



Servizio Sanitario Regionale Basilicata
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

DELIBERAZIONE DEL COMMISSARIO

NUMERO 2018/00595

DEL 22/08/2018

Collegio Sindacale il 22/08/2018

OGGETTO

Procedura aperta per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari per le necessità del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte -Aggiudicazione definitiva.

Struttura Proponente

Economato - Proweditorato

Documenti integranti il provvedimento:

Descrizione Allegato	Pagg.	Descrizione Allegato	Pagg.
Verbali seggio di gara	57	Istanza Studio Legale Manuela Macario	4
Nota prot. 20180072796 del 13-07-2018	7	Offerte economiche Ditte aggiudicatari	36
Atti di esecuzione della fornitura	64		

Uffici a cui notificare

Economico Patrimoniale	Budget e Controllo di Gestione
U.S.I.B. - Senise	Comunicazione e Relazioni Esterne - (PZ)
Economato (LAG)	

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

La presente è stata pubblicata ai sensi dell'Art.32 della L.69/2009 all'Albo Pretorio on-line in data 22/08/2018

La presente diviene
eseguibile ai sensi
dell'art.44 della L.R.
n.39/2001 e ss.mm.ii

Immediatamente

Dopo 5 gg dalla
pubblicazione all'Albo

Ad avvenuta
approvazione
regionale

Il Direttore dell'Unità Operativa Complessa Provveditorato-Economato dott. Antonio Pennacchio relaziona quanto segue:

Premesso che:

- con precedente deliberazione Commissariale n. 2018/00245 del 19/04/2018, è stata indetta gara d'appalto, mediante procedura aperta secondo quanto previsto dall'art. 60 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i., per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari per le necessità del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte;
- con l'atto predetto sono stati approvati i documenti di gara (disciplinare di gara con relativi allegati, capitolato speciale di appalto, capitolato tecnico, fac-simile di offerta economica, modello di bando da inviare alla G.U.R.I.);
- è stato individuato quale criterio di aggiudicazione, quello del minor prezzo complessivo per singolo lotto indivisibile, secondo quanto previsto dall'articolo 95, comma 4 lettera b del D.Lgs n. 50 del 2016 e s.m.i.
- alla gara è stata data adeguata pubblicità in quanto il bando di gara è stato pubblicato:
 - sulla G.U.R.I. 5ª serie speciale Contratti Pubblici n. 52 del 07/05/2018;
 - sul Sistema Informativo Appalti Pubblici Basilicata S.I.A.B.;
 - sul sito web www.aspbasilicata.it sul quale è stata resa disponibile tutta la documentazione di gara;
- Le Ditte interessate a partecipare alla procedura di gara dovevano far pervenire, entro il termine perentorio del 5 giugno 2018, ore 13:00, un plico sigillato contenente l'offerta e i documenti di gara, nei modi e nei termini prescritti dal disciplinare di gara;
- entro suddetto termine sono pervenuti i plichi delle Ditte di seguito indicate:

N. ORD.	DATA ARRIVO	NUMERO DI PROTOCOLLO	NOME DITTA – SEDE
1	01/06/2018	56670	Rubini Gabriella –Andria (BT)
2	01/06/2018	56677	Heinz Italia S.p.A. –Segrate (Mi)
3	04/06/2018	57189	Marr S.p.A. -Rimini
4	04/06/2018	57195	Frigofrutta S.r.l. –Calvizzano (Na)
5	05/06/2018	57536	Ingrosso Ortofrutticolo Filomia Domenico –Castrovillari /CS)
6	05/06/2018	57596	G.L.M. Ristorazione S.r.l. –Castellammare di Stabia (Na)
7	05/06/2018	57718	F.Ili Triunfo di Triunfo S. s.a.s. –Calvello (Pz)
8	05/06/2018	57762	Rag. Pietro Guarnieri –Figli S.r.l. –Putignano (Ba)
9	05/06/2018	57900	Goldenfrutta di Viceconti Antonio–Lauria (Pz)
10	05/06/2018	57905	Slem S.r.l. –Piano di Sorrento (Na)

- oltre i termini stabiliti e, cioè, oltre le ore 13:00 del 5 giugno 2018 è pervenuto il plico della Ditta Tana S.r.l. – Vasto (Ch);

Visti i verbali concernenti l'espletamento della procedura di gara in argomento, riferiti alle sedute pubbliche del seggio di gara (verbali n. 1 del 11/06/2018, n. 2 del 14/06/2018, e n. 3 del 20/06/2018), allegati al presente provvedimento per costituirne parte integrante e sostanziale;

Rilevato che dal predetto verbale del seggio di gara n. 3 del 20/06/2018, si evince la proposta di aggiudicazione, in via provvisoria, a favore delle Ditte sottoindicate, fatta salva la valutazione della congruità dell'offerta da eseguirsi conformemente all'art. 97 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., della fornitura dei prodotti relativi ai lotti a fianco di ciascuno segnati, e al prezzo complessivo annuo, Iva esdusa, accanto indicato, giusta tabelle riassuntive di seguito riportate:

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
1	Prodotti lattiero - caseari	Rag. Pietro Guarnieri-Figli S.r.l.	€ 23.976,50

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
2	Salumi	F.Ili Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	€ 5.200,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
3	Derrate alimentari di largo consumo	Rag. Pietro Guarnieri-Figli S.r.l.	€ 27.326,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
4	Prodotti per la prima infanzia e per diete speciali	Rag. Pietro Guarnieri-Figli S.r.l.	€ 3.395,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
5	Prodotti surgelati	Rag. Pietro Guarnieri-Figli S.r.l.	€ 34.813,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
6	Frutta, ortaggi e verdura	Goldenfrutta di Viceconti Antonio	€ 30.482,50

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
7	Acqua minerale	Rag. Pietro Guarnieri-Figli S.r.l.	€ 380,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
8	Carni	Rag. Pietro Guarnieri-Figli S.r.l.	€ 21.870,00

Visto che:

- nella seduta pubblica del 20/06/2018 di cui al verbale n. 3, ivi allegato, il seggio di gara in relazione a quanto previsto dall'art. 97 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i., richiamato dall'art. 27 del disciplinare di gara ha proceduto all'individuazione di eventuali offerte anomale, rilevando l'applicazione della suindicata disposizione normativa limitatamente per i seguenti lotti di gara:
 - Lotto n. 3 "Derrate alimentari di largo consumo" n. 7 offerte
 - Lotto n. 5 "Prodotti surgelati" n. 5 offerte
 - Lotto n. 6 "Frutta, ortaggi e verdura" n. 6 offerte
 mentre non ha trovato applicazione per i seguenti lotti di gara, in quanto il numero delle offerte ammesse per ciascuno dei predetti lotti è inferiore a cinque, giusta comma 3-bis del suddetto articolo 97 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.:
 - Lotto n. 1 "Prodotti lattiero-caseari" n. 4 offerte
 - Lotto n. 2 "Salumi" n. 2 offerte
 - Lotto n. 4 "Prodotti per la prima infanzia e per diete speciali" n. 3 offerte
 - Lotto n. 7 "Acqua minerale" n. 4 offerte
 - Lotto n. 8 "Carni fresche" n. 4 offerte
- Dall'effettuazione dei relativi conteggi, riportati nel predetto verbale del seggio di gara n. 3, si evince che:
 - Lotto n. 3 "Derrate alimentari di largo consumo"
 - Per detto lotto, le offerte da verificare sono quelle riportate nel seguente ordine, con la precisazione che alla verifica di congruità dell'offerta seguente si procederà solo nel caso in cui l'offerta ad essa precedente sia confermata anomala e, quindi esdusa:
 1. Rag. Pietro Guarnieri-figli S.r.l. 39,2756%
 2. Marr S.p.A. 37,4413%
 3. G.L.M. Ristorazione 36,0000%
 - Lotto n. 5 "Prodotti surgelati"

Per detto lotto le offerte da verificare sono quelle riportate nel seguente ordine, con la precisazione che alla verifica di congruità dell'offerta seguente si procederà solo nel caso in cui l'offerta ad essa precedente sia confermata anomala e, quindi esdusa:

1. Rag. Pietro Guarnieri-figli S.r.l. 22,6378%
2. Marr S.p.A. 11,6189%

o Lotto n. 6 "Frutta, ortaggi e verdura"

Per detto lotto, le offerte da verificare sono quelle riportate nel seguente ordine, con la precisazione che alla verifica di congruità dell'offerta seguente si procederà solo nel caso in cui l'offerta ad essa precedente sia confermata anomala e, quindi esdusa:

1. Golden Frutta di Viceconti Antonio 23,7938%
2. Ingrosso Ortofrutticolo Filomia Domenico 15,5375%
3. Slem S.r.l. 11,3750%

- Con note prot. n. 20180064006, prot. 20180064010 e prot. 20180064014 tutte del 21/06/2018, le Ditte Rag. Pietro Guarnieri –Figli S.r.l. per i lotti n. 3 ("Derrate alimentari di largo consumo") e n. 5 (Prodotti surgelati) e Golden Frutta di Viceconti Antonio per il lotto n.6 ("Frutta, ortaggi e verdura") sono state invitate a presentare, entro 15 giorni dalla ricezione della richiesta come previsto dall'art. 97, comma 5 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. le giustificazioni relative alle voci di prezzo che hanno concorso a formare l'importo complessivo offerto, e agli altri elementi di valutazione dell'offerta;
- nella seduta riservata del 09/07/2018 di cui al verbale n. 4, ivi allegato, il seggio di gara, esaminate le giustificazioni presentate dalle suddette Ditte, ha confermato le aggiudicazioni, in via provvisoria, delle forniture dei lotti di gara oggetto di verifica dell'anomalia alla Ditta Rag. Pietro Guarnieri –Figli S.r.l. (lotti n. 3 e n. 5) e alla Ditta Golden Frutta di Viceconti Antonio (lotto n. 6);

Preso atto che, a esito delle risultanze della gara in questione, è pervenuta a mezzo PEC prot. di arrivo 20180069931 del 06/07/2018 l'allegata istanza datata 05/07/2018, con cui l'avv. Manuela Macario dello studio legale Macario, in nome e per conto del sig. Filomia Domenico titolare della Ditta individuale Ingrosso Ortofrutticolo Filomia Domenico, 2° classificato nella graduatoria di gara del lotto n. 6 "Frutta, ortaggi e verdura" ha invitato l'Azienda Sanitaria, per le motivazioni nella stessa esplicitate, ad annullare e/o revocare l'aggiudicazione provvisoria in favore della Ditta Golden Frutta di Viceconti Antonio con adozione di ogni consequenziale provvedimento necessario e dovuto;

Dato atto che, con riferimento alla suindicata istanza, con l'allegata nota prot. 20180072796 del 13/07/2018, trasmessa in pari data a mezzo PEC, è stato precisato al predetto avv. Manuela Macario, che:

- i chiarimenti relativi alla correzione dell'errore di calcolo dell'offerta presentata dalla Ditta Goldenfrutta di Viceconti Antonio sono dettagliatamente riportati nel verbale del seggio di gara n. 2 relativo alla seduta pubblica del 14/06/2018, di cui si riporta stralcio: *"Dalla lettura dell'offerta relativa al lotto di gara n. 6 "Frutta, verdura e ortaggi" formulata dalla Ditta Goldenfrutta di Viceconti Antonio si accerta che la stessa ha offerto per detto lotto il totale complessivo annuo di € 12.400,60, Iva esclusa. La conseguente sommaria verifica dell'offerta economica evidenzia la presenza di errori nella colonna quantità annua relativamente alle seguenti voci di prodotto, che di riflesso hanno determinato il suddetto importo complessivo annuo, non coerente con le quantità annue richieste nel capitolato tecnico:*

Rif. 6.a.1	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	2.500 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	2,500 kg
Rif. 6.a.2	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	2.500 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	2,500 kg
Rif. 6.c.1	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	1.000 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	1,000 kg
Rif. 6.c.2	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	1.000 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	1,000 kg
Rif. 6.c.3	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	7.000 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	7,000 kg
Rif. 6.c.4	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	5.000 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	5,000 kg
Rif. 6.c.5	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	1.000 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	1,000 kg

Il seggio, esaminata l'offerta economica della Ditta Goldenfrutta di Viceconti Antonio e le previsioni della lex specialis di gara, accerta l'effettiva presenza nell'offerta economica di errori di trascrizione nella colonna quantità annua relativi ai

suindicati riferimenti che non sono coincidenti con le effettive quantità richieste nel capitolato tecnico (es. 2kg e ½ anziché 2.500 kg, 1 kg anziché 1.000 kg, etc.).

Tale circostanza non determina alcuna incertezza nell'identificazione dell'offerta economica, attesa l'immutabilità dei prezzi unitari per unità di misura indicati in offerta, in quanto superabile con una mera operazione algebrica che non sostituisce l'offerta formulata dal concorrente, ma si limita a correggerne i meri errori materiali di calcolo rilevati ictu loculi dal contesto stesso dell'offerta e chiaramente riconoscibili da chiunque. Effettuate le correzioni degli errori di calcolo, risulta quale totale complessivo annuo del lotto l'importo di € 30.482,50, Iva esclusa.

- Il seggio di gara nella fattispecie ha posto in essere un'operazione che non lede in alcun modo in concreto la par condicio dei concorrenti, in quanto si è limitato a una mera correzione degli errori materiali di calcolo, senza peraltro attingere a fonti di conoscenza estranee all'offerta medesima, né a dichiarazioni integrative o rettificative dell'offerente (ricorso al cd. soccorso istruttorio).
- ai sensi di quanto prescritto dall'art. 33 del D.Lgs n. 50 del 2016 e s.m.i. richiamato dall'art. 30 del disciplinare di gara, la proposta di aggiudicazione sarà approvata dal Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria ai sensi della vigente normativa, quale l'organo competente ad esercitare il controllo di legittimità dell'intero iter procedimentale, dopo aver verificato i risultati della gara e riscontrato la conformità delle offerte alle condizioni e ai requisiti predeterminati. Nell'esercizio di tale potere, l'Organo suddetto potrà assumere provvedimenti anche difformi da quelli adottati dal seggio di gara;
- della predetta nota è stata data comunicazione, per opportuna conoscenza, anche alla controinteressata Ditta Golden Frutta di Viceconti Antonio;

Visto l'articolo 32 del D.Lgs n. 50 /2016 e s.m.i. disciplinante le fasi delle procedure di affidamento, che al comma 7 prescrive che l'aggiudicazione diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti;

Dato atto che, nei confronti degli operatori economici risultati provvisoriamente aggiudicatari si è conclusa con esito favorevole la verifica di comprova del possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. dichiarati in sede di gara (certificato generale del casellario giudiziale, certificato dell'anagrafe delle sanzioni amministrative, certificazione di regolarità fiscale, annotazioni sugli operatori economici presenti nell'Osservatorio dell'ANAC, visura camerale, D.U.R.C.);

Considerato che dall'analisi dei verbali relativi alle operazioni di gara all'uopo espletate dal seggio di gara e di tutti gli atti presupposti, connessi e consequenziali ai medesimi si è accertato il rispetto della normativa vigente in materia, oltre che alla regolarità formale degli atti posti in essere dal seggio medesimo e ritenuto di far proprie le indicazioni negli stessi contenute;

Ritenuto, pertanto, dover approvare in via definitiva i verbali sopra richiamati e, per gli effetti, disporre l'aggiudicazione dei lotti oggetto del confronto concorrenziale, le cui risultanze sono nel dettaglio riportati nei verbali del seggio di gara n. 3 del 20/06/2018 e n. 4 del 09/07/2018

Ritenuto, infine, secondo quanto disposto dall'art. 101 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., di dover individuare il direttore dell'esecuzione del contratto;

Vista la D.D.G. n. 2013/00756 del 18/12/2013, concernente l'approvazione del nuovo Codice di Comportamento dei dipendenti dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza;

Atteso che ai fini dell'adozione del presente provvedimento non sussistono situazioni di incompatibilità ai sensi di quanto previsto dall'art. 14 comma 6 del suddetto Codice;

Dato atto che la formulazione della proposta di un atto deliberativo impegna la responsabilità del soggetto proponente in ordine alla regolarità amministrativa e legittimità del contenuto della stessa;

PROPONE AL COMMISSARIO

1. **Di** approvare i verbali del seggio di gara, di seguito elencati, relativi alla gara esperita mediante procedura aperta per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari per le necessità del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte, che si allegano al presente provvedimento quale sua parte integrante:
 - verbali n. 1 del 11/06/2018, n. 2 del 14/06/2018, n. 3 del 20/06/2018 e n. 4 del 09/07/2018;
2. Di approvare, altresì, le graduatorie di merito conseguite per ciascuno dei lotti oggetto dell'appalto, sinteticamente riportate nelle tabelle riassuntive di cui al verbale n. 3 del 20/06/2018;
3. Di aggiudicare, per gli effetti, in favore delle Ditte sottoindicate la fornitura dei prodotti relativi ai lotti a fianco di ciascuno segnati, e al prezzo complessivo annuo, Iva esclusa, accanto indicato [i prezzi unitari, Iva esclusa, relativi

a ciascuno dei prodotti componenti il lotto sono riportati nelle singole offerte economiche delle Ditte aggiudicatrici], che si allegano al presente provvedimento per farne parte integrante e sostanziale:

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
1	Prodotti lattiero - caseari	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 23.976,50

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
2	Salumi	F.Ili Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	€ 5.200,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
3	Derrate alimentari di largo consumo	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 27.326,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
4	Prodotti per la prima infanzia e per diete speciali	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 3.395,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
5	Prodotti surgelati	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 34.813,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
6	Frutta, ortaggi e verdura	Goldenfrutta di Viceconti Antonio	€ 30.482,50

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
7	Acqua minerale	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 380,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
8	Carni	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 21.870,00

- Di provvedere ai sensi dell'art. 76 comma 5 lettera a) del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. alle comunicazioni relative all'esito della procedura di gara;
- Di stabilire che la fornitura avrà durata di anni uno, decorrente dalla sottoscrizione dei contratti di fornitura, la cui stipula sarà differita dopo 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni di cui al presente provvedimento (c.d. stand-still) ai sensi dell'art. 32, comma 9 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.
- Di dare atto che per l'aggiudicazione della fornitura in oggetto, la spesa complessiva presunta annuale di € 165.000,00 Iva compresa, farà carico pro-quota al budget della contabilità economica-patrimoniale dei singoli esercizi di competenza assegnato al centro di costo interessato.
- Di approvare lo schema di contratto che disciplinerà i rapporti giuridici con l'affidatario, che unitamente al capitolato speciale di appalto, al capitolato tecnico, forma parte integrante e sostanziale del presente atto.
- Demandare al Dirigente Amministrativo della U.O.C. Provveditorato-Economato a provvedere con propria determinazione alla pubblicazione sulla G.U.R.I. V⁹ serie speciale contratti pubblici, dell'avviso di gara esperita ai sensi dell'art. 72 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., le cui spese saranno rimborsate dagli aggiudicatari in base alla quota percentuale del valore dei lotti da ciascuno aggiudicato.
- Di individuare, ai sensi dall'art. 101 del D.Lgs n. 50/2066 e s.m.i., quale Direttore dell'esecuzione del contratto, nel dr. Giacomo Lamboglia Referente Sanitario del P.O.D. di Chiaromonte, con il compito di controllare la

perfetta osservanza di tutte le clausole contrattuali e di curare che l'esecuzione della fornitura avvenga a regola d'arte e in conformità a quanto previsto dagli accordi contrattuali.

10. Di pubblicare il presente provvedimento, nonché il dettaglio degli esiti di gara sul sito istituzionale dell'Azienda Sanitaria nell'apposita sezione "Amministrazione Trasparente" ai sensi di quanto previsto dall'art. 29 D.Lgs 18/04/2016, n. 50 e s.m.i.
11. Di trasmettere, altresì, la presente deliberazione:
 - alle UU.OO. indicate nel frontespizio del presente provvedimento da effettuarsi tramite procedura atti digitali
 - alla Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA-R, in osservanza del punto 4, lettera a) della D.G.R. 03/09/2014, n. 1039.

IL COMMISSARIO

In virtù dei poteri conferitigli con Decreto di nomina dal Presidente della Giunta Regionale di Basilicata n. 5 del 22.1.2018;

Letta e valutata la proposta deliberativa riportata in narrativa;

Acquisiti i pareri favorevoli del Direttore amministrativo, del Direttore sanitario, resi per quanto di rispettiva competenza;

DELIBERA

di adottare la proposta di deliberazione sopra riportata, nei termini indicati e per l'effetto:

1. Di approvare i verbali del seggio di gara, di seguito elencati, relativi alla gara esperita mediante procedura aperta per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari per le necessità del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte, che si allegano al presente provvedimento quale sua parte integrante:
 - verbali n. 1 del 11/06/2018, n. 2 del 14/06/2018, n. 3 del 20/06/2018 e n. 4 del 09/07/2018;
2. Di approvare, altresì, le graduatorie di merito conseguite per ciascuno dei lotti oggetto dell'appalto, sinteticamente riportate nelle tabelle riassuntive di cui al verbale n. 3 del 20/06/2018;
3. Di aggiudicare, per gli effetti, in favore delle Ditte sottoindicate la fornitura dei prodotti relativi ai lotti a fianco di ciascuno segnati, e al prezzo complessivo annuo, Iva esclusa, accanto indicato [i prezzi unitari, Iva esclusa, relativi a ciascuno dei prodotti componenti il lotto sono riportati nelle singole offerte economiche delle Ditte aggiudicatarie, che si allegano al presente provvedimento per farne parte integrante e sostanziale]:

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
1	Prodotti lattiero - caseari	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 23.976,50

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
2	Salumi	F.Ili Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	€ 5.200,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
3	Derrate alimentari di largo consumo	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 27.326,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
4	Prodotti per la prima infanzia e per diete speciali	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 3.395,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
5	Prodotti surgelati	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 34.813,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
6	Frutta, ortaggi e verdura	Goldenfrutta di Viceconti Antonio	€ 30.482,50

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
7	Acqua minerale	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 380,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
8	Carni	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 21.870,00

4. Di provvedere ai sensi dell'art. 76 comma 5 lettera a) del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. alle comunicazioni relative all'esito della procedura di gara;
5. Di stabilire che la fornitura avrà durata di anni uno, decorrente dalla sottoscrizione dei contratti di fornitura, la cui stipula sarà differita dopo 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni di cui al presente provvedimento (c.d. stand-still) ai sensi dell'art. 32, comma 9 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.
6. Di dare atto che per l'aggiudicazione della fornitura in oggetto, la spesa complessiva presunta annuale di € 165.000,00 Iva compresa, farà carico pro-quota al budget della contabilità economica-patrimoniale dei singoli esercizi di competenza assegnato al centro di costo interessato.
7. Di approvare lo schema di contratto che disciplinerà i rapporti giuridici con l'affidatario, che unitamente al capitolato speciale di appalto, al capitolato tecnico, forma parte integrante e sostanziale del presente atto.
8. Demandare al Dirigente Amministrativo della U.O.C. Provveditorato-Economato a provvedere con propria determinazione alla pubblicazione sulla G.U.R.I. V^a serie speciale contratti pubblici, dell'avviso di gara esperita ai sensi dell'art. 72 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., le cui spese saranno rimborsate dagli aggiudicatari in base alla quota percentuale del valore dei lotti da ciascuno aggiudicato.
9. Di individuare, ai sensi dall'art. 101 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., quale Direttore dell'esecuzione del contratto, nel dr. Giacomo Lamboglia Referente Sanitario del P.O.D. di Chiaromonte, con il compito di controllare la perfetta osservanza di tutte le clausole contrattuali e di curare che l'esecuzione della fornitura avvenga a regola d'arte e in conformità a quanto previsto dagli accordi contrattuali.
10. Di pubblicare il presente provvedimento, nonché il dettaglio degli esiti di gara sul sito istituzionale dell'Azienda Sanitaria nell'apposita sezione "Amministrazione Trasparente" ai sensi di quanto previsto dall'art. 29 D.Lgs 18/04/2016, n. 50 e s.m.i.
11. Di trasmettere, altresì, la presente deliberazione:
 - alle U.U.OO. indicate nel frontespizio del presente provvedimento da effettuarsi tramite procedura atti digitali
 - alla Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA-RB, in osservanza del punto 4, lettera a) della D.G.R. 03/09/2014, n. 1039.

Tommaso Schettini

L'Istruttore

Il Responsabile Unico del Procedimento

Antonio Pennacchio

Il Dirigente Responsabile dell'Unità Operativa

Il presente provvedimento è notificato ai destinatari a cura dell'istruttore.

Massimo De Fino

Massimo De Fino

Vincenzo Andriuolo

Il Direttore Sanitario
Massimo De Fino

Il Commissario
Massimo De Fino

Il Direttore Amministrativo
Vincenzo Andriuolo

Tutti gli atti ai quali è fatto riferimento nella premessa e nel dispositivo della deliberazione sono depositati presso la struttura proponente, che ne curerà la conservazione nei termini di legge.



**OGGETTO: Gara mediante procedura aperta per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari per le necessità del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte
Verbale n. 1 del seggio di gara**

L'anno 2018, nel giorno 11 e del mese di giugno, alle ore 10:05, in Potenza presso la sala formazione dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza situata alla Via Torraca, 2, regolarmente convocato con nota prot. 20180058741 del 07/06/2018, si è riunito il seggio di gara per l'espletamento delle attività connesse alla procedura aperta per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari per le necessità del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte.

Sono presenti il dr. Antonio Pennacchio Direttore della U.O.C. Provveditorato-Economato, in qualità di Presidente e i testimoni: Dr. Cataldo Lopardo e geom. Tommaso Schettini che svolge anche le funzione di segretario verbalizzante.

I componenti del seggio di gara, ivi compreso il Presidente, dichiarano ciascuno sotto la propria personale responsabilità, ai sensi dell'art. 47 del D.p.R. 28/12/2000, n. 445, l'inesistenza delle cause di incompatibilità e di astensione di cui all'art. 77 commi 4, 5 e 6 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50 e successive modificazioni ed integrazioni. Detta dichiarazione si intende sottoscritta con la sottoscrizione del presente verbale.

Sono presenti, altresì, nella sala della riunione il sottoindicato rappresentante di operatore economico concorrenti:

1. Triunfo Michele che dichiara di essere presente per la Ditta F.lli Triunfo di Triunfo S. s.a.s.

Il seggio di gara prende atto che:

- con Deliberazione del Commissario dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza n. 2018/00245 del 19/04/2018, è stata indetta gara d'appalto, mediante procedura aperta secondo quanto previsto dall'art. 60 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i., per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari per le necessità del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte;
- con l'atto predetto è stata approvata la documentazione di gara (disciplinare di gara con relativi allegati, capitolato speciale di appalto, capitolato tecnico, fac-simile di offerta economica, modello di bando da inviare alla G.U.R.I.);
- alla gara è stata data adeguata pubblicità in quanto il bando di gara è stato pubblicato:
 - sulla G.U.R.I. 5ª serie speciale Contratti Pubblici n. 52 del 07/05/2018;
 - sul Sistema Informativo Appalti Pubblici Basilicata S.I.A.B.;
 - sul sito web www.aspbasilicata.it sul quale è stata resa disponibile tutta la documentazione di gara;
- Le Ditte interessate a partecipare alla gara dovevano far pervenire, entro il termine perentorio del 5 giugno 2018, ore 13:00, un plico sigillato contenente l'offerta e i documenti di gara, nei modi e nei termini prescritti dal disciplinare di gara;

Tutto ciò premesso

Il Presidente dichiara aperta la riunione, dando atto che:

- entro il termine stabilito per la presentazione delle offerte e, cioè, entro le ore 13:00 del 5 giugno 2018, sono pervenuti i plichi delle Ditte così registrate:

N. ORD.	DATA ARRIVO	NUMERO DI PROTOCOLLO	NOME DITTA – SEDE
1	01/06/2018	56670	Rubini Gabriella –Andria (BT)
2	01/06/2018	56677	Heinz Italia S.p.A. –Segrate (Mi)
3	04/06/2018	57189	Marr S.p.A. -Rimini



4	04/06/2018	57195	Frigofrutta S.r.l. –Calvizzano (Na)
5	05/06/2018	57536	Ingresso Ortofrutticolo Filomia Domenico –Castrovillari /CS)
6	05/06/2018	57596	G.L.M. Ristorazione S.r.l. –Castellammare di Stabia (Na)
7	05/06/2018	57718	F.lli Triunfo di Triunfo S. s.a.s. –Calvello (Pz)
8	05/06/2018	57762	Rag. Pietro Guarnieri –Figli S.r.l. –Putignano (Ba)
9	05/06/2018	57900	Goldenfrutta di Viceconti Antonio–Lauria (Pz)
10	05/06/2018	57905	Slem S.r.l. –Piano di Sorrento (Na)

Con lettera in telefax prot. 20180058821 del 07/06/2018, è stato comunicato alle suindicate Ditte che l'espletamento della gara in questione era stato stabilito per il giorno 11/06/2018, con inizio alle ore 10:00. Con apposito avviso prot. 59351 dell'08/06/2018, pubblicato sul sito web aziendale all'indirizzo www.aspbasilicata.it è stata data pubblicità della predetta seduta di gara.

Il Presidente constatata l'integrità e la tempestività della ricezione dei plichi pervenuti entro il termine perentorio di scadenza, procede, pertanto, all'apertura degli stessi.

Man mano che si procede all'apertura dei singoli plichi si appone una numerazione progressiva. Lo stesso numero è riportato sulle altre due buste contenute nel plico stesso.

Viene aperto il plico presentato dalla Ditta **F.lli Triunfo di Triunfo S. s.a.s.**, su cui è apposto il numero **1**.

Viene aperta la busta contenente la documentazione amministrativa per procedere all'esame della stessa. In esito alle verifiche effettuate, la Commissione di gara dà atto che la documentazione presentata dalla Ditta predetta risulta completa e regolare e, pertanto, ne dispone l'ammissione alla fase successiva.

Concorre all'aggiudicazione della fornitura dei lotti: 1 – 2 – 3 – 5 – 6 - 7

Viene aperto il plico presentato dalla Ditta **S.L.E.M. S.r.l.**, su cui è apposto il numero **2**.

Viene aperta la busta contenente la documentazione amministrativa per procedere all'esame della stessa. In esito alle verifiche effettuate, la Commissione di gara dà atto che la documentazione presentata dalla Ditta predetta risulta completa e regolare e, pertanto, ne dispone l'ammissione alla fase successiva.

Concorre all'aggiudicazione della fornitura dei lotti: 1 – 3 – 5 – 6 - 8

Viene aperto il plico presentato dalla Ditta **Goldenfrutta di Viceconti Antonio**, su cui è apposto il numero **3**.

Viene aperta la busta contenente la documentazione amministrativa per procedere all'esame della stessa. In esito alle verifiche effettuate, la Commissione di gara dà atto che la documentazione presentata dalla Ditta predetta risulta completa e regolare e, pertanto, ne dispone l'ammissione alla fase successiva.

Concorre all'aggiudicazione della fornitura del lotto: 6.

Viene aperto il plico presentato dalla Ditta **Rag. Pietro Guarnieri –Figli S.r.l.**, su cui è apposto il numero **4**.

Viene aperta la busta contenente la documentazione amministrativa per procedere all'esame della stessa. In esito alle verifiche effettuate, la Commissione di gara dà atto che la documentazione presentata dalla Ditta predetta risulta completa e regolare e, pertanto, ne dispone l'ammissione alla fase successiva.

Concorre all'aggiudicazione della fornitura dei lotti: : 1 – 2 – 3 – 4 - 5 – 7 - 8

Di dà atto che alle ore 11:00 è entrata nella sala delle riunioni la sig.ra Melania Parmentola, che dichiara di essere presente per la Ditta G.L.M. Ristorazione S.r.l.

Si riprende la gara con l'apertura il plico presentato dalla Ditta **G.L.M. Ristorazione S.r.l.**, su cui è apposto il numero **5**.



Viene aperta la busta contenente la documentazione amministrativa per procedere all'esame della stessa. In esito alle verifiche effettuate, la Commissione di gara dà atto che la documentazione presentata dalla Ditta predetta risulta completa e regolare e, pertanto, ne dispone l'ammissione alla fase successiva. Concorre all'aggiudicazione della fornitura dei lotti: 1 - 3 - 5 - 6 - 8

Alle ore 11:40 viene consegnato al Presidente da parte del protocollo aziendale il plico della Ditta Tana S.r.l. -Vasto (Ch), recante esternamente la dicitura della gara in oggetto.

Dall'esame del plico in questione si accerta che lo stesso è pervenuto oltre i termini stabiliti e, cioè, oltre le ore 13:00 del 5 giugno 2018.

Per effetto di quanto sopra il seggio di gara dispone l'esclusione dell'offerta della suddetta Ditta, in quanto pervenuta in data 6 giugno 2018 e, quindi, oltre il termine perentorio previsto all'art. 14 del disciplinare di gara (05/06/2018), ove è precisato, altresì, che i plichi pervenuti oltre il termine perentorio sopra indicato sono irricevibili. Inoltre l'art. 21 del disciplinare di gara alla lettera b) prescrive che saranno ritenute nulle e, comunque, non valide le offerte prodotte per qualsiasi motivo dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione.

Si riprende la gara con l'apertura del plico presentato dalla Ditta **Ingresso Ortofrutticolo Filomia Domenico**, su cui è apposto il numero **6**.

Viene aperta la busta contenente la documentazione amministrativa per procedere all'esame della stessa. In esito alle verifiche effettuate, la Commissione di gara dà atto che la documentazione presentata dalla Ditta predetta risulta completa e regolare e, pertanto, ne dispone l'ammissione alla fase successiva.

Concorre all'aggiudicazione della fornitura dei lotti: 3 - 6 - 7

Viene aperto il plico presentato dalla Ditta **Frigofrutta S.r.l.**, su cui è apposto il numero **7**.

Viene aperta la busta contenente la documentazione amministrativa per procedere all'esame della stessa. In esito alle verifiche effettuate, la Commissione di gara dà atto che la documentazione presentata dalla Ditta predetta risulta completa e regolare e, pertanto, ne dispone l'ammissione alla fase successiva.

Concorre all'aggiudicazione della fornitura del lotto: 6

Si dà atto che alle ore 12:30 si allontanano dalla sala della riunione i sigg.ri Triunfo Michele e Melania Parmentola, intervenuti alla gara rispettivamente in rappresentanza della Ditta F.lli Triunfo di Triunfo S. s.a.s. e della Ditta G.L.M. Ristorazione S.r.l., ai quali il Presidente comunica che il seggio di gara procederà in data 14/06/2018 con inizio alle ore 11:00, in seduta pubblica, presso la medesima sede, all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche e lettura delle stesse.

Si riprende la gara con l'apertura il plico presentato dalla Ditta **Marr S.p.A**, su cui è apposto il numero **8**.

Viene aperta la busta contenente la documentazione amministrativa per procedere all'esame della stessa. In esito alle verifiche effettuate, la Commissione di gara dà atto che la documentazione presentata dalla Ditta predetta risulta completa e regolare e, pertanto, ne dispone l'ammissione alla fase successiva.

Concorre all'aggiudicazione della fornitura dei lotti: 3 - 5 - 8

Viene aperto il plico presentato dalla Ditta **Rubini Gabriella**, su cui è apposto il numero **9**.

Viene aperta la busta contenente la documentazione amministrativa per procedere all'esame della stessa. In esito alle verifiche effettuate, la Commissione di gara dà atto che la documentazione presentata dalla Ditta predetta risulta completa e regolare e, pertanto, ne dispone l'ammissione alla fase successiva.

Concorre all'aggiudicazione della fornitura dei lotti: 2 - 3 - 4 - 7

Viene aperto il plico presentato dalla Ditta **Heinz Italia S.p.A.**, su cui è apposto il numero **10**.



Viene aperta la busta contenente la documentazione amministrativa per procedere all'esame della stessa. In esito alle verifiche effettuate, la Commissione di gara dà atto che la documentazione presentata dalla Ditta predetta risulta completa e regolare e, pertanto, ne dispone l'ammissione alla fase successiva. Concorre all'aggiudicazione della fornitura del lotto: 4.

Terminata la prima fase di gara, il Presidente del seggio dispone che le buste B ancora sigillate, contenenti le offerte economiche delle Ditte ammesse, in considerazione della numerosità delle stesse, siano riposte in due plichi di cui nel plico contrassegnato dal n. 1 vengono riposte le offerte riguardanti i lotti dal n. 1 al n. 5, mentre nel plico contrassegnato dal n. 2 quelle relative ai lotti dal n. 6 al n. 8, i quali vengono chiusi e controfirmati sui lembi di chiusura dal Presidente stesso e dai testimoni.

I suddetti due plichi unitamente alla documentazione amministrativa vengono, quindi, consegnati al segretario del seggio affinché ne curi la conservazione in apposito armadio di sicurezza.

Il Presidente, infine, aggiorna la prosecuzione dei lavori del seggio di gara alle ore 11:00 del 14/06/2018, presso la medesima sede.

Data la lettura, l'approvazione e la sottoscrizione del presente verbale, il Presidente dichiara tolta la seduta alle ore 13:40.

Il Seggio di Gara

Dr. Antonio Pennacchio

Presidente

Dr. Cataldo Lopardo

Testimone

Geom. Tommaso Schettini

Testimone con funzione
di segretario verbalizzante



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prospetto riassuntivo Lotti partecipati

Allegato al verbale n. 1 dell'11-06-2018

Lotto	Descrizione	(1) F.lli Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	(2) Slem S.r.l.	(3) Goldenfrutta di Viceconti Antonio	(4) Rag. Pietro Guarnieri - Figli	(5) G.L.M. Ristorazione S.r.l.	(6) Ingrosso Ortofrutticolo Filomia Domenico	(7) Frigofrutta S.r.l.	(8) Marr S.p.A.	(9) Rubini Gabriella	(10) Heinz Italia S.p.A.
1	Prodotti lattiero - caseari	X	X	//	X	X	//	//	//	//	//
2	Salumi	X	//	//	X	//	//	//	//	X	//
3	Derrate alimentari di largo consumo	X	X	//	X	X	X	//	X	X	//
4	Prodotti per la prima infanzia e per diete speciali	//	//	//	X	//	//	//	//	X	X
5	Prodotti surgelati	X	X	//	X	X	//	//	X	//	//
6	Frutta, ortaggi e verdura	X	X	X	//	X	X	X	//	//	//
7	Acqua minerale	X	//	//	X	//	X	//	//	X	//
8	Carni	//	X	//	X	X	//	//	X	//	//

*per
per
fi
-*



**OGGETTO: Gara mediante procedura aperta per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari per le necessità del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte
Verbale n. 2 del seggio di gara**

L'anno 2018, nel giorno 14 e del mese di giugno, alle ore 11:10, in Potenza presso la sala formazione dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza situata alla Via Torraca, 2, regolarmente convocato per le vie brevi, torna a riunirsi il seggio di gara per l'espletamento delle attività connesse alla procedura aperta per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari per le necessità del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte.

Sono presenti il dr. Antonio Pennacchio Direttore della U.O.C. Provveditorato-Economato, in qualità di Presidente e i testimoni: Dr. Cataldo Lopardo e geom. Tommaso Schettini che svolge anche le funzione di segretario verbalizzante.

Sono presenti, altresì, nella sala della riunione i sottoindicati rappresentanti degli operatori economici concorrenti:

1. Triunfo Michele che dichiara di essere presente per la Ditta F.Ili Triunfo di Triunfo S. s.a.s.
2. Melania Parmentola, che dichiara di essere presente per la Ditta G.L.M. Ristorazione S.r.l.

Il dr. Antonio Pennacchio nella qualità di Presidente del seggio di gara, constatata la presenza di tutti i componenti del seggio, dichiara riaperta la riunione, premettendo che:

- Dalle risultanze del verbale n. 1 dell'11/06/2018, furono ammesse alle ulteriori fasi della gara le offerte delle Ditte sottoindicate:

N. ORD.	NOMINATIVO DITTA
1	F.Ili Triunfo di Triunfo S. s.a.s.
2	Slem S.r.l.
3	Goldenfrutta di Viceconti Antonio
4	Rag. Pietro Guarnieri -Figli S.r.l.
5	G.L.M. Ristorazione S.r.l.
6	Ingrosso Ortofrutticolo Filomia Domenico
7	Frigofrutta S.r.l.
8	Marr S.p.A.
9	Rubini Gabriella
10	Heinz Italia S.p.A

- con apposito avviso prot. 20180060196 dell'11/06/2018, pubblicato sul sito web dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza, è stato comunicato agli operatori economici concorrenti che il seggio di gara in seduta pubblica procederà, con inizio alle ore 11:00 di oggi 14/06/2018, all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche e a loro lettura.

Il Presidente, fatto constatare ai presenti i due plichi chiusi e controfirmati nei quali nella precedente seduta dell'11/06/2018 erano state riposte le buste contenenti le offerte economiche dei concorrenti, apre i plichi stessi e, man mano procede alla successiva apertura di ciascun plico offerta, verificando che all'interno degli stessi è contenuta l'offerta formulata secondo le disposizioni del disciplinare di gara.

Il Seggio di gara procede, man mano a siglare le pagine di ogni offerta.



Quindi il Presidente comunica le condizioni formulate da ciascun concorrente, dando lettura dei prezzi offerti per ogni singolo lotto, i quali vengono man mano trascritti nella tabella allegata al presente verbale. Riguardo al lotto di gara n. 1 "Prodotti Lattiero-caseari" si accerta che l'offerta presentata dalla Ditta Slem S.r.l. è sprovvista di bollo come richiesto all'art. 18, punto 1 del disciplinare di gara ove è indicato che la singola offerta economica deve "Essere redatta secondo il fac-simile Allegato 5 su deve essere apposto uno o più contrassegni telematici, attestante il pagamento dell'imposta di bollo di € 16,00, ogni quattro fogli, debitamente annullati".

Inoltre l'ultimo comma del predetto articolo prevede che le offerte compilate in contravvenzione alla legge sul bollo, pur essendo valide a tutti gli effetti contrattuali, sono soggette alle sanzioni previste dalle norme in vigore previa regolarizzazione dell'imposta di € 16,00 oltre alle eventuali sanzioni, da effettuarsi presso il competente Ufficio del Registro.

Riguardo al lotto di gara n. 2 "Salumi" si rileva che il prezzo complessivo annuo, Iva esclusa di € 6.900,00 offerto dalla Ditta Rag. Pietro Guarnieri -Figli S.r.l., è superiore all'importo complessivo annuo, Iva esclusa, di € 6.000,00 posto a base d'asta, determinando la non validità dell'offerta perché formulata in aumento rispetto all'importo a base d'asta, giusta quanto prescritto all'art. 21 lettera g) del disciplinare di gara.

Riguardo al lotto di gara n. 3 "Derrate alimentari di largo consumo" si accerta che l'offerta presentata dalla Ditta Slem S.r.l. è sprovvista di bollo. Pertanto anche l'offerta relativa a detto lotto dovrà essere regolarizzata ai fini dell'assolvimento dell'imposta di bollo di € 32,00 (n. 2 marche da bollo da € 16,00) oltre alle eventuali sanzioni da effettuarsi presso il competente Ufficio del Registro.

Dalla lettura dell'offerta relativa al lotto di gara n. 6 "Frutta, verdura e ortaggi" formulata dalla Ditta Goldenfrutta di Viceconti Antonio si accerta che la stessa ha offerto per detto lotto il totale complessivo annuo di € 12.400,60, Iva esclusa.

La conseguente sommaria verifica dell'offerta economica evidenzia la presenza di errori nella colonna quantità annua relativamente alle seguenti voci di prodotto, che di riflesso hanno determinato il suddetto importo complessivo annuo, non coerente con le quantità annue richieste nel capitolato tecnico:

Rif. 6.a.1	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	2.500 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	2,500 kg
Rif. 6.a.2	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	2.500 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	2,500 kg
Rif. 6.c.1	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	1.000 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	1,000 kg
Rif. 6.c.2	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	1.000 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	1,000 kg
Rif. 6.c.3	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	7.000 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	7,000 kg
Rif. 6.c.4	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	5.000 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	5,000 kg
Rif. 6.c.5	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	1.000 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	1,000 kg

Il Presidente, allo scopo di approfondire e decidere sulla problematica innanzi evidenziata, alle ore 12,20 invita i rappresentanti delle Ditte concorrenti ad allontanarsi dalla sala della riunione.

Il seggio, esaminata l'offerta economica della Ditta Goldenfrutta di Viceconti Antonio e le previsioni della lex specialis di gara, accerta l'effettiva presenza nell'offerta economica di errori di trascrizione nella colonna quantità annua relativi ai suindicati riferimenti che non sono coincidenti con le effettive quantità richieste nel capitolato tecnico (es. 2kg e ½ anzicchè 2.500 kg, 1 kg anzicchè 1.000 kg, etc.)

Tale circostanza non determina alcuna incertezza nell'identificazione dell'offerta economica, attesa l'immutabilità dei prezzi unitari per unità di misura indicati in offerta, in quanto superabile con una mera operazione algebrica che non sostituisce l'offerta formulata dal concorrente, ma si limita a correggerne i



meri errori materiali di calcolo rilevati ictu loculi dal contesto stesso dell'offerta e chiaramente riconoscibili da chiunque.

Effettuate le correzioni degli errori di calcolo, risulta quale totale complessivo annuo del lotto l'importo di € 30.482,50, Iva esclusa.

Alle ore 12,35, riammessi nella sala della riunione i rappresentanti delle Ditte, il Presidente informa gli intervenuti di quanto deciso dal seggio di gara e, al riguardo, i rappresentanti delle Ditte presenti nella sala della riunione non formulano alcuna osservazione.

Si riprende la gara con la lettura delle offerte economiche relative ai restanti lotti che vengono man mano trascritte nella tabella allegata al presente verbale.

Il Seggio di gara, richiamati i sottoindicati articoli del disciplinare di gara:

- Art. 26 "Criterio di aggiudicazione", che recita "La fornitura oggetto della presente gara, sarà aggiudicata, per singolo lotto indivisibile, a favore dell'Offerente che avrà presentato il minor prezzo complessivo, secondo quanto previsto dall'articolo 95, comma 4 lettera b del D.Lgs n. 50 del 2016 e s.m.i.,
- Art. 27 " Offerte anomale ", che recita "L'eventuale anomalia delle offerte sarà valutata dal seggio di gara in applicazione dei criteri di legge [art. 97, comma 2 del D.Lgs n. 50 del 2016 e s.m.i.]. Verranno richieste per iscritto le giustificazioni ex art. 97 del D.Lgs n. 50 /2016 commi 5, 6 e 7",

visto l'allegato prospetto riassuntivo delle offerte economiche formula, per ciascuno dei lotti di gara, le seguenti graduatorie:

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
1	Prodotti lattiero - caseari	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 23.976,50
		G.L.M. Ristorazione S.r.l.	€ 29.320,00
		Slem S.r.l.	€ 29.675,00
		F.Ili Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	€ 29.817,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
2	Salumi	F.Ili Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	€ 5.200,00
		Rubini Gabriella	€ 5.920,00

* L'offerta della Ditta Rag. Pietro Guarnieri-Figli viene esclusa, in quanto il prezzo complessivo annuo, Iva esclusa di € 6.900,00, è superiore all'importo complessivo annuo, Iva esclusa, di € 6.000,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
3	Derrate alimentari di largo consumo	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 27.326,00
		Marr S.p.A.	€ 28.151,40
		G.L.M. Ristorazione S.r.l.	€ 28.800,00
		Rubini Gabriella	€ 31.877,50
		F.Ili Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	€ 38.964,50
		Slem S.r.l.	€ 43.815,00
		Ingresso Ortofrutticolo Filomia Domenico	€ 44.852,50

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
4	Prodotti per la prima infanzia e per diete speciali	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 3.395,00
		Heinz Italia S.p.A.	€ 3.926,50
		Rubini Gabriella	€ 4.422,00



Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
5	Prodotti surgelati	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 34.813,00
		Marr S.p.A.	€ 39.713,50
		F.Ili Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	€ 42.416,00
		G.L.M. Ristorazione S.r.l.	€ 42.860,00
		Slem S.r.l.	€ 44.560,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
6	Frutta, ortaggi e verdura	Goldenfrutta di Viceconti Antonio	€ 30.482,50 *
		Ingresso Ortofrutticolo Filomia Domenico	€ 33.785,00
		Slem S.r.l.	€ 35.450,00
		Frigofrutta S.r.l.	€ 36.010,00
		F.Ili Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	€ 36.155,00
		G.L.M. Ristorazione S.r.l.	€ 37.410,00

* Importo così determinato per effetto della correzione di errori di calcolo.

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
7	Acqua minerale	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 380,00
		Rubini Gabriella	€ 580,00
		Ingresso Ortofrutticolo Filomia Domenico	€ 800,00
		F.Ili Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	€ 900,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
8	Carni	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 21.870,00
		Marr S.p.A.	€ 24.341,00
		G.L.M. Ristorazione S.r.l.	€ 26.105,00
		Slem S.r.l.	€ 29.300,00

Il Presidente, al fine dichiarare l'aggiudicazione provvisoria dei singoli lotti di gara, dispone le verifiche dei calcoli su tutte le offerte economiche dirette a escludere eventuali presenze di errori nelle stesse, e per l'effettuazione degli adempimenti connessi all'eventuale presenza di offerte anomale da valutarsi in applicazione dei criteri di legge, e decide di aggiornare il prosieguo dei lavori del seggio a nuova data. Data la lettura, l'approvazione e la sottoscrizione del presente verbale, il Presidente dichiara tolta la seduta alle ore 12:50.

Il Seggio di Gara

Dr. Antonio Pennacchio

Presidente

Dr. Cataldo Lopardo

Testimone

Geom. Tommaso Schettini

Testimone con funzione
di segretario verbalizzante



Prospetto riassuntivo offerte economiche

Allegato al verbale n. 2 del 14-06-2018

Lotto	Descrizione	(1) F.lli Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	(2) Slem S.r.l.	(3) Goldenfrutta di Viceconti Antonio	(4) Rag. Pietro Guarnieri - Figli	(5) G.L.M. Ristorazione S.r.l.	(6) Ingrosso Ortofrutticolo Filomia Domenico	(7) Frigofrutta S.r.l.	(8) Marr S.p.A.	(9) Rubini Gabriella	(10) Heinz Italia S.p.A.
1	Prodotti lattiero caseari	€ 29.817,00	€ 29.675,00	//	€ 23.976,50	€ 29.320,00	//	//	//	//	//
2	Salumi	€ 5.200,00	//	//	€ 6.900,00	//	//	//	//	€ 5.920,00	//
3	Derrate alimentari di largo consumo	€ 38.964,50	€ 43.815,00	//	€ 27.326,00	€ 28.800,00	€ 44.852,50	//	€ 28.151,40	€ 31.877,50	//
4	Prodotti per la prima infanzia e per diete speciali	//	//	//	€ 3.395,00	//	//	//	//	€ 4.422,00	€ 3.926,50
5	Prodotti surgelati	€ 42.416,00	€ 44.560,00	//	€ 34.813,00	€ 42.860,00	//	//	€ 39.713,50	//	//
6	Frutta, ortaggi e verdura	€ 36.155,00	€ 35.450,00	€ 30.482,50	//	€ 37.410,00	€ 33.785,00	€ 36.010,00	//	//	//
7	Acqua minerale	€ 900,00	//	//	€ 380,00	//	€ 800,00	//	//	€ 580,00	//
8	Carni	//	€ 29.300,00	//	€ 21.870,00	€ 26.105,00	//	//	€ 24.341,00	//	//



**OGGETTO: Gara mediante procedura aperta per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari per le necessità del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte
Verbale n. 3 del seggio di gara**

L'anno 2018, nel giorno 20 e del mese di giugno, alle ore 11:45, in Potenza presso la sala formazione dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza situata alla Via Torraca, 2, regolarmente convocato per le vie brevi, torna a riunirsi in seduta pubblica il seggio di gara per l'espletamento delle attività connesse alla procedura aperta per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari per le necessità del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte.

Sono presenti il dr. Antonio Pennacchio Direttore della U.O.C. Provveditorato-Economato, in qualità di Presidente e i testimoni: Dr. Cataldo Lopardo e geom. Tommaso Schettini che svolge anche le funzioni di segretario verbalizzante.

Si dà atto che nella sala della riunione non è presente alcun rappresentante degli operatori economici concorrenti.

Il dr. Antonio Pennacchio nella qualità di Presidente del seggio di gara, constatata la presenza di tutti i componenti del seggio, dichiara riaperta la riunione, premettendo che nella precedente seduta pubblica di gara del 14/06/2018, giusta verbale n. 2 di pari data:

- si è proceduto all'apertura dei plichi contenenti le offerte degli operatori economici ammessi alla gara, e alla lettura dei prezzi offerti per ogni singolo lotto, riportati nel prospetto riassuntivo allegato al predetto verbale;
- al fine dichiarare l'aggiudicazione provvisoria dei singoli lotti di gara, è stata disposta la verifica dei calcoli su tutte le offerte economiche dirette a escludere eventuali presenze di errori nelle stesse, e per l'effettuazione degli adempimenti connessi all'eventuale presenza di offerte anomale da valutarsi in applicazione dei criteri di legge.

Con apposito avviso prot. 20180062664 del 18/06/2018, pubblicato sul sito web dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza, è stato comunicato agli operatori economici concorrenti che il seggio di gara in seduta pubblica, con inizio alle ore 11:00 di oggi 20/06/2018, comunicherà l'esito delle suddette verifiche, e procederà agli adempimenti connessi all'eventuale presenza di offerte anomale ex art. 97 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.

Il Presidente informa i presenti dell'esito della verifica dei conteggi delle singole offerte economiche presentate dai concorrenti partecipanti alla procedura di gara, evidenziando che la stessa ha confermato gli importi complessivi offerti, riportati nel prospetto riassuntivo già allegato al verbale n. 2 relativo alla precedente riunione del 14/06/2018, ad eccezione di quello offerto dalla Ditta Marr S.p.A. riferito al lotto di gara n. 5 "Prodotti surgelati" che presenta un errore materiale di calcolo nella seguente voce prodotto:

- **Rif. 5.15** ove è riportato:
Quantità annua 100 kg * Prezzo unitario € 2,59 /kg = € 201,00, anzicchè € 259,00
Di conseguenza il prezzo complessivo del lotto viene rettificato da € 39.713,50 ad € 39.771,50

Il Presidente, giusta art. 26 del disciplinare di gara, rubricato "Criterio di aggiudicazione", che recita "La fornitura oggetto della presente gara, sarà aggiudicata, per singolo lotto indivisibile, a favore dell'Offerente che avrà presentato il minor prezzo complessivo, secondo quanto previsto dall'articolo 95, comma 4 lettera b del D.Lgs n. 50 del 2016 e s.m.i., visto l'allegato prospetto riassuntivo offerte economiche, formula per ciascuno dei lotti di gara, le seguenti graduatorie finali:



Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
1	Prodotti lattiero - caseari	1. Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 23.976,50
		2. G.L.M. Ristorazione S.r.l.	€ 29.320,00
		3. Slem S.r.l.	€ 29.675,00
		4. F.Ili Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	€ 29.817,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
2	Salumi	1. F.Ili Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	€ 5.200,00
		2. Rubini Gabriella	€ 5.920,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
3	Derrate alimentari di largo consumo	1. Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 27.326,00
		2. Marr S.p.A.	€ 28.151,40
		3. G.L.M. Ristorazione S.r.l.	€ 28.800,00
		4. Rubini Gabriella	€ 31.877,50
		5. F.Ili Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	€ 38.964,50
		6. Slem S.r.l.	€ 43.815,00
		7. Ingrosso Ortofrutticolo Filomia Domenico	€ 44.852,50

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
4	Prodotti per la prima infanzia e per diete speciali	1. Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 3.395,00
		2. Heinz Italia S.p.A.	€ 3.926,50
		3. Rubini Gabriella	€ 4.422,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
5	Prodotti surgelati	1. Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 34.813,00
		2. Marr S.p.A.	€ 39.771,50 *
		3. F.Ili Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	€ 42.416,00
		4. G.L.M. Ristorazione S.r.l.	€ 42.860,00
		5. Slem S.r.l.	€ 44.560,00

* importo così determinato per effetto della correzione di errore di calcolo.

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
6	Frutta, ortaggi e verdura	1. Goldenfrutta di Viceconti Antonio	€ 30.482,50 *
		2. Ingrosso Ortofrutticolo Filomia Domenico	€ 33.785,00
		3. Slem S.r.l.	€ 35.450,00
		4. Frigofrutta S.r.l.	€ 36.010,00
		5. F.Ili Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	€ 36.155,00
		6. G.L.M. Ristorazione S.r.l.	€ 37.410,00

* importo così determinato per effetto della correzione di errori di calcolo.



Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
7	Acqua minerale	1. Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 380,00
		2. Rubini Gabriella	€ 580,00
		3. Ingrosso Ortofrutticolo Filomia Domenico	€ 800,00
		4. F.Ili Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	€ 900,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
8	Carni	1. Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 21.870,00
		2. Marr S.p.A.	€ 24.341,00
		3. G.L.M. Ristorazione S.r.l.	€ 26.105,00
		4. Slem S.r.l.	€ 29.300,00

Propone

l'aggiudicazione, in via provvisoria, a favore delle Ditte sottoindicate fatta salva la valutazione della congruità dell'offerta da eseguirsi conformemente all'art. 97 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., della fornitura dei prodotti relativi ai lotti a fianco di ciascuno segnati, e al prezzo complessivo annuo, Iva esclusa, accanto indicato [i prezzi unitari, Iva esclusa, relativi a ciascuno dei prodotti componenti il lotto sono riportati nelle singole offerte economiche delle Ditte aggiudicatrici, che vengono allegate al presente verbale quale parte integrante e sostanziale]:

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
1	Prodotti lattiero - caseari	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 23.976,50

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
2	Salumi	F.Ili Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	€ 5.200,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
3	Derrate alimentari di largo consumo	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 27.326,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
4	Prodotti per la prima infanzia e per diete speciali	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 3.395,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
5	Prodotti surgelati	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 34.813,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
6	Frutta, ortaggi e verdura	Goldenfrutta di Viceconti Antonio	€ 30.482,50 *

* importo così determinato per effetto della correzione di errori di calcolo, come esplicitato nel verbale n. 2 del 14/06/2018

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
7	Acqua minerale	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 380,00



Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
8	Carni	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 21.870,00

Al fine di procedere agli adempimenti connessi all'eventuale presenza di offerte anomale, il seggio di gara prende e dà atto che l'art. 97 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 5 e s.m.i., commi 1 2 e 3-bis, dispone che:

1. Gli operatori economici forniscono, su richiesta della stazione appaltante, spiegazioni sul prezzo o sui costi proposti nelle offerte se queste appaiono anormalmente basse, sulla base di un giudizio tecnico sulla congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità dell'offerta.
2. Quando il criterio di aggiudicazione è quello del prezzo più basso la congruità delle offerte è valutata sulle offerte che presentano un ribasso pari o superiore ad una soglia di anomalia determinata; al fine di non rendere predeterminabili dai candidati (*rectius: dagli offerenti*) i parametri di riferimento per il calcolo della soglia, il RUP o la commissione giudicatrice procedono al sorteggio, in sede di gara, di uno dei seguenti metodi:
 - a) media aritmetica dei ribassi percentuali di tutte le offerte ammesse, con esclusione del venti per cento, arrotondato all'unità superiore, rispettivamente delle offerte di maggior ribasso e di quelle di minor ribasso, incrementata dello scarto medio aritmetico dei ribassi percentuali che superano la predetta media;
 - b) media aritmetica dei ribassi percentuali di tutte le offerte ammesse, con esclusione del venti per cento rispettivamente delle offerte di maggior ribasso e di quelle di minor ribasso arrotondato all'unità superiore, tenuto conto che se la prima cifra dopo la virgola, della somma dei ribassi offerti dai concorrenti ammessi è pari ovvero uguale a zero la media resta invariata; qualora invece la prima cifra dopo la virgola, della somma dei ribassi offerti dai concorrenti ammessi è dispari, la media viene decrementata percentualmente di un valore pari a tale cifra;
 - c) media aritmetica dei ribassi percentuali di tutte le offerte ammesse, incrementata del quindici per cento;
 - d) media aritmetica dei ribassi percentuali di tutte le offerte ammesse incrementata del dieci per cento;
 - e) media aritmetica dei ribassi percentuali di tutte le offerte ammesse, con esclusione del dieci per cento, arrotondato all'unità superiore, rispettivamente delle offerte di maggior ribasso e di quelle di minor ribasso, incrementata dello scarto medio aritmetico dei ribassi percentuali che superano la predetta media, moltiplicato per un coefficiente sorteggiato dalla commissione giudicatrice o, in mancanza della commissione, dal RUP, all'atto del suo insediamento tra i seguenti valori: 0,6; 0,7; 0,8; 0,9.
- 3-bis. Il calcolo di cui al comma 2 è effettuato ove il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a cinque

Il Presidente sulla base di quanto sopra riportato fa presente che la suindicata disposizione normativa trova applicazione limitatamente per i seguenti lotti di gara:

- n. 3 "Derrate alimentari di largo consumo" n. 7 offerte
- n. 5 "Prodotti surgelati" n. 5 offerte
- n. 6 "Frutta, ortaggi e verdura" n. 6 offerte

mentre non trova applicazione per i seguenti lotti di gara, in quanto il numero delle offerte ammesse per ciascuno dei predetti lotti è inferiore a cinque, giusta comma 3.bis del suddetto articolo 97 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.:

- n. 1 "Prodotti lattiero-caseari" n. 4 offerte
- n. 2 "Salumi" n. 2 offerte
- n. 4 "Prodotti per la prima infanzia e per diete speciali" n. 3 offerte
- n. 7 "Acqua minerale" n. 4 offerte
- n. 8 "Carni fresche" n. 4 offerte



Per quanto disposto dalla citata disposizione normativa, al fine di individuare il metodo di calcolo dell'individuazione della soglia di anomalia delle offerte relative ai suddetti lotti n. 3, n. 5 e n.6, e alla successiva verifica di congruità, il Presidente fa scrivere su cinque bigliettini tutti uguali e non riconoscibili riportanti ognuno rispettivamente le lettere a), b), c), d) ed e) corrispondenti ad uno dei diversi cinque metodi sopra delineati.

Effettuata l'estrazione viene sorteggiato il metodo di calcolo della soglia di anomalia di cui alla lettera a) pari alla media aritmetica dei ribassi percentuali di tutte le offerte ammesse, con esclusione del venti per cento, arrotondato all'unità superiore, rispettivamente delle offerte di maggior ribasso e di quelle di minor ribasso, incrementata dello scarto medio aritmetico dei ribassi percentuali che superano la predetta media Effettuati i relativi calcoli sulle offerte dei lotti n. 3, n. 5 e n. 6, giusta prospetti allegati, si evince che:

▪ **Lotto n. 3 "Derrate alimentari di largo consumo"**

La soglia di anomalia individuata sulla base del suindicato metodo di calcolo, è pari al **32,5806%**

Le offerte da verificare sono quelle riportate nel seguente ordine, con la precisazione che alla verifica di congruità dell'offerta seguente si procederà solo nel caso in cui l'offerta ad essa precedente sia confermata anomala e, quindi esclusa:

1. Rag. Pietro Guarnieri-figli S.r.l. **39,2756%**
2. Marr S.p.A. **37,4413%**
3. G.L.M. Ristorazione **36,0000%**

▪ **Lotto n. 5 "Prodotti surgelati"**

La soglia di anomalia individuata sulla base del suindicato metodo di calcolo, è pari al **11,6189%**

Le offerte da verificare sono quelle riportate nel seguente ordine, con la precisazione che alla verifica di congruità dell'offerta seguente si procederà solo nel caso in cui l'offerta ad essa precedente sia confermata anomala e, quindi esclusa:

1. Rag. Pietro Guarnieri-figli S.r.l. **22,6378%**
2. Marr S.p.A. **11,6189%**

▪ **Lotto n. 6 "Frutta, ortaggi e verdura"**

La soglia di anomalia individuata sulla base del suindicato metodo di calcolo, è pari al **11,3750%**

Le offerte da verificare sono quelle riportate nel seguente ordine, con la precisazione che alla verifica di congruità dell'offerta seguente si procederà solo nel caso in cui l'offerta ad essa precedente sia confermata anomala e, quindi esclusa:

1. Golden Frutta di Viceconti Antonio **23,7938%**
2. Ingrosso Ortofrutticolo Filomia Domenico **15,5375%**
3. Slem S.r.l. **11,3750%**

La verifica della offerte sarà eseguita nel disposto del citato art. 97 commi 4 e seguenti del D.Lgs n. 50/2016 e ss.mm.ii.,.

Il seggio di gara stabilisce di aggiornare il prosieguo dei lavori a nuova data.

Data la lettura, l'approvazione e la sottoscrizione del presente verbale, il Presidente dichiara tolta la seduta alle ore 12:25.

Il Seggio di Gara

Dr. Antonio Pennacchio Presidente

Dr. Cataldo Lopardo Testimone

Geom. Tommaso Schettini Testimone con funzione di segretario verbalizzante



Prospetto riassuntivo offerte economiche

Allegato al verbale n. 3 del 20-06-2018

Lotto	Descrizione	(1) F.lli Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	(2) Slem S.r.l.	(3) Goldenfrutta di Viceconti Antonio	(4) Rag. Pietro Guarnieri - Figli	(5) G.L.M. Ristorazione S.r.l.	(6) Ingrosso Ortofrutticolo Filomia Domenico	(7) FrigoFrutta S.r.l.	(8) Marr S.p.A.	(9) Rubini Gabriella	(10) Heinz Italia S.p.A.
1	Prodotti lattiero caseari	€ 29.817,00	€ 29.675,00	//	€ 23.976,50	€ 29.320,00	//	//	//	//	//
2	Salumi	€ 5.200,00	//	//	€ 6.900,00	//	//	//	//	€ 5.920,00	//
3	Derrate alimentari di largo consumo	€ 38.964,50	€ 43.815,00	//	€ 27.326,00	€ 28.800,00	€ 44.852,50	//	€ 28.151,40	€ 31.877,50	//
4	Prodotti per la prima infanzia e per diete speciali	//	//	//	€ 3.395,00	//	//	//	//	€ 4.422,00	€ 3.926,50
5	Prodotti surgelati	€ 42.416,00	€ 44.560,00	//	€ 34.813,00	€ 42.860,00	//	//	€ 39.771,50	//	//
6	Frutta, ortaggi e verdura	€ 36.155,00	€ 35.450,00	€ 30.482,50	//	€ 37.410,00	€ 33.785,00	€ 36.010,00	//	//	//
7	Acqua minerale	€ 900,00	//	//	€ 380,00	//	€ 800,00	//	//	€ 580,00	//
8	Carni	//	€ 29.300,00	//	€ 21.870,00	€ 26.105,00	//	//	€ 24.341,00	//	//

DETERMINAZIONE DELLA SOGLIA DI ANOMALIA

DERRATE ALIMENTARI DI LARGO CONSUMO				importo a base d'asta	€ 45.000,00
offerte economiche					
F.lli Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	Slem S.r.l.	Rag. Pietro Guarnieri - Figli	G.L.M. Ristorazione S.r.l.	Ingresso Ortofrutticola Filomia Domenico	Rubini Gabriella
€ 38.964,50	€ 43.815,00	€ 27.326,00	€ 28.800,00	€ 44.852,50	€ 31.877,50
ribassi percentuali					
13,4122%	2,6333%	39,2756%	36,0000%	0,3278%	37,4413%
29,1611%					

METODO a): media aritmetica dei ribassi percentuali di tutte le offerte ammesse (26,1911%), con esclusione del 20% (7x0,20=1,4), arrotondato all'unità superiore (2), rispettivamente delle offerte di maggior ribasso e di quelle di minor ribasso, incrementata dello scarto medio aritmetico dei ribassi PERCENTUALI (6,3894%) che superano la predetta media; (SOGLIA DI ANOMALIA: 32,5806%)

	prima	seconda	scarto dei ribassi che superano la media
Rag. Pietro Guarnieri - Figli	39,2756%		
Marr S.p.A.	37,4413%		
G.L.M. Ristorazione S.r.l.	36,0000%	36,0000%	9,8089%
Rubini Gabriella	29,1611%	29,1611%	2,9700%
F.lli Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	13,4122%	13,4122%	inferiore alla media
Slem S.r.l.	2,6333%	penultima	
Ingresso Ortofrutticola Filomia Domenico	0,3278%	ultima	
	26,1911%		

MEDIA	scarto medio aritmetico	32,5806%
		soglia di ANOMALIA

DETERMINAZIONE DELLA SOGLIA DI ANOMALIA

PRODOTTI SURGELATI				importo a base d'asta	€ 45.000,00
offerte economiche					
F.lli Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	Slem S.r.l.	Rag. Pietro Guarnieri - Figli	G.L.M. Ristorazione S.r.l.	Marr S.p.A.	
€ 42.416,00	€ 44.560,00	€ 34.813,00	€ 42.860,00	€ 39.771,50	
ribassi percentuali					
5,7422%	0,9778%	22,6378%	4,7556%	11,6189%	

METODO a): media aritmetica dei ribassi percentuali di tutte le offerte ammesse (7,3722%), con esclusione del 20% (5x0,20=1), arrotondato all'unità superiore (1), rispettivamente delle offerte di maggior ribasso e di quelle di minor ribasso, incrementata dello scarto medio aritmetico dei ribassi PERCENTUALI(4,2467%)che superano la predetta media;(SOGLIA DI ANOMALIA: 11,6189%)

Rag. Pietro Guarnieri - Figli	22,6378%	prima	scarto dei ribassi che superano la media	
Marr S.p.A.	11,6189%	11,6189%	4,2467%	
F.lli Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	5,7422%	5,7422%	inferiore alla media	
G.L.M. Ristorazione S.r.l.	4,7556%	4,7556%	inferiore alla media	
Slem S.r.l.	0,9778%	ultima		
		7,3722%	4,2467%	11,6189%
		MEDIA	scarto medio aritmetico	soglia di ANOMALIA

DEYERMINAZIONE DELLA SOGLIA DI ANOMALIA

FRUTTA, ORTAGGI E VERDURA				importo a base d'asta
offerte economiche				
F.III Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	Slem S.r.l.	Goldenfrutta di Viceconti Antonio	G.L.M. Ristorazione S.r.l.	Frigofrutta S.r.l.
€ 36.155,00	€ 35.450,00	€ 30.482,50	€ 37.410,00	€ 36.010,00
9,6125%	11,3750%	23,7938%	6,4750%	9,9750%
ribassi percentuali				
			15,5375%	

METODO a): media aritmetica dei ribassi percentuali di tutte le offerte ammesse (10,6750%), con esclusione del 20% (6x0,20=1,2), arrotondato all'unità superiore (2), rispettivamente delle offerte di maggior ribasso e di quelle di minor ribasso, incrementata dello scarto medio aritmetico dei ribassi PERCENTUALI(0,7000%)che superano la predetta media;(SOGLIA DI ANOMALIA: 11,3750%)

Goldenfrutta di Viceconti Antonio	23,7938%	prima	scarto dei ribassi che superano la media 0,7000%
Ingresso Ortofrutticola Filomia Domenico	15,5375%	seconda	
Slem S.r.l.	11,3750%	11,3750%	inferiore alla media
Frigofrutta S.r.l.	9,9750%	9,9750%	
F.III Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	9,6125%	penultima	
G.L.M. Ristorazione S.r.l.	6,4750%	ultima	
	10,6750%		0,7000%
MEDIA			11,3750%
scarto medio aritmetico			soglia di ANOMALIA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE

ALLEGATO N. 5

SCHEMA DI OFFERTA ECONOMICA LOTTO N. 1 "PRODOTTI LATTIERO – CASEARI" rev.01

reg. pietro guarnieri - figli srl
l'unico distributore unico
Antonio L. Guarnieri

OFFERTA

(da stendersi su carta legale o resa legale)

DITTA RAGIONE SOCIALE : **RAG.PIETRO GUARNIERI-FIGLI SRL**


SEDE LEGALE/DOMICILIO FISCALE : **VIA MAESTRI DEL LAVORO Z.I. nc 70017 PUTIGNANO(Ba)**

PARTITA IVA/CODICE FISCALE : **03942490727=**

RECAPITI TEL **0804052424** – FAX **0804911333** EMAIL **ufficiogare@guarnierifigli.it** PEC **guarnierifigli@pec.it**

DITTA, DENOMINAZIONE O RAGIONE SOCIALE, SEDE LEGALE, DOMICILIO FISCALE, PARTITA IVA, CODICE FISCALE, RECAPITI TELEFONICI E TELEFAX.

(in caso di raggruppamento di imprese, tali indicazioni dovranno essere rese da tutte le imprese facenti parte del gruppo)



ALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
VIA TORRACA, 2
85100 POTENZA

OGGETTO : PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE –LOTTO DI GARA N. 1 "PRODOTTI LATTIERO – CASEARI"

Il sottoscritto

(cognome e nome)

GUARNIERI ANTONIO LEONARDO

(luogo e data di nascita)

PUTIGNANO(BA) IL 08/01/1967

(residenza)

PUTIGNANO (BA) VIA GEN.L.SABATO N.11

(carica all'interno della Ditta)

AMMINISTRATORE UNICO E LEGALE RAPPRESENTATE

PRESENTA

La seguente offerta per la fornitura di derrate alimentari per il Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte relativa al lotto di gara n. 1 "Prodotti Lattiero – Caseari", le cui condizioni sono di seguito indicate:



AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA

rag. Pietro Guarnieri - figli srl
Amministratore unico
Stato Guarnieri



VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota IVA
1.1	MOZZARELLE, DA 100 ÷ 125 gr, quantità e prezzo determinati in KG	250	KG	€ 4,85	€ 1.212,50	4%
1.2	SCAMORZE DA 150 gr ≈, confezionata singolarmente sottovuoto, quantità e prezzo determinati in KG	150	KG	€ 5,30	€ 795,00	4%
1.3.a	BURRO PASTORIZZATO DI CENTRIFUGA DA 125 - 250 gr, quantità e prezzo determinati in KG	100	KG	€ 4,30	€ 430,00	4%
1.3.b	BURRO, IN CONF. MONODOSE DA GR. 10 CA, quantità e prezzo determinati in pezzi	5000	PZ	€ 0,07	€ 350,00	4%
1.4	FORMAGGIO A PASTA FILATA TIPO GALBANONE IN CF. DA 80 gr., quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 6,90	€ 3.450,00	4%
1.5	FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE TIPO PHILADELFA IN CF. DA GR. 100, quantità e prezzo in KG	100	KG	€ 4,20	€ 420,00	4%
1.6	RICOTTA confezionata in vaschette monoporzionamento da gr. 100, quantità e prezzo determinati in KG	150	KG	€ 3,70	€ 555,00	4%
1.7	FORMAGGINI in pezzi (1 cf da due formaggi da gr 30 ≈), quantità e prezzo in pezzi	500	NR	€ 0,45	€ 225,00	4%
1.8.a	LATTE INTERO UHT IN LT, prezzo in Litri	4000	LT	€ 0,63	€ 2.520,00	4%
1.8.b	LATTE PARZIALMENTE SCREMATO IN LT, prezzo in litri	1000	LT	€ 0,54	€ 540,00	4%
1.8.c	LATTE TIPO ZYMIL lt. 0,500 quantità e prezzo in pz da lt. 0,500	100	PZ	€ 0,85	€ 85,00	4%
1.9	YOGURT CONFEZIONI da gr 125 quantità e prezzo determinati in pezzi	4000	PZ	€ 0,18	€ 720,00	10%
1.10.a	PARMIGIANO REGGIANO (DOP) PORZIONATO DA GR. 80, quantità e prezzo in KG	60	KG	€ 15,40	€ 924,00	4%
1.10.b	PARMIGIANO REGGIANO (DOP) GRATTOGIATO IN BUSTE DA KG. 0,500 ÷ 1,00, quantità e prezzo in KG	1000	KG	€ 11,75	€ 11.750,00	4%

Totale complessivo annuo offerto per il lotto di gara n. 1: €23.976,50=, Iva esclusa

Oneri della sicurezza di cui all'art. 95 comma 10 del D.LGS n. 50/2016 es.m.i.: € 200,00=

Costi della manodopera di cui all'art. 95 comma 10 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i.: € 700,00=

rag. Pietro Pisanelli - figli sri
 l'ambrosiano il latte unico
 Antonio Pisanelli Guarino

~~Specifica le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole Ditte (nel caso di partecipazione "in raggruppamento d'impres")~~
#####

Dichiara, altresì che;

- L'offerta si intende valida e impegnativa per almeno 180 (centottanta) giorni dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte;
- Di essere consapevole che in caso di aggiudicazione l'affidamento della fornitura avverrà subordinatamente all'approvazione delle risultanze della gara da parte del Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria;
- Di essere edotta che l'offerta è da intendersi comprensiva di tutte le prestazioni previste dal disciplinare di gara, capitolato speciale, dal capitolato tecnico, nonché di quelle strettamente legate all'adempimento delle stesse, e da considerarsi valida e definitiva per tutta la durata dell'appalto;
- Di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione del contratto, e che di tali circostanze si è tenuto conto nella determinazione del prezzo offerto, ritenuto remunerativo e comprensivo di ogni spesa e onere di qualsiasi natura sia tecnica, sia economica.

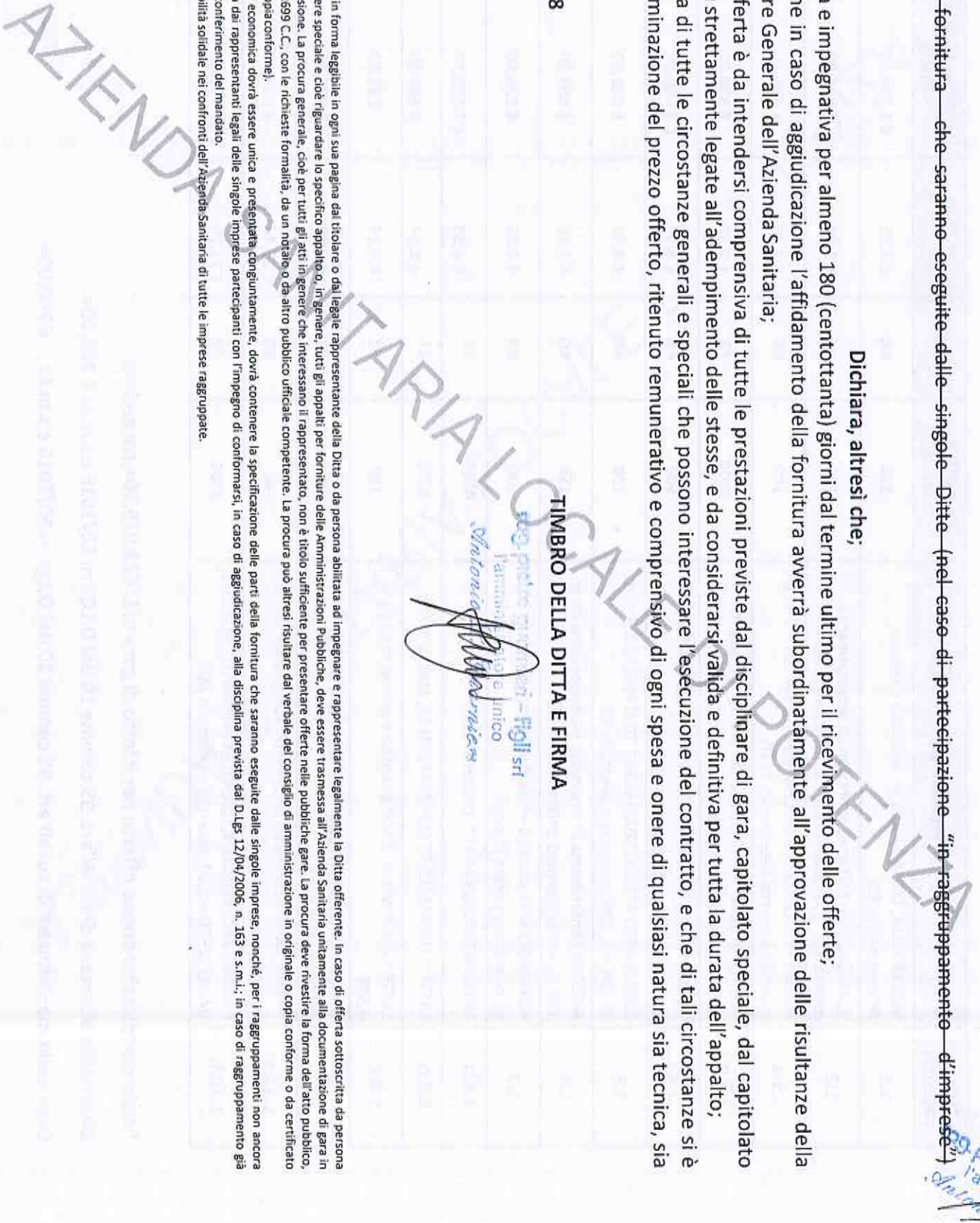
PUTIGNANO, 04 giugno 2018

TIMBRLO DELLA DITTA E FIRMA

300 Pietro Zammit - Figli srl
Pannofili e UNICO
Antonio Pannofili

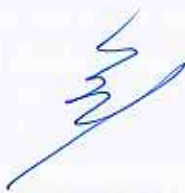
NOTA:

1. L'offerta deve essere datata e sottoscritta in forma leggibile in ogni sua pagina dal titolare o dal legale rappresentante della Ditta o da persona abilitata ad impegnare e rappresentare legalmente la Ditta offerente. In caso di offerta sottoscritta da persona munita di procura, detta procura deve essere speciale e cioè riguardare lo specifico appalto, in genere, tutti gli appalti per forniture delle Amministrazioni Pubbliche, deve essere trasmessa all'Azienda Sanitaria unitamente alla documentazione di gara in originale o in copia conforme, pena l'esclusione. La procura generale, cioè per tutti gli atti in genere che interessano il rappresentato, non è titolo sufficiente per presentare offerte nelle pubbliche gare. La procura deve rivestire la forma dell'atto pubblico, essere cioè redatta a norma dell'articolo 2699 C.C., con le richieste formali, da un notaio o da altro pubblico ufficiale competente. La procura può altresì risultare dal verbale del consiglio di amministrazione in originale o copia conforme o da certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. (in originale o copia conforme).
2. Per i raggruppamenti di impresa, l'offerta economica dovrà essere unica e presentata congiuntamente, dovrà contenere la specificazione delle parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese, nonché, per i raggruppamenti non ancora formalmente costituiti, essere sottoscritta dai rappresentanti legali delle singole imprese partecipanti con l'impegno di conformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina prevista dal D.Lgs. 12/04/2006, n. 163 e s.m.i.; in caso di raggruppamento già costituito, dovrà essere prodotto l'atto di conferimento del mandato.
L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Azienda Sanitaria di tutte le imprese raggruppate.





PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE



ALLEGATO N. 5



SCHEMA DI OFFERTA ECONOMICA LOTTO N. 2 "SALUMI"

FAC-SIMILE D'OFFERTA

(da stendersi su carta legale o resa legale)

DITTA, DENOMINAZIONE O RAGIONE SOCIALE, SEDE LEGALE, DOMICILIO FISCALE, PARTITA IVA, CODICE FISCALE, PARTICIPAZIONE TELEFONICI E TELEFAX.
(in caso di raggruppamento d'impresе, tali indicazioni dovranno essere rese da tutte le imprese facenti parte del gruppo)

ALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
VIA TORRACA, 2
85100 POTENZA

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE - LOTTO DI GARA N. 2 "SALUMI"

Il sottoscritto

(cognome e nome)

(luogo e data di nascita)

(residenza)

(carica all'interno della Ditta)

TRIUNFO SERAFINO

CAVELLO 14.10.1958

VIA ROSA 15 CAVELLO (PZ)

LEGALE RAPPRESENTANTE

PRESENTA

La seguente offerta per la fornitura di derrate alimentari per il Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte relativa al lotto di gara n. 2 "Salumi",
le cui condizioni sono di seguito indicate:

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota IVA
2.1	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP, AFFETTATO CONF. IN BUSTE DA GR. 80, quantità e prezzo determinati in KG	200	KG	13,00	2.600,00	10%
2.2	PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI, AFFETTATO CONF. IN BUSTE DA GR. 80, quantità e prezzo determinati in KG	200	KG	13,00	2.600,00	10%

Totale complessivo annuo offerto per il lotto di gara n. 2: € 5.200,00, Iva esclusa

Oneri della sicurezza di cui all'art. 95 comma 10 del D.LGS n. 50/2016 e s.m.i.: 130,00

Specifica le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole Ditte (nel caso di partecipazione "in raggruppamento d'impresa")

Dichiara, altresì che;

- L'offerta si intende valida e impegnativa per almeno 180 (centottanta) giorni dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte;
- Di essere consapevole che in caso di aggiudicazione l'affidamento della fornitura avverrà subordinatamente all'approvazione delle risultanze della gara da parte del Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria;
- Di essere edotta che l'offerta è da intendersi comprensiva di tutte le prestazioni previste dal disciplinare di gara, capitolato speciale, dal capitolato tecnico, nonché di quelle strettamente legate all'adempimento delle stesse, e da considerarsi valida e definitiva per tutta la durata dell'appalto;
- Di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione del contratto, e che di tali circostanze si è tenuto conto nella determinazione del prezzo offerto, ritenuto remunerativo e comprensivo di ogni spesa e onere di qualsiasi natura sia tecnica, sia economica.

DATA 06.06.2018

TIMBRO DELLA DITTA E FIRMA

F. LLI TRIUNFO
di *Triunfo S. s.a.s.*,
VIA ROMA, 17 - 85010 CALVELLO (PZ)
P. IVA COD. FISC. 01961690763

Triunfo

NOTA:

1. L'offerta deve essere datata e sottoscritta in forma leggibile in ogni sua pagina dal titolare o dal legale rappresentante della Ditta o da persona abilitata ad impegnare e rappresentare legalmente la Ditta offerente. In caso di offerta sottoscritta da persona munita di procura, detta procura deve essere speciale e cioè riguardare lo specifico appalto o, in genere, tutti gli appalti per fornire alle Amministrazioni Pubbliche, deve essere trasmessa all'Azienda Sanitaria unitamente alla documentazione di gara in originale o in copia conforme, pena l'esclusione. La procura generale, cioè per tutti gli atti in genere che interessano il rappresentato, non è titolo sufficiente per presentare offerte nelle pubbliche gare. La procura deve rivestire la forma dell'atto pubblico, essere cioè redatta a norma dell'articolo 2699 C.C., con le richieste formalità, da un notaio o da altro pubblico ufficiale competente. La procura può altresì risultare dal verbale del consiglio di amministrazione in originale o copia conforme o da certificato di iscrizione alla C.I.A.A. (in originale o copia conforme).
 2. Per i raggruppamenti di impresa, l'offerta economica dovrà essere unica e presentata congiuntamente, dovrà contenere la specificazione delle parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese, nonché, per i raggruppamenti non ancora formalmente costituiti, essere sottoscritta dai rappresentanti legali delle singole imprese partecipanti con l'impegno di conformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina prevista dal D.Lgs 12/04/2006, n. 163 e s.m.i.; in caso di raggruppamento già costituito, dovrà essere prodotto l'atto di conferimento del mandato.
- L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Azienda Sanitaria di tutte le imprese raggruppate.



PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE

ALLEGATO N. 5

SCHEMA DI OFFERTA ECONOMICA LOTTO N. 3 " DERRATE ALIMENTARI DI LARGO CONSUMO" rev.01

rog. Paolo Guarnieri - figli s.r.l.
Unico amministratore unico
* Paolo Guarnieri *

OFFERTA

(da stendersi su carta legale o resa legale)

DITTA RAGIONE SOCIALE : RAG.PIETRO GUARNIERI-FIGLI SRL

SEDE LEGALE/DOMICILIO FISCALE : VIA MAESTRI DEL LAVORO Z.I. nc 70017 PUTIGNANO(Ba)

PARTITA IVA/CODICE FISCALE : 03942490727 =

RECAPITI TEL 0804052424 – FAX 0804911333 EMAIL ufficiogare@guarnierifigli.it PEC guarnierifigli@pec.it

DITTA, DENOMINAZIONE O RAGIONE SOCIALE, SEDE LEGALE, DOMICILIO FISCALE, PARTITA IVA, CODICE FISCALE, RECAPITI TELEFONICI E TELEFAX.

(in caso di raggruppamento di imprese, tali indicazioni dovranno essere rese da tutte le imprese facenti parte del gruppo)

ALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
VIA TORRACA, 2
85100 POTENZA

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE – LOTTO DI GARA N. 3 "DERRATE ALIMENTARI DI LARGO CONSUMO"

Il sottoscritto

(cognome e nome)

GUARNIERI ANTONIO LEONARDO

(luogo e data di nascita)

PUTIGNANO(BA) IL 08/01/1967

(residenza)

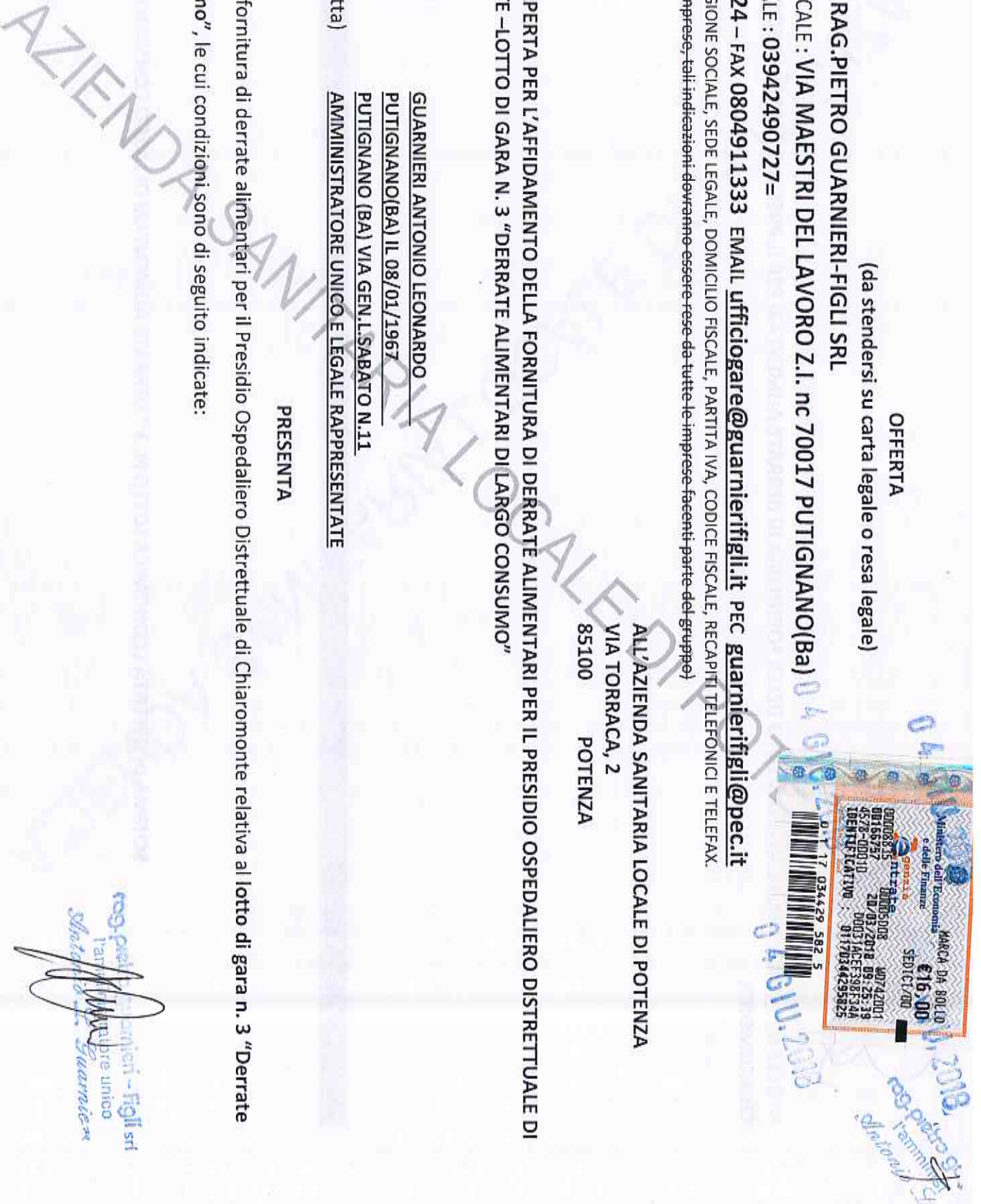
PUTIGNANO (BA) VIA GEN.L.SABATO N.11

(carica all'interno della Ditta)

AMMINISTRATORE UNICO E LEGALE RAPPRESENTATE

PRESENTA

La seguente offerta per la fornitura di derrate alimentari per il Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte relativa al lotto di gara n. 3 "Derrate alimentari di largo consumo", le cui condizioni sono di seguito indicate:



rag. Pietro Guarnieri - figli sri
Tartar
Stato
Guarnieri

figli srl
l'attore unico
Guarnie

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota Iva
3.1	PASTA ALIMENTARE DI SEMOLA DI GRANO DURO IN CONFEZIONI DA 0,500 E DA 1,00 KG., quantità e prezzo in KG	5500	KG	€ 0,75	€ 4.125,00	4%
3.2	PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO, IN CONFEZIONI DA 0,500 E DA 1,00 KG., quantità e prezzo in KG	150	KG	€ 2,40	€ 360,00	4%
3.3	TORTELLINI SECCHI, IN CONFEZIONI DA 0,500 E DA 1,00 KG., quantità e prezzo in KG	300	KG	€ 2,40	€ 720,00	10%
3.4	SEMOLINO IN CONFEZIONI DA 250 gr., quantità e prezzo in KG	100	KG	€ 1,15	€ 115,00	4%
3.5	RISO RIBE CONF. SOTTOVUOTO DA 1 KG., quantità e prezzo in KG	1000	KG	€ 0,93	€ 930,00	4%
3.6	FETTE BISCOTTATE IN CONF. MONODOSE DA gr 14 ÷ 15 (N. 2 FETTE) quantità e prezzo in KG	150	KG	€ 3,80	€ 570,00	4%
3.7	FARINA, IN CONFEZIONI DA KG. 1 quantità e prezzo in kg	50	KG	€ 0,47	€ 23,50	4%
3.8	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CONF. DA LITRI 5, quantità e prezzo in Litri	1000	LT	€ 3,80	€ 3.800,00	4%
3.9	POMODORI PELATI SALSATI IN CONF. DA KG. 2,500 CA., quantità e prezzo in KG di peso netto	3500	KG	€ 0,60	€ 2.100,00	4%
3.10	LENTICCHIE SECCHIE IN CONFEZIONI DA 1,00 KG, quantità e prezzo in KG	300	KG	€ 1,35	€ 405,00	4%
3.11.a	FAGIOLI CANNELLINI LESSATI AL NATURALE, IN CONFEZIONI DA 1,00 ÷ 2,500 KG. quantità e prezzo in KG di peso netto	300	KG	€ 0,65	€ 195,00	10%
3.11.b	CECI LESSATI AL NATURALE IN CONFEZIONI DA 1,00 ÷ 2,500 KG., quantità e prezzo in KG di peso netto	300	KG	€ 0,90	€ 270,00	10%
3.11.c	FAGIOLINI FINI LESSATI AL NATURALE, IN CONFEZIONI DA 1,00 ÷ 2,500 KG., quantità e prezzo in KG di peso netto	300	KG	€ 1,15	€ 345,00	10%
3.12	ZUCCHERO BUSTINE DA GR. 5 =, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,15	€ 575,00	10%
3.13	SALE ALIMENTARE MARINO IODATO, tipo fino in cf. da kg. 1, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 0,25	€ 125,00	22%

figli srl
l'attore unico
Guarnie

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota Iva
3.14	CONFETTURA DI MARPELLATA DI FRUTTA, in cf. monodose da gr. 25, quantità e prezzo determinati in pezzi	2000	NR	€ 0,06	€ 120,00	10%
3.15	SUCCHI DI FRUTTA IN CONFEZIONI TETRAPACK DA GR. 200 ML CA quantità e prezzo determinati in pezzi	3000	NR	€ 0,15	€ 450,00	22%
3.16	ORZO SOLUBILE, IN CONFEZIONI DA 0,500 kg., quantità e prezzo in KG	600	KG	€ 3,70	€ 2.220,00	10%
3.17	ACETO DI VINO IN BOTTIGLIE DA LT. 1, quantità e prezzo in Litri	250	LT	€ 0,65	€ 162,50	10%
3.18	ZAFFERANO in cf. da 1 gr - quantità e prezzi determinati in pezzi	1000	NR	€ 0,40	€ 400,00	10%
3.19	NOCE MOSCATA MACINATA, in confezioni da 200 ÷ 500 GR. quantità e prezzo in KG	2	KG	€ 28,00	€ 56,00	10%
3.20	THE' DETEINATO IN BUSTINE DA gr 1,5 - quantità e prezzo in pezzi	5000	NR	€ 0,04	€ 200,00	10%
3.21	CAMOMILLA IN BUSTINE DA 1,5 gr - quantità e prezzo pezzi	5000	NR	€ 0,022	€ 110,00	10%
3.22	PREPARATO PER BRODO VEGETALE IN POLVERE, quantità e prezzo in kg	100	KG	€ 2,25	€ 225,00	10%
3.23	PUREA DI PATATE, IN CF. DA KG. 1, quantità e prezzo in KG	100	KG	€ 1,95	€ 195,00	10%
3.24.a	TONNO ALL'OLIO DI OLIVA, IN TRANCIO da KG 1,75, prezzo in KG di peso netto	300	KG	€ 5,50	€ 1.650,00	10%
3.24.b	TONNO ALL'OLIO DI OLIVA IN CONFEZIONI DA gr. 80 quantità e prezzo determinati in pezzi	3000	NR	€ 0,52	€ 1.560,00	10%
3.25.a	ORIGANO SECCO A FOGLIE confezioni da 0,500 g - 1 kg, quantità e prezzo in KG	5	KG	€ 3,80	€ 19,00	5%
3.25.b	ROSMARINO SECCO A FOGLIE confezioni da 0,500 g - 1 kg, quantità e prezzo in KG	5	KG	€ 3,20	€ 16,00	22%
3.25.c	BASILICO SECCO A FOGLIE confezioni da 0,500 g - 1 kg, quantità e prezzo in KG	5	KG	€ 4,00	€ 20,00	10%
3.25.d	SALVIA SECCA A FOGLIE confezioni da 0,500 g - 1 kg, quantità e prezzo in KG	5	KG	€ 4,80	€ 24,00	22%

Guarnieri - Figli srl
Istruttore unico
Guarnie.n

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota iva
3.26	CREMA DA SPALMARE ALLA NOCCIOLA NUTELLA quantità e prezzo determinati in pezzi	1000	NR	€ 0,06	€ 60,00	10%
3.27	CROSTATINE MONODOSE ≈40G – quantità e prezzo determinati in pezzi	500	NR	€ 0,13	€ 65,00	10%
3.28	CROISSANT VUOTO MONODOSE ≈ 40 GR quantità e prezzo determinati in pezzi	1000	NR	€ 0,16	€ 160,00	10%
3.29	BISCOTTI SECCHI MONODOSE quantità e prezzo determinati in pezzi	3000	NR	€ 0,07	€ 210,00	10%
3.30	MUESLI ALLA FRUTTA, IN CONFEZIONE MONODOSE DA GR. 40, quantità e prezzo in pezzi	2000	NR	€ 0,60	€ 1.200,00	10%
3.31	FIOCCHI DI MAIS, IN CONFEZIONE MONODOSE DA GR. 30, quantità e prezzo in pezzi	2000	NR	€ 0,20	€ 400,00	10%
3.32	CRACHERS SALATI, IN CF. MONODOSE DA GR. 12, quantità e prezzo in pezzi	1000	NR	€ 0,08	€ 80,00	4%
3.33	PLUMCAKE IN CF. MONODOSE DA GR. 40 , quantità e prezzo in pezzi	1000	NR	€ 0,14	€ 140,00	10%
3.34	PREPARATO PER BUDINO AL GUSTO DI CIOCCOLATO DA KG. 0,500 ÷ 1,00 quantità e prezzo in conf. da kg.0,500	500	NR	€ 1,35	€ 675,00	10%
3.35	CAFFE' TORREFATTO IN GRANI cf. da kg. 0,500 ÷1,00 quantità e prezzo in KG	200	KG	€ 9,05	€ 1.810,00	22%
3.36	UOVA FRESCHE DI GALLINA CAT. A o EXTRA	4000	NR	€ 0,11	€ 440,00	10%

Totale complessivo annuo offerto per il lotto di gara n. 3: €27.326,00, Iva esclusa

Oneri della sicurezza di cui all'art. 95 comma 10 del D.LGS n. 50/2016 es.m.i.: €250,00

Costi della manodopera di cui all'art. 95 comma 10 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i.: €500,00

~~Specifica le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole Ditte (nel caso di partecipazione "in raggruppamento d'impresa")~~
#####

Dichiara, altresì che;

- L'offerta si intende valida e impegnativa per almeno 180 (centottanta) giorni dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte;
- Di essere consapevole che in caso di aggiudicazione l'affidamento della fornitura avverrà subordinatamente all'approvazione delle risultanze della

- gara da parte del Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria;
- Di essere edotta che l'offerta è da intendersi comprensiva di tutte le prestazioni previste dal disciplinare di gara, capitolato speciale, dal capitolato tecnico, nonché di quelle strettamente legate all'adempimento delle stesse, e da considerarsi valida e definitiva per tutta la durata dell'appalto;
- Di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione del contratto, e che di tali circostanze si è tenuto conto nella determinazione del prezzo offerto, ritenuto remunerativo e comprensivo di ogni spesa e onere di qualsiasi natura sia tecnica, sia economica.

PUTIGNANO, 04 giugno 2018

TIMBRO DELLA DITTA E FIRMA



NOTA:

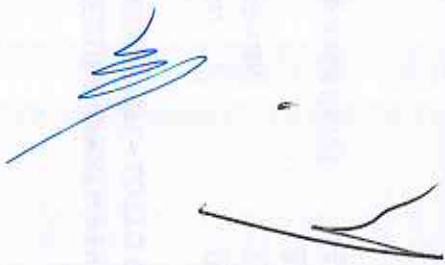
1. L'offerta deve essere datata e sottoscritta in forma leggibile in ogni sua pagina dal titolare o dal legale rappresentante della Ditta o da persona abilitata ad impegnare e rappresentare legalmente la Ditta offerente. In caso di offerta sottoscritta da persona munita di procura, detta procura deve essere speciale e cioè riguardare lo specifico appalto o, in genere, tutti gli appalti per forniture delle Amministrazioni Pubbliche, deve essere trasmessa all'Azienda Sanitaria unitamente alla documentazione di gara in originale o in copia conforme, pena l'esclusione. La procura generale, cioè per tutti gli atti in genere che interessano il rappresentante, non è titolo sufficiente per presentare offerte nelle pubbliche gare. La procura deve rivestire la forma dell'atto pubblico, essere cioè redatta a norma dell'articolo 2699 C.C., con le richieste formali, da un notaio o da altro pubblico ufficiale competente. La procura può altresì risultare dal verbale del consiglio di amministrazione in originale o copia conforme o da certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. (in originale o copia conforme).
 2. Per i raggruppamenti di impresa, l'offerta economica dovrà essere unica e presentata congiuntamente, dovrà contenere la specificazione delle parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese, nonché, per i raggruppamenti non ancora formalmente costituiti, essere sottoscritta dai rappresentanti legali delle singole imprese partecipanti con l'impegno di conformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina prevista dal D.Lgs 12/04/2006, n. 163 e s.m.i., in caso di raggruppamento già costituito, dovrà essere prodotto l'atto di conferimento del mandato.
- L'offerta congiunta comporta la responsabilità solida nei confronti dell'Azienda Sanitaria di tutte le imprese raggruppate.

rog. Pietro Di Tomasi - Figli srl
l'ammministratore unico
Matteo Di Tomasi

AZIENDA SANITARIA

54

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE



ALLEGATO N. 5

SCHEMA DI OFFERTA ECONOMICA LOTTO N. 4 "PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA E PER DIETE SPECIALI"

rogo-pietro guarnieri - figlio srl
l'ammiraglio per unico
Antonio Guarnieri



OFFERTA

(da stendersi su carta legale o resa legale)

DITTA RAGIONE SOCIALE : RAG.PIETRO GUARNIERI-FIGLI SRL

SEDE LEGALE/DOMICILIO FISCALE : VIA MAESTRI DEL LAVORO Z.I. nc 70017 PUTIGNANO(Ba)

PARTITA IVA/CODICE FISCALE : 03942490727=

RECAPITI TEL 0804052424 – FAX 0804911333 EMAIL ufficiogare@guarnierifigli.it PEC guarnierifigli@pec.itDITTA, DENOMINAZIONE O RAGIONE SOCIALE, SEDE LEGALE, DOMICILIO FISCALE, PARTITA IVA, CODICE FISCALE, RECAPITI TELEFONICI E TELEFAX.
(in caso di raggruppamento d'impresе, tali indicazioni dovranno essere rese da tutte le impresе facenti parte del gruppo)

ALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA

VIA TORRACA, 2

85100 POTENZA

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE –LOTTO DI GARA N. 4 "PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA E PER DIETE SPECIALI"

Il sottoscritto

(cognome e nome) GUARNIERI ANTONIO LEONARDO(luogo e data di nascita) PUTIGNANO(BA) IL 08/01/1967(residenza) PUTIGNANO (BA) VIA GEN.L.SABATO N.11(carica all'interno della Ditta) AMMINISTRATORE UNICO E LEGALE RAPPRESENTATE

PRESENTA

La seguente offerta per la fornitura di derrate alimentari per il Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte relativa al lotto di gara n. 4 "Prodotti per la prima infanzia e per diete speciali", le cui condizioni sono di seguito indicate:

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota IVA
4.01	CREMA DI RISO, conf. da gr. 250 ca -quantità e prezzo determinati in pezzi	300	NR	€ 1,50	€ 450,00	10%
4.2	PASTINA PRIMA INFANZIA CONF. DA 300-350 gr - quantità e prezzo determinati in pezzi	300	NR	€ 0,90	€ 270,00	4%
4.3.a	OMOGENEIZZATI DI CARNE SENZA PROTEINE LATTE vasetti gr. 80 CA – quantità e prezzi determinati in pezzi	2.000	NR	€ 0,68	€ 1.360,00	10%
4.3.b	OMOGENEIZZATI DI PESCE, vasetti gr. 80 CA quantità e prezzo determinati in pezzi	500	NR	€ 0,68	€ 340,00	10%



rog.pietro guarnieri - figli srl
 Amministratore Unico
 Stabonice

*Antoni - figli srl
l'ammministratore unico
Putignano*

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota IVA
4.3.C	OMOGENEIZZATI DI FRUTTA, SENZA PROTEINE LATTE, vasetti gr. 80 e da 120 gr CA - quantità e prezzo determinati in pezzi	1.000	NR	€ 0,30	€ 300,00	10%
4.4	PASTA APROTEICA conf. gr. 500 ca, quantità e prezzo in KG	50	KG	€ 7,50	€ 375,00	4%
4.5	PANE BISCOTTATO APROTEICO, conf. Da 50-80 g. circa - quantità e prezzo determinati a pezzi	300	NR	€ 1,00	€ 300,00	10%

Totale complessivo annuo offerto per il lotto di gara n. 4: € 3.395,00=, Iva esclusa

Oneri della sicurezza di cui all'art. 95 comma 10 del D.LGS n. 50/2016 es.m.i.: € 35,00=

Costi della manodopera di cui all'art. 95 comma 10 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i.: €80,00=

~~Specifica le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole Ditte (nel caso di partecipazione "in raggruppamento d'imprese")~~
#####

Dichiara, altresì che;

- L'offerta si intende valida e impegnativa per almeno 180 (centottanta) giorni dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte;
- Di essere consapevole che in caso di aggiudicazione l'affidamento della fornitura avverrà subordinatamente all'approvazione delle risultanze della gara da parte del Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria;
- Di essere edotta che l'offerta è da intendersi comprensiva di tutte le prestazioni previste dal disciplinare di gara, capitolato speciale, dal capitolato tecnico, nonché di quelle strettamente legate all'adempimento delle stesse, e da considerarsi valida e definitiva per tutta la durata dell'appalto;
- Di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione del contratto, e che di tali circostanze si è tenuto conto nella determinazione del prezzo offerto, ritenuto remunerativo e comprensivo di ogni spesa e onere di qualsiasi natura sia tecnica, sia economica.-

PUTIGNANO, 04 giugno 2018.

TIMBRO DELLA DITTA E FIRMA

*Antoni - figli srl
l'ammministratore unico
Putignano*



NOTA:

1. L'offerta deve essere datata e sottoscritta in forma leggibile in ogni sua pagina dal titolare o dal legale rappresentante della Ditta o da persona abilitata ad impegnare e rappresentare legalmente la Ditta offerente. In caso di offerta sottoscritta da persona munita di procura, detta procura deve essere speciale e cioè riguardare lo specifico appalto o, in genere, tutti gli appalti per forniture delle Amministrazioni Pubbliche, deve essere trasmessa all'Azienda Sanitaria unitamente alla documentazione di gara in originale o in copia conforme, pena l'esclusione. La procura generale, cioè per tutti gli atti in genere che interessano il rappresentato, non è titolo sufficiente per presentare offerte nelle pubbliche gare. La procura deve investire la forma dell'atto pubblico, essere cioè redatta a norma dell'articolo 2699 C. C., con le richieste formali, da un notaio o da altro pubblico ufficiale competente. La procura può altresì risultare dal verbale del consiglio di amministrazione in originale o copia conforme o da certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. (in originale o copia conforme).
 2. Per i raggruppamenti di impresa, l'offerta economica dovrà essere unica e presentata congiuntamente, dovrà contenere la specificazione delle parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese, nonché, per i raggruppamenti non ancora formalmente costituiti, essere sottoscritta dai rappresentanti legali delle singole imprese partecipanti con l'impegno di conformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina prevista dal D. Lgs 12/04/2006, n. 163 e s.m.i.; in caso di raggruppamento già costituito, dovrà essere prodotto l'atto di conferimento del mandato.
- L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Azienda Sanitaria di tutte le imprese raggruppate.


Roberto Guarnieri - Figli srl
Rag. Pres. e Amministratore Unico
Via S. Giovanni 11
00144 Roma

AZIENDA SANITARIA LOCALE DI ROMA

4

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE



ALLEGATO N. 5



SCHEMA DI OFFERTA ECONOMICA LOTTO N. 5 "PRODOTTI SURGELATI"

rag. Paolo Guarnieri - figli srl
VIA S. PIETRO 10
00187 ROMA
tel. 06 47811111
www.guarnieri.it



OFFERTA
(da stendersi su carta legale o resa legale)

DITTA RAGIONE SOCIALE : **RAG.PIETRO GUARNIERI-FIGLI SRL**

SEDE LEGALE/DOMICILIO FISCALE : **VIA MAESTRI DEL LAVORO Z.I. nc 70017 PUTIGNANO(Ba)**

PARTITA IVA/CODICE FISCALE : **03942490727=**

RECAPITI TEL **0804052424** – FAX **0804911333** EMAIL ufficiogare@guarnierifigli.it PEC guarnierifigli@pec.it

DITTA, DENOMINAZIONE O RAGIONE SOCIALE, SEDE LEGALE, DOMICILIO FISCALE, PARTITA IVA, CODICE FISCALE, RECAPITI TELEFONICI E TELEFAX
(in caso di raggruppamento d'impresa, tali indicazioni dovranno essere rese da tutte le imprese facenti parte del gruppo)

ALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
VIA TORRACA, 2
85100 POTENZA

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE –LOTTO DI GARA N. 5 "PRODOTTI SURGELATI"

Il sottoscritto GUARNIERI ANTONIO LEONARDO
(cognome e nome) PUTIGNANO(BA) IL 08/01/1967
(luogo e data di nascita) PUTIGNANO (BA) VIA GEN. L.SABATO N.11
(residenza) AMMINISTRATORE UNICO E LEGALE RAPPRESENTATE
(carica all'interno della Ditta) **PRESENTA**

La seguente offerta per la fornitura di derrate alimentari per il Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte relativa al lotto di gara n. 5 "Prodotti surgelati", le cui condizioni sono di seguito indicate:

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota IVA
5.1	CUORI DI MERLUZZO SURGELATI, quantità e prezzo in KG	1000	KG	€ 4,45	€ 4.450,00	10%
5.2	FILETTI DI PLATESSA SURGELATI, quantità e prezzo in KG	1000	KG	€ 7,50	€ 7.500,00	10%
5.3	SEPIE PULITE SURGELATE DAL PESO UNITARIO DI GR. 300 ÷ 500 ≈, quantità e prezzo in KG	1000	KG	€ 6,20	€ 6.200,00	10%
5.4	BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO IMPANATI SURGELATI, quantità e prezzo in KG	1000	KG	€ 2,60	€ 2.600,00	10%

rag. Pietro Guarnieri - Figli s.r.l.
Tanto il presente quanto il precedente sono documenti unici
Dati e firme
Guarnieri s.r.l.

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota IVA
5.5	GAMBERETTI SURGELATI PRECOTTI, quantità e prezzo in KG	50	KG	€ 5,50	€ 275,00	10%
5.6	TORTELLINI SURGELATI DI CARNE, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 4,50	€ 2.250,00	10%
5.7	SFOGLIA DI LASAGNA SURGELATA PRECOTTA, quantità e prezzo in KG	100	KG	€ 1,95	€ 195,00	10%
5.8	FAGIOLINI VERDI FINI SURGELATI, quantità e prezzo in KG	1000	KG	€ 1,25	€ 1.250,00	4%
5.9	PISELLI FINI SURGELATI, quantità e prezzo in KG	1000	KG	€ 1,35	€ 1.350,00	4%
5.10	SPINACI IN FOGLIE SURGELATI, quantità e prezzo in KG	1000	KG	€ 0,95	€ 950,00	4%
5.11	CUORI DI CARCIOFO A SPICCHI SURGELATI, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 3,85	€ 1.925,00	4%
5.12	MINISTRONE SURGELATO kg, quantità e prezzo in KG	1000	KG	€ 0,88	€ 880,00	4%
5.13	ZUCCHINE A DISCO SURGELATE, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 0,95	€ 475,00	4%
5.14	ZUCCHINE A FETTE GRIGLIATE SURGELATE, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 2,20	€ 1.100,00	4%
5.15	ZUCCA A CUBETTI SURGELATA, quantità e prezzo in KG	100	KG	€ 1,78	€ 178,00	4%
5.16	CAROTE A RONDELLE SURGELATE, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 0,75	€ 375,00	4%
5.17	PATATE A SPICCHIO NON PRE-FRITTE SURGELATE, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,25	€ 625,00	4%
5.18	PATATE NOVELLE SURGELATE, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,39	€ 695,00	4%
5.19	MELANZANE SURGELATE, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,10	€ 550,00	4%
5.20	BIETOLE IN FOGLIE SURGELATE, quantità e prezzo in KG	1000	KG	€ 0,99	€ 990,00	4%

Totale complessivo annuo offerto per il lotto di gara n.5: € 34.813,00=, Iva esclusa

Oneri della sicurezza di cui all'art. 95 comma 10 del D.LGS n. 50/2016 e s.m.i.: € 300,00=

Costi della manodopera di cui all'art. 95 comma 10 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i.: : €1.000,00=.

~~Specifica le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole Ditte (nel caso di partecipazione "in raggruppamento d'impresa")~~
#####

Dichiara, altresì che:

- L'offerta si intende valida e impegnativa per almeno 180 (centottanta) giorni dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte;
- Di essere consapevole che in caso di aggiudicazione l'affidamento della fornitura avverrà subordinatamente all'approvazione delle risultanze della gara da parte del Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria;
- Di essere edotta che l'offerta è da intendersi comprensiva di tutte le prestazioni previste dal disciplinare di gara, capitolato speciale, dal capitolato tecnico, nonché di quelle strettamente legate all'adempimento delle stesse, e da considerarsi valida e definitiva per tutta la durata dell'appalto;
- Di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione del contratto, e che di tali circostanze si è tenuto conto nella determinazione del prezzo offerto, ritenuto remunerativo e comprensivo di ogni spesa e onere di qualsiasi natura sia tecnica, sia economica.

PUTIGNANO, 04 giugno 2018.

TIMBRO DELLA DITTA E FIRMA

rag. Pietro Pignoni - Figli s.r.l.
l'unico
Stabilimento



NOTA:

1. L'offerta deve essere datata e sottoscritta in forma leggibile in ogni sua pagina dal titolare o dal legale rappresentante della Ditta o da persona abilitata ad impegnare e rappresentare legalmente la Ditta offerente. In caso di offerta sottoscritta da persona munita di procura, detta procura deve essere speciale e cioè riguardare lo specifico appalto o, in genere, tutti gli appalti per forniture delle Amministrazioni Pubbliche, deve essere trasmessa all'Azienda Sanitaria unitamente alla documentazione di gara in originale o in copia conforme, pena l'esclusione. La procura generale, cioè per tutti gli atti in genere che interessano il rappresentato, non è titolo sufficiente per presentare offerte nelle pubbliche gare. La procura deve rivestire la forma dell'atto pubblico, essere cioè redatta a norma dell'articolo 2699 C.C., con le richieste formali, da un notaio o da altro pubblico ufficiale competente. La procura può altresì risultare dal verbale del consiglio di amministrazione in originale o copia conforme o da certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. (in originale o copia conforme).
2. Per i raggruppamenti di impresa, l'offerta economica dovrà essere unica e presentata congiuntamente, dovrà contenere la specificazione delle parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese, nonché, per i raggruppamenti non ancora formalmente costituiti, essere sottoscritta dai rappresentanti legali delle singole imprese partecipanti con l'impegno di conformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina prevista dal D.Lgs 12/04/2006, n. 163 e s.m.i.; in caso di raggruppamento già costituito, dovrà essere prodotto l'atto di conferimento del mandato.
L'offerta congiunta comporta la responsabilità solida nei confronti dell'Azienda Sanitaria di tutte le imprese raggruppate.

3

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE



[Firma]

ALLEGATO N. 5

[Firma]

SCHEMA DI OFFERTA ECONOMICA LOTTO N. 6 "FRUTTA, ORTAGGI E VERDURA"

**INGROSSO ORTOFRUTTICOLO
GOLDENFRUTTA**
di Viceconti Antonio
C.da Capraro di Rosa, 211 - 35094 Launa (PZ)
Tel. 0973/824548
P.iva 04863420766
Cod. Fisc. VCC NTN 62113 E483K



GOLDENFRUTTA DI VICECONTI ANTONIO
C/DA CAPRARO DI ROSA N. 211 85044 LAURIA (PZ)
PARTITA IVA00863420766 CODICE FISCALE VCCNTN62L13E483K
RECAPITI TELEFONICI TEL. 0973821543 TELEFAX 0973821543

ALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
VIA TORRACA, 2
85100 POTENZA

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE -LOTTO DI GARA N. 6 "FRUTTA, ORTAGGI E VERDURA"

Il sottoscritto VICECONTI ANTONIO
(cognome e nome) LAURIA 13/07/1962
(luogo e data di nascita) C/DA CAPRARO DI ROSA 211 85044 LAURIA (PZ)
(residenza) TITOLARE
(Carica all'interno della Ditta)



PRESENTA

La seguente offerta per la fornitura di derrate alimentari per il Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte relativa al lotto di gara n. 6 "Frutta, ortaggi e verdura", le cui condizioni sono di seguito indicate:



INGROSSO ORTOFRUTTICETO
GOLDENFRUTTA
di Viceconti Antonio
C.da Capraro di Rosa, 211 - 85044 Lauria (PZ)
Tel. 0973/821543
P.N.A. 00863420766
Cod. Fisc. VCCNTN62L13E483K

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota Iva
6.a.1	CLEMENTINE, quantità e prezzo in KG	2,500	KG	€ 0,50	€ 1,25	4%
6.a.2	ARANCE, quantità e prezzo in KG	2,500	KG	€ 0,50	€ 1,25	4%
6.a.3	LIMONI, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,00	€ 500,00	4%
6.b	KIWI, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,20	€ 600,00	4%
6.c.1	PESCHE, quantità e prezzo in KG	1,000	KG	€ 1,30	€ 1,30	4%
6.c.2	PESCHE NOCI, quantità e prezzo in KG	1,000	KG	€ 1,30	€ 1,30	4%
6.c.3	MELE, quantità e prezzo in KG	7,000	KG	€ 1,00	€ 7,00	4%
6.c.4	PERE, quantità e prezzo in KG	5,000	KG	€ 1,00	€ 5,00	4%
6.c.5	BANANE, quantità e prezzo in KG	1,000	KG	€ 1,00	€ 1,00	4%
6.c.6	ALBICOCCHE quantità e prezzo in KG	200	KG	€ 1,30	€ 260,00	4%
6.c.7	SUSINE, quantità e prezzo in KG	200	KG	€ 1,30	€ 260,00	4%
6.c.8	CILIEGIE, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 2,00	€ 1.000,00	4%
6.c.9	UVA DA TAVOLA, quantità e prezzo in KG	300	KG	€ 1,30	€ 390,00	4%
6.d.1.a	LATTUGA CAPPUCCIO, quantità e prezzo in KG	800	KG	€ 1,00	€ 800,00	4%
6.d.1.b	LATTUGA ROMANA, quantità e prezzo in KG	800	KG	€ 1,00	€ 800,00	4%
6.d.1.c	INDIVIA SCAROLA LISCIA IMBIANCATA, quantità e prezzo in KG	800	KG	€ 0,85	€ 680,00	4%
6.d.1.d	INDIVIA SCAROLA RICCIA IMBIANCATA, quantità e prezzo in KG	800	KG	€ 0,85	€ 680,00	4%

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota Iva
6.d.2	RADICCHIO ROSSO CHIOGGIA, quantità e prezzo in KG	50	KG	€ 1,85	€ 92,50	4%
6.d.3	RUCOLA, quantità e prezzo in kg	50	KG	€ 2,00	€ 100,00	4%
6.d.4	BIETOLA DA COSTA, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,00	€ 500,00	4%
6.d.5	SEDANO BIANCO DA COSTA, quantità e prezzo in KG	300	KG	€ 1,00	€ 300,00	4%
6.d.6	PREZEMOLO, quantità e prezzo in KG	50	KG	€ 1,50	€ 75,00	4%
6.d.7.a	POMODORI TONDI, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,30	€ 650,00	4%
6.d.7.b	POMODORI ALLUNGATI, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,30	€ 650,00	4%
6.d.8	PATATE, quantità e prezzo in KG	700	KG	€ 0,65	€ 455,00	4%
6.d.9	CAROTE, in cf. da kg 0,500 ÷ 1,00, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,20	€ 600,00	4%
6.d.10	ZUCCHINE, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,30	€ 650,00	4%
6.d.11	PEPERONI DOLCI, quantità e prezzo in KG	200	KG	€ 1,30	€ 260,00	4%
6.d.12	CIPELLA ROSSA, quantità e prezzo in KG	800	KG	€ 0,85	€ 680,00	4%
6.d.13	AGLIO, quantità e prezzo in KG	100	KG	€ 3,50	€ 350,00	4%
6.d.14	MELANZANE, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,30	€ 650,00	4%
6.d.15	CAVOLFIORE BIANCO DEFOGLIATO, quantità e prezzo in KG	200	KG	€ 1,00	€ 200,00	4%
6.d.16	FINOCCHI, quantità e prezzo in KG	200	KG	€ 1,00	€ 200,00	4%

INGROSSO ORTOFRUTTICOLO
GOLDENFRUTTIA
 di Vincenzo Anzillo
 C.da Capraro di Rossa, 211 - 85047 Lauria (PZ)
 Tel. 0973/822543 P. IVA 00863420766
 Cod. Fisc. VENTN 62113/0483K

Totale complessivo annuo offerto per il lotto di gara n. 6: € 12.400,60, Iva esclusa

Oneri della sicurezza di cui all'art. 95 comma 10 del D.LGS n. 50/2016 e s.m.i.: € 1.328,64

~~Specificare le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole Ditte (nel caso di partecipazione in raggruppamento d'impresa)~~

Dichiara, altresì che;

- L'offerta si intende valida e impegnativa per almeno 180 (centottanta) giorni dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte;
- Di essere consapevole che in caso di aggiudicazione l'affidamento della fornitura avverrà subordinatamente all'approvazione delle risultanze della gara da parte del Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria;
- Di essere edotta che l'offerta è da intendersi comprensiva di tutte le prestazioni previste dal disciplinare di gara, capitolato speciale, dal capitolato tecnico, nonché di quelle strettamente legate all'adempimento delle stesse, e da considerarsi valida e definitiva per tutta la durata dell'appalto;
- Di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione del contratto, e che di tali circostanze si è tenuto conto nella determinazione del prezzo offerto, ritenuto remunerativo e comprensivo di ogni spesa e onere di qualsiasi natura sia tecnica, sia economica.

DATA 05/06/2018

TIMBRO DELLA DITTA E FIRMA

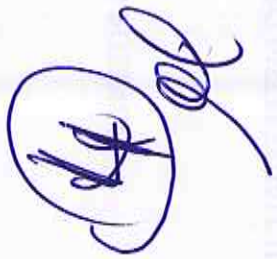
INGROSSOORTOFRUTTICOLO
GOLDENFRUTTA
di Viccontri Antonio
C.da Capraro di Rosa, 211 - 85064 Lauria (PZ)
Tel. 0975/821543
P.Iva 00863420766
Cod. Fisc. VCC NTN 62113 E983K

NOTA:

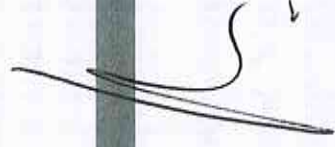
1. L'offerta deve essere datata e sottoscritta in forma leggibile in ogni sua pagina dal titolare o dal legale rappresentante della Ditta o da persona abilitata ad impegnare e rappresentare legalmente la Ditta offerente. In caso di offerta sottoscritta da persona munita di procura, detta procura deve essere speciale e cioè riguardare lo specifico appalto o, in genere, tutti gli appalti per forniture delle Amministrazioni Pubbliche, deve essere trasmessa all'Azienda Sanitaria unitamente alla documentazione di gara in originale o in copia conforme, pena l'esclusione. La procura generale, cioè per tutti gli atti in genere che interessano il rappresentato, non è titolo sufficiente per presentare offerte nelle pubbliche gare. La procura deve rivestire la forma dell'atto pubblico, essere cioè redatta a norma dell'articolo 2699 C.C., con le richieste formalità, da un notaio o da altro pubblico ufficiale competente. La procura può altresì risultare dal verbale di amministrazione in originale o copia conforme o da certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. (in originale o copia conforme).
2. Per i raggruppamenti di impresa, l'offerta economica dovrà essere unica e presentata congiuntamente, dovrà contenere la specificazione delle parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese, nonché, per i raggruppamenti non ancora formalmente costituiti, essere sottoscritta dai rappresentanti legali delle singole imprese partecipanti con l'impegno di conformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina prevista dal D.Lgs 12/04/2006, n. 163 e s.m.i.; in caso di raggruppamento già costituito, dovrà essere prodotto l'atto di conferimento del mandato.
L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Azienda Sanitaria di tutte le imprese raggruppate.

AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POFENZA

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE



ALLEGATO N. 5



SCHEMA DI OFFERTA ECONOMICA LOTTO N. 7 “ACQUA MINERALE”

rag. Paolo Guarnieri - figli srl
l'Amministratore unico
Stefano Guarnieri



OFFERTA
(da stendersi su carta legale o resa legale)

DITTA RAGIONE SOCIALE : **RAG. PIETRO GUARNIERI-FIGLI SRL**

SEDE LEGALE/DOMICILIO FISCALE : **VIA MAESTRI DEL LAVORO Z.I. nc 70017 PUTIGNANO(Ba)**

PARTITA IVA/CODICE FISCALE : **03942490727=**

RECAPITI TEL **0804052424** – FAX **0804911333** EMAIL **ufficiogare@guarnierifigli.it** pec **guarnierifigli@pec.it**

DITTA, DENOMINAZIONE O RAGIONE SOCIALE, SEDE LEGALE, DOMICILIO FISCALE, PARTITA IVA, CODICE FISCALE, RECAPITI TELEFONICI E TELEFAX.
(in caso di raggruppamento d'impreses, tali indicazioni dovranno essere rese da tutte le imprese facenti parte del gruppo)

ALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
VIA TORRACA, 2
85100 POTENZA

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE – LOTTO DI GARA N. 7 "ACQUA MINERALE"

Il sottoscritto
(cognome e nome) GUARNIERI ANTONIO LEONARDO
(luogo e data di nascita) PUTIGNANO(BA) IL 08/01/1967
(residenza) PUTIGNANO (BA) VIA GEN.L.SABATO N.11
(carica all'interno della Ditta) AMMINISTRATORE UNICO E LEGALE RAPPRESENTATE
PRESENTA

La seguente offerta per la fornitura di derrate alimentari per il Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte relativa al lotto di gara n. 7 "Acqua minerale", le cui condizioni sono di seguito indicate:

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota IVA
7	ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE, quantità e prezzi in bottiglie da 1500 ml	2.000	NR	€ 0,19	€ 380,00	22%

Totale complessivo annuo offerto per il lotto di gara n. 7: € 380,00=, Iva esclusa

Oneri della sicurezza di cui all'art. 95 comma 10 del D.LGS n. 50/2016 e s.m.i.: € 5,00=

Costi della manodopera di cui all'art. 95 comma 10 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i.: € 15,00=



rog. Pietro Guarnieri - figli srl
Amministratore unico
M. Guarnieri

~~Specifica le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole Ditte (nel caso di partecipazione "in raggruppamento d'impresa")~~

#####

Dichiara, altresì che;

- L'offerta si intende valida e impegnativa per almeno 180 (centottanta) giorni dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte;
- Di essere consapevole che in caso di aggiudicazione l'affidamento della fornitura avverrà subordinatamente all'approvazione delle risultanze della gara da parte del Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria;
- Di essere edotta che l'offerta è da intendersi comprensiva di tutte le prestazioni previste dal disciplinare di gara, capitolato speciale, dal capitolato tecnico, nonché di quelle strettamente legate all'adempimento delle stesse, e da considerarsi valida e definitiva per tutta la durata dell'appalto;
- Di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione del contratto, e che di tali circostanze si è tenuto conto nella determinazione del prezzo offerto, ritenuto remunerativo e comprensivo di ogni spesa e onere di qualsiasi natura sia tecnica, sia economica.

PUTIGNANO, 04 giugno 2018

TIMBRO DELLA DITTA E FIRMA

ros.pietro.jusammiari - figli srl
l'amministratore unico

Antonio Jusammiari

NOTA:-

1. L'offerta deve essere datata e sottoscritta in forma leggibile in ogni sua pagina dal titolare o dal legale rappresentante della Ditta o da persona abilitata ad impegnare e rappresentare legalmente la Ditta offerente. In caso di offerta sottoscritta da persona munita di procura, detta procura deve essere speciale e cioè riguardare lo specifico appalto o, in genere, tutti gli appalti per forniture delle Amministrazioni Pubbliche, deve essere trasmessa all'Azienda Sanitaria unitamente alla documentazione di gara in originale o in copia conforme, pena l'esclusione. La procura generale, cioè per tutti gli atti in genere che interessano il rappresentato, non è titolo sufficiente per presentare offerte nelle pubbliche gare. La procura deve rivestire la forma dell'atto pubblico, essere cioè redatta a norma dell'articolo 2699 C.C., con le richieste formalità, da un notaio o da altro pubblico ufficiale competente. La procura può altresì risultare dal verbale del consiglio di amministrazione in originale o copia conforme o da certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. (in originale o copia conforme).
2. Per i raggruppamenti di impresa, l'offerta economica dovrà essere unica e presentata congiuntamente, dovrà contenere la specificazione delle parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese, nonché, per i raggruppamenti non ancora formalmente costituiti, essere sottoscritta dai rappresentanti legali delle singole imprese partecipanti con l'impegno di conformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina prevista dal D.Lgs 12/04/2006, n. 163 e s.m.i.; in caso di raggruppamento già costituito, dovrà essere prodotto l'atto di conferimento del mandato.
L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Azienda Sanitaria di tutte le imprese raggruppate.

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE

ALLEGATO N. 5

SCHEMA DI OFFERTA ECONOMICA LOTTO N. 8 “CARNI FRESCHE”

mag. Pietro Guarnieri - figlii srl
l'azienda familiare unico
"Monte San Giovanni Guarnieri"

OFFERTA

(da stendersi su carta legale o resa legale)

DITTA RAGIONE SOCIALE : **RAG.PIETRO GUARNIERI-FIGLI SRL**SEDE LEGALE/DOMICILIO FISCALE : **VIA MAESTRI DEL LAVORO Z.I. nc 70017 PUTIGNANO(Ba)**PARTITA IVA/CODICE FISCALE : **03942490727=**RECAPITI TEL **0804052424** – FAX **0804911333** EMAIL **ufficioagare@guarnierifigli.it** PEC **guarnierifigli@pec.it**

DITTA, DENOMINAZIONE O RAGIONE SOCIALE, SEDE LEGALE, DOMICILIO FISCALE, PARTITA IVA, CODICE FISCALE, RECAPITI TELEFONICI E TELEFAX.

(In caso di raggruppamento d'impresa, tali indicazioni dovranno essere rese da tutte le imprese facenti parte del gruppo)

ALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA

VIA TORRACA, 2

85100 POTENZA

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE –LOTTO DI GARA N. 8 "CARNI FRESCHE"

Il sottoscritto

(cognome e nome)

GUARNIERI ANTONIO LEONARDO

(luogo e data di nascita)

PUTIGNANO(BA) IL 08/01/1967

(residenza)

PUTIGNANO (BA) VIA GEN.L.SABATO N.11

(carica all'interno della Ditta)

AMMINISTRATORE UNICO E LEGALE RAPPRESENTATE**PRESENTA**

La seguente offerta per la fornitura di derrate alimentari per il Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte relativa al lotto di gara n. 8 "Carni fresche", le cui condizioni sono di seguito indicate:

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota IVA
8.1.a	BOVINE FRESCHE – FESA, quantità e prezzo in KG	300	KG	€ 6,00	€ 1.800,00	10%
8.1.b	BOVINE FRESCHE – SCAMONE, quantità e prezzo in KG	300	KG	€ 6,40	€ 1.920,00	10%
8.1.c	BOVINE FRESCHE - NOCE, quantità e prezzo in KG	300	KG	€ 6,40	€ 1.920,00	10%
8.1.d	BOVINE FRESCHE - SOTTOFESA, quantità e prezzo in KG	300	KG	€ 4,40	€ 1.320,00	10%



VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota IVA
8.02	SUINE FRESCHE - LONZA SENZA CULATELLO, quantità e prezzo in KG	600	KG	€ 4,10	€ 2.460,00	10%
8.3.a	COSCE DI POLLO, quantità e prezzo in KG	800	KG	€ 1,50	€ 1.200,00	10%
8.3.b	FESA DI TACCHINO, quantità e prezzo in KG	2.000	KG	€ 5,40	€ 10.800,00	10%
8.3.c	COSCE DI TACCHINO, quantità e prezzo in KG	200	KG	€ 2,25	€ 450,00	10%

Totale complessivo annuo offerto per il lotto di gara n.8: € 21.870,00=, Iva esclusa

Oneri della sicurezza di cui all'art. 95 comma 10 del D.LGS n. 50/2016 e s.m.i.: €150,00=

Costi della manodopera di cui all'art. 95 comma 10 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i.: € 600,00=

~~Specifica le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole Ditte (nel caso di partecipazione "in raggruppamento d'impresa")~~
#####

Dichiara, altresì che;

- L'offerta si intende valida e impegnativa per almeno 180 (centottanta) giorni dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte;
- Di essere consapevole che in caso di aggiudicazione l'affidamento della fornitura avverrà subordinatamente all'approvazione delle risultanze della gara da parte del Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria;
- Di essere edotta che l'offerta è da intendersi comprensiva di tutte le prestazioni previste dal disciplinare di gara, capitolato speciale, dal capitolato tecnico, nonché di quelle strettamente legate all'adempimento delle stesse, e da considerarsi valida e definitiva per tutta la durata dell'appalto;
- Di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione del contratto, e che di tali circostanze si è tenuto conto nella determinazione del prezzo offerto, ritenuto remunerativo e comprensivo di ogni spesa e onere di qualsiasi natura sia tecnica, sia economica.

PUTIGNANO, 04 giugno 2018.

TIMBRO DELLA DITTA E FIRMA

rag. Pietro Starnich - figli srl

l'unico rappresentatore unico

Stat. M. Starnich

NOTA:

1. L'offerta deve essere datata e sottoscritta in forma leggibile in ogni sua pagina dal titolare o dal legale rappresentante della Ditta o da persona abilitata ad impegnare e rappresentare legalmente la Ditta offerente. In caso di offerta sottoscritta da persona munita di procura, detta procura deve essere speciale e cioè riguardare lo specifico appalto o, in genere, tutti gli appalti per forniture delle Amministrazioni Pubbliche, deve essere trasmessa all'Azienda Sanitaria unitamente alla documentazione di gara in originale o in copia conforme, pena l'esclusione. La procura generale, cioè per tutti gli atti in genere che interessano il rappresentato, non è titolo sufficiente per presentare offerte nelle pubbliche gare. La procura deve rivestire la forma dell'atto pubblico, essere cioè redatta a norma dell'articolo 2699 C.C., con le richieste formali, da un notaio o da altro pubblico ufficiale competente. La procura può altresì risultare dal verbale del consiglio di amministrazione in originale o copia conforme o da certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. (in originale o copia conforme).
 2. Per i raggruppamenti di imprese, l'offerta economica dovrà essere unica e presentata congiuntamente, dovrà contenere la specificazione delle parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese, nonché, per i raggruppamenti non ancora formalmente costituiti, essere sottoscritta dai rappresentanti legali delle singole imprese partecipanti con l'impegno di conformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina prevista dal D.Lgs 12/04/2006, n. 163 e s.m.i.; in caso di raggruppamento già costituito, dovrà essere prodotto l'atto di conferimento del mandato.
- L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Azienda Sanitaria di tutte le imprese raggruppate.

AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POGGIOREALE

[Signature]
mg-pietro
Guarnieri - Figli srl
Amministratore unico
mg-pietro
Guarnieri

OGGETTO: Gara mediante procedura aperta per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari per le necessità del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte
Verbale n. 4 del seggio di gara -Verifica Congruità delle offerte ex art. 97 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.,

L'anno 2018, nel giorno 9 e del mese di luglio, alle ore 11:55, in Potenza presso l'Ufficio del Dirigente Amministrativo dell'U.O.C. Provveditorato-Economato dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza situata alla Via Torraca, 2, regolarmente convocato con nota prot. 20180069229 del 05-07-2018, torna a riunirsi il seggio di gara per l'espletamento delle attività connesse alla procedura aperta per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari per le necessità del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte.

Sono presenti il dr. Antonio Pennacchio Direttore della U.O.C. Provveditorato-Economato, in qualità di Presidente e i testimoni: Dr. Cataldo Lopardo e geom. Tommaso Schettini che svolge anche le funzione di segretario verbalizzante.

Il seggio di gara è riunito in seduta riservata, per procedere all'esame delle giustificazioni riguardanti la congruità delle offerte, ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.

Premesso che

- In data 20/06/2018, giusta verbale n. 3, si è tenuta in seduta pubblica la riunione del seggio di gara, nella quale è stata proposta l'aggiudicazione, in via provvisoria, a favore delle Ditte sottoindicate della fornitura dei prodotti relativi ai lotti a fianco di ciascuno segnati, e al prezzo complessivo annuo, Iva esclusa, accanto indicato, fatta salva la valutazione della congruità dell'offerta da eseguirsi conformemente all'art. 97 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.:

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
1	Prodotti lattiero - caseari	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 23.976,50

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
2	Salumi	F.Ili Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	€ 5.200,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
3	Derrate alimentari di largo consumo	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 27.326,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
4	Prodotti per la prima infanzia e per diete speciali	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 3.395,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
5	Prodotti surgelati	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 34.813,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
6	Frutta, ortaggi e verdura	Goldenfrutta di Viceconti Antonio	€ 30.482,50



Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
7	Acqua minerale	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 380,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
8	Carni	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 21.870,00

- All'art. 27 del disciplinare di gara, rubricato "Offerte anomale", è precisato che "L'eventuale anomalia delle offerte sarà valutata dal seggio di gara in applicazione dei criteri di legge [art. 97, comma 2 del D.Lgs n. 50 del 2016]. Verranno richieste per iscritto le giustificazioni ex art. 97 del D.Lgs n. 50 /2016 commi 5, 6 e 7";
- La suindicata disposizione normativa trova applicazione limitatamente per i seguenti lotti di gara:
 - n. 3 "Derrate alimentari di largo consumo" n. 7 offerte
 - n. 5 "Prodotti surgelati" n. 5 offerte
 - n. 6 " Frutta, ortaggi e verdura" n. 6 offertementre non trova applicazione per i seguenti lotti di gara, in quanto il numero delle offerte ammesse per ciascuno dei predetti lotti è inferiore a cinque, giusta comma 3.bis del suddetto articolo 97 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.:
 - n. 1 "Prodotti lattiero-caseari" n. 4 offerte
 - n. 2 "Salumi" n. 2 offerte
 - n. 4 "Prodotti per la prima infanzia e per diete speciali" n. 3 offerte
 - n. 7 "Acqua minerale" n. 4 offerte
 - n. 8 "Carni fresche" n. 4 offerte
- Dai relativi calcoli effettuati sulle offerte dei lotti n. 3, n. 5 e n. 6, giusta verbale del seggio di gara n. 3 del 20/06/2018, al quale integralmente si rimanda, si evince che:
 - **Lotto n. 3 "Derrate alimentari di largo consumo"**
La soglia di anomalia individuata sulla base del metodo di calcolo sorteggiato, è pari al **32,5806%**
Le offerte da verificare sono quelle riportate nel seguente ordine, con la precisazione che alla verifica di congruità dell'offerta seguente si procederà solo nel caso in cui l'offerta ad essa precedente sia confermata anomala e, quindi esclusa:
 1. Rag. Pietro Guarnieri-figli S.r.l. **39,2756%**
 2. Marr S.p.A. **37,4413%**
 3. G.L.M. Ristorazione **36,0000%**
 - **Lotto n. 5 "Prodotti surgelati"**
La soglia di anomalia individuata sulla base del metodo di calcolo sorteggiato, è pari al **11,6189%**
Le offerte da verificare sono quelle riportate nel seguente ordine, con la precisazione che alla verifica di congruità dell'offerta seguente si procederà solo nel caso in cui l'offerta ad essa precedente sia confermata anomala e, quindi esclusa:
 1. Rag. Pietro Guarnieri-figli S.r.l. **22,6378%**
 2. Marr S.p.A. **11,6189%**
 - **Lotto n. 6 " Frutta, ortaggi e verdura"**
La soglia di anomalia individuata sulla base del metodo di calcolo sorteggiato, è pari al **11,3750%**
Le offerte da verificare sono quelle riportate nel seguente ordine, con la precisazione che alla verifica di congruità dell'offerta seguente si procederà solo nel caso in cui l'offerta ad essa precedente sia confermata anomala e, quindi esclusa:
 1. Golden Frutta di Viceconti Antonio **23,7938%**



2. Ingrosso Ortofrutticolo Filomia Domenico 15,5375%
 3. Slem S.r.l. 11,3750%
- Con note prot. n. 20180064006, prot. 20180064010 e prot. 20180064014 tutte del 21/06/2018, le Ditte Rag. Pietro Guarnieri –Figli S.r.l. per i lotti n. 3 (“Derrate alimentari di largo consumo”) e n. 5 (Prodotti surgelati) e Golden Frutta di Viceconti Antonio per il lotto n.6 “Frutta, ortaggi e verdura” sono state invitate a presentare, entro 15 giorni dalla ricezione della richiesta come previsto dall’art. 97, comma 5 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. le giustificazioni relative alle voci di prezzo che hanno concorso a formare l’importo complessivo offerto, e agli altri elementi di valutazione dell’offerta.

Tutto ciò premesso

Il Presidente del seggio di gara dà atto che, entro il termine assegnato le Ditte suindicate hanno fatto pervenire la documentazione contenente i giustificativi relativi alle offerte presentate dalle stesse.

Prima di procedere alla valutazione della documentazione prodotta dalle suindicate Ditte, il Presidente, sulla base della giurisprudenza consolidata in materia di verifica delle giustificazioni sull’offerta anomala, ritiene opportuno ricordare che:

- le giustificazioni dell’offerta devono essere estese all’intero importo dell’appalto e devono essere rapportate al momento in cui l’offerta è stata formulata ossia alla data della sua presentazione;
- l’anomalia può anche riguardare il margine di utile, qualora i costi esposti e l’incidenza delle spese generali non consentano un minimo apprezzabile margine di utile d’impresa. Peraltro, pur escludendosi che un’impresa possa produrre un’offerta economica sguarnita di qualsiasi previsione di utile, non sussiste una quota di utile rigida al di sotto della quale la proposta dell’appaltatore debba considerarsi incongrua per definizione;
- Il D.Lgs. n. 50/2015 e s.m.i. precisa che possono prendersi in considerazione, tra l’altro, le condizioni favorevoli di cui dispone l’offerente per fornire i prodotti oggetto della fornitura;
- La verifica di congruità deve comunque considerare analiticamente tutti gli elementi giustificativi forniti dai concorrenti, né può essere limitata alle voci di prezzo più significative che concorrono a formare l’offerta: non devono, infatti, essere giustificati i singoli prezzi, ma si deve tenere conto della loro incidenza sull’offerta complessiva;
- Il giudizio sul carattere anomalo o meno delle offerte non deve mirare a ricercare inesattezze in ogni singolo elemento, bensì a valutare se l’offerta nel suo complesso sia seria ed attendibile e trovi rispondenza nella realtà di mercato e in quella aziendale;
- La motivazione dell’anomalia deve essere particolarmente diffusa e analitica solo nel caso in cui l’Amministrazione esprima un giudizio negativo che fa venire meno l’aggiudicazione; quando invece l’amministrazione considera correttamente e soddisfacentemente formulato l’insieme delle giustificazioni, non occorre un’articolata motivazione, ripetitiva delle medesime giustificazioni ritenute accettabili. In sostanza, per il giudizio favorevole non sussiste il dovere di motivazione analitica e puntuale, essendo invece sufficiente una motivazione stringata e una motivazione espressa per *relationem* alle giustificazioni offerte dalle Ditte concorrenti, di documentazione scritta e depositata agli atti, che, nel momento in cui viene acquisita al procedimento, assume un valore giuridico che rende possibile il richiamo.

Ricordato e tenuto presente quanto sopra, il seggio di gara procede, quindi, all’esame delle giustificazioni prodotte dalla Ditta Rag. Pietro Guarnieri-Figli S.r.l. relative all’offerta presentata per lotto di gara n. 3 “Derrate alimentari di largo consumo”.

A tal fine procede all’analisi delle suddette giustificazioni in relazione agli elementi di cui all’art. 97 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. , nelle quali viene evidenziato, tra l’altro, che relativamente ai costi dei prodotti, gli stessi risultano competitivi in quanto la Ditta, operando da diversi decenni ininterrottamente nel settore alimentare, in particolare servendo pubbliche amministrazioni, può contare su una consolidata e stabile rete di fornitori, che gli garantisce il contenimento dei prezzi di acquisto.



Inoltre la Ditta acquistando direttamente dalle principali aziende produttrici ingenti quantità di prodotti, ha la possibilità di evitare costosi passaggi intermedi e di ottenere un prezzo di acquisto più contenuto, garantendosi conseguentemente un'ottima competitività sul mercato.

Dopo attenta valutazione delle giustificazioni, il seggio ritiene l'offerta in esame congrua e affidabile, idonea a garantire l'affidamento sulla corretta esecuzione della fornitura, atteso che le giustificazioni presentate sono esaustive per la fornitura da svolgere come da capitolato speciale e capitolato tecnico.

Pertanto, il seggio ritiene non necessario acquisire ulteriori chiarimenti o precisazioni, in quanto le giustificazioni prodotte dalla società Rag. Pietro Guarnieri -Figli S.r.l. sono risultate sufficienti a dimostrare la non anomalia dell'offerta presentata relativa al lotto di gara n. 3, classificatasi al 1° posto della graduatoria finale di gara, avendo offerto per l'intera fornitura il prezzo complessivo annuo di € 27.326,00 oltre l'Iva.

Successivamente il seggio di gara passa all'esame delle giustificazioni prodotte dalla Ditta **Rag. Pietro Guarnieri -Figli S.r.l.** relative all'offerta presentata per **lotto di gara n. 5 "Prodotti surgelati"**.

A tal fine procede all'analisi delle suddette giustificazioni in relazione agli elementi di cui all'art. 97 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., nelle quali viene evidenziato, tra l'altro, che relativamente ai costi dei prodotti, gli stessi risultano competitivi in quanto la Ditta, operando da diversi decenni ininterrottamente nel settore alimentare, in particolare servendo pubbliche amministrazioni, può contare su una consolidata e stabile rete di fornitori, che gli garantisce il contenimento dei prezzi di acquisto.

Inoltre la Ditta acquistando direttamente dalle principali aziende produttrici ingenti quantità di prodotti, ha la possibilità di evitare costosi passaggi intermedi e di ottenere un prezzo di acquisto più contenuto, garantendosi conseguentemente un'ottima competitività sul mercato.

Dopo attenta valutazione delle giustificazioni, il seggio ritiene l'offerta in esame congrua e affidabile, idonea a garantire l'affidamento sulla corretta esecuzione della fornitura, atteso che le giustificazioni presentate sono esaustive per la fornitura da svolgere come da capitolato speciale e capitolato tecnico.

Pertanto, il seggio ritiene non necessario acquisire ulteriori chiarimenti o precisazioni, in quanto le giustificazioni prodotte dalla società Rag. Pietro Guarnieri -Figli S.r.l. sono risultate sufficienti a dimostrare la non anomalia dell'offerta presentata relativa al lotto di gara n. 5, classificatasi al 1° posto della graduatoria finale di gara, avendo offerto per l'intera fornitura il prezzo complessivo annuo di € 34.813,00 oltre l'Iva.

Infine, il seggio di gara passa all'esame delle giustificazioni prodotte dalla Ditta **Golden Frutta di Viceconti Antonio** relative all'offerta presentata per **lotto di gara n. 6 "Frutta, ortaggi e verdura"**.

A tal fine procede all'analisi delle suddette giustificazioni in relazione agli elementi di cui all'art. 97 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., nelle quali viene evidenziato che la Ditta esercita l'attività di commercio all'ingrosso di prodotti ortofrutticoli, pertanto i prezzi offerti, sono normali prezzi di mercato all'ingrosso, ai quali è stata applicata la percentuale di ricarico media prevista dallo studio di settore della categoria.

Inoltre viene precisato che buona parte dei prodotti riguardanti la fornitura, vengono acquistati dalle aziende agricole locali, che oltre ad avere una migliore qualità, hanno prezzi notevolmente più bassi rispetto a quelli praticati nei mercati ortofrutticoli all'ingrosso.

Dopo attenta valutazione delle giustificazioni, il seggio ritiene l'offerta in esame congrua e affidabile, idonea a garantire l'affidamento sulla corretta esecuzione della fornitura, atteso che le giustificazioni presentate sono esaustive per la fornitura da svolgere come da capitolato speciale e capitolato tecnico.

Pertanto, il seggio ritiene non necessario acquisire ulteriori chiarimenti o precisazioni, in quanto le giustificazioni prodotte dalla Ditta Golden Frutta di Viceconti Antonio sono risultate sufficienti a dimostrare la non anomalia dell'offerta presentata relativa al lotto di gara n. 6, classificatasi al 1° posto della graduatoria finale di gara, avendo offerto per l'intera fornitura il prezzo complessivo annuo di € 30.482,50 oltre l'Iva, così rideterminato per effetto della correzione di errori di calcolo, giusta verbale n. 2 del 14-06-2018.



Per quanto innanzi espresso, il seggio di gara conferma le aggiudicazioni, in via provvisoria, a favore delle Ditte sottoindicate della fornitura dei prodotti relativi ai lotti a fianco di ciascuno segnati, e al prezzo complessivo annuo, Iva esclusa, accanto indicato:

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
1	Prodotti lattiero - caseari	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 23.976,50

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
2	Salumi	F.lli Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	€ 5.200,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
3	Derrate alimentari di largo consumo	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 27.326,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
4	Prodotti per la prima infanzia e per diete speciali	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 3.395,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
5	Prodotti surgelati	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 34.813,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
6	Frutta, ortaggi e verdura	Goldenfrutta di Viceconti Antonio	€ 30.482,50

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
7	Acqua minerale	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 380,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
8	Carni	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 21.870,00

Terminati i propri lavori, il Seggio di gara trasmette gli atti di gara al Commissario dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza per l'assunzione dei provvedimenti di competenza, ai sensi di quanto previsto dalla normativa vigente.

Data la lettura, l'approvazione e la sottoscrizione del presente verbale, il Presidente dichiara tolta la seduta alle ore 12,55.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Seggio di Gara

Dr. Antonio Pennacchio Presidente

Dr. Cataldo Lopardo Testimone

Geom. Tommaso Schettini Testimone con funzione di segretario verbalizzante

P.E.C.

Da: Per conto di: avv.manuela.macario@pec.giuffre.it <posta-certificata@pec.aruba.it>
Inviato: giovedì 5 luglio 2018 19:39
A: protocollo@pec.aspbasilicata.it
Oggetto: POSTA CERTIFICATA: Invio diffida per Gara affidamento fornitura derrate alimentari
Allegati: daticert.xml; postacert.eml (932 KB)
Firmato da: posta-certificata@pec.aruba.it

GuparAddin.AreaOrganizzativaOmogenea: Azienda Sanitaria Locale di Potenza
GuparAddin.DataDiProtocollazione: 06/07/2018
GuparAddin.NumeroDiProtocollo: 2018-0069931

*- Promissione
alla fine con
certif. !
p.c. AA.U.
10/7/2018*

Messaggio di posta certificata

Il giorno 05/07/2018 alle ore 19:38:58 (+0200) il messaggio
"Invio diffida per Gara affidamento fornitura derrate alimentari" è stato inviato da
"avv.manuela.macario@pec.giuffre.it"
indirizzato a:
protocollo@pec.aspbasilicata.it
Il messaggio originale è incluso in allegato.
Identificativo messaggio: opec286.20180705193858.22765.04.1.85@pec.aruba.it

P.E.C.

Da: Macario Avv. Manuela <avv.manuela.macario@pec.giuffre.it>
Inviato: giovedì 5 luglio 2018 19:40
A: protocollo@pec.aspbasilicata.it
Oggetto: Invio diffida per Gara affidamento fornitura derrate alimentari
Allegati: Diffida per affidamento fornitura derrate alimentari.pdf

GuparAddin.DataDiProtocollazione:
Nessuna

Invio l'allegata diffida a nome e per conto del sig. Filomia Domenico, titolare della ditta Ingrosso Ortofrutticolo Filomia Domenico.

Distinti saluti.

Avv. Manuela Macario



Avv. Manuela Macario

Spett.le
A.S.P. di Potenza
Via Torraca 2
85100 Potenza

Oggetto: Affidamento della fornitura di derrate alimentari occorrenti per il Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte

Scrivo a nome e per conto del sig. **Filomia Domenico, titolare della ditta individuale Ingrosso Ortofrutticolo Filomia Domenico, corrente in Castrovillari, Viale del Lavoro 100**, il quale sottoscrive la presente per ratificare il contenuto e farlo proprio, ed espongo:

- A seguito della pubblicazione da parte di Codesta Azienda Ospedaliera di Bandi di Gara avente ad oggetto Procedura Aperta per l'Affidamento della fornitura di derrate alimentari occorrenti per il Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte, il mio assistito ha ritualmente presentato domanda di partecipazione per il lotto 3 "Derrate alimentari di largo consumo", per il lotto 6 "Frutta, ortaggi e verdura" e per il lotto 7 "Acqua Minerale", tutte ammesse nella seduta dell'11.06.2018;
- Ad esito della seduta pubblica del 14.06.2018 veniva formata la graduatoria provvisoria in attesa delle verifiche dei calcoli su tutte le offerte economiche presentate e, rispettivamente al Lotto 6, si evidenziava che l'importo offerto dalla ditta Goldenfrutta di Viceconti Antonio, pari ad € 30.482,50, era "così determinato per effetto della correzione di errori di calcolo";
- Nella successiva seduta pubblica del 20.06.2018, preliminarmente si dava atto che "l'esito della verifica dei conteggi delle singole offerte economiche presentate dai concorrenti partecipanti alla procedura di gara...ha confermato gli importi complessivi offerti, riportati nel prospetto riassuntivo già allegato all'avviso relativo alla precedente riunione del 14.06.2018, ad eccezione di quello offerto dalla Ditta Marr s.p.a. riferito al lotto di gara n. 5 "Prodotti surgelati" che presenta un errore materiale di calcolo nella seguente voce prodotto: Rif. 5.15 ove è riportato *Quantità annua 100 kg * Prezzo unitario € 2,59/kg = € 201,00 anzichè € 259,00. Di conseguenza il prezzo complessivo del lotto viene rettificato da € 39.713,50 ad € 39.771,50*"; nulla si chiariva in ordine al presunto errore di calcolo dell'offerta presentata dalla ditta Goldenfrutta di Viceconti Antonio;
- Che ad onta di tanto, si provvedeva ad aggiudicare in via provvisoria il Lotto 6 alla ditta Goldenfrutta di Viceconti Antonio per l'importo di € 30.482,50 con la postilla "importo così determinato per effetto della correzione di errori di calcolo";

tanto premesso, nell'evidenziare che non è ammesso ai sensi dell'art. 25 del Bando di Gara alcun "soccorso istruttorio" rispetto alle "carenze...mancanza...incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi...afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica", si rileva in ogni caso che non solo non sono stati resi pubblici quali siano gli eventuali errori di calcolo relativi all'importo offerto dalla ditta Goldenfrutta di Viceconti Antonio quanto si è utilizzato un diverso *modus operandi* rispetto agli altri concorrenti: con riferimento alla ditta Marr s.p.a., infatti, si è chiarito – dandone esplicita contezza in verbale – quali siano gli errori di calcolo commessi e quali le relative conseguenze, mentre alcuna identica valutazione è stata effettuata rispetto alla ditta Goldenfrutta di Viceconti Antonio, in palese violazione del principio della *par condicio*,

Avv. Manuela Macario

espessamente richiamata anche dall'art. 24 del Bando di Gara.

Ciò esposto, il sig. Filomia Domenico, titolare della ditta individuale Ingrosso Ortofrutticolo Filomia Domenico, mio tramite, avendo interesse a vedersi aggiudicare il Lotto 6,

invita e diffida

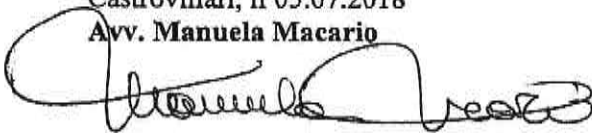
Codesta Azienda Ospedaliera a voler annullare e/o revocare la aggiudicazione provvisoria del 20.06.2018 relativamente al Lotto 6 in favore della ditta Goldenfrutta di Viceconti Antonio con adozione di ogni consequenziale provvedimento necessario e dovuto.

Con espresso avvertimento che in difetto di riscontro alla presente entro e non oltre giorni cinque dal suo ricevimento sarà dato corso agli atti legali, con ovvio aggravio di spese.

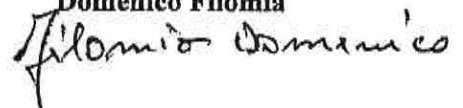
Distinti saluti.

Castrovillari, li 05.07.2018

Avv. Manuela Macario



Domenico Filomia



Racc. con a. di r.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot. 20180072.F96

Li 13 LUG. 2018

U.O.C. Provveditorato-Economato
Via Torraca, 2 85100 Potenza
Tel. 0971-310549
Fax 0971-310296
e-mail: provveditorato.pz@aspbasilicata.it

Spett. Le Studio Legale
Avv. Manuela Macario
Viale del Lavoro, 100
87012 Castrovillari

PEC: avv.manuela.macario@pec.giuffre.it

OGGETTO: Procedura aperta per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari per le necessità del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte.

E p.c. Spett. le Ditta
Golden Frutta di Viceconti Antonio
C.da Capraro di Rosa, 211
85044 Lauria (Pz)

Fax 0973.821543

Con riferimento alla Vs nota trasmessa a mezzo PEC del 05/07/2018, inerente alla procedura concorsuale in oggetto, riguardante il lotto di gara n. 6 relativo alla fornitura di Frutta, ortaggi e verdura, si fa presente che i chiarimenti relativi alla correzione dell'errore di calcolo dell'offerta presentata dalla Ditta Goldenfrutta di Viceconti Antonio, sintetizzati sul sito web aziendale, sono dettagliatamente riportati nel verbale del seggio di gara n. 2 relativo alla seduta pubblica del 14/06/2018, che ad ogni buon conto si allega in copia, e di cui si riporta stralcio: "Dalla lettura dell'offerta relativa al lotto di gara n. 6 "Frutta, verdura e ortaggi" formulata dalla Ditta Goldenfrutta di Viceconti Antonio si accerta che la stessa ha offerta per detto lotto il totale complessivo annuo di € 12.400,60, Iva esclusa. La conseguente sommaria verifica dell'offerta economica evidenzia la presenza di errori nella colonna quantità annua relativamente alle seguenti voci di prodotto, che di riflesso hanno determinato il suddetto importo complessivo annuo, non coerente con le quantità annue richieste nel capitolato tecnico:

Rif. 6.a.1	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	2.500 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	2,500 kg
Rif. 6.a.2	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	2.500 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	2,500 kg
Rif. 6.c.1	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	1.000 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	1,000 kg
Rif. 6.c.2	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	1.000 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	1,000 kg
Rif. 6.c.3	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	7.000 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	7,000 kg
Rif. 6.c.4	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	5.000 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	5,000 kg
Rif. 6.c.5	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	1.000 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	1,000 kg

Il Presidente, allo scopo di approfondire e decidere sulla problematica innanzi evidenziata, alle ore 12,20 invita i rappresentanti delle Ditte concorrenti ad allontanarsi dalla sala della riunione.

Il seggio, esaminata l'offerta economica della Ditta Goldenfrutta di Viceconti Antonio e le previsioni della lex specialis di gara, accerta l'effettiva presenza nell'offerta economica di errori di trascrizione nella colonna quantità annua relativi ai suindicati riferimenti che non sono coincidenti con le effettive quantità richieste nel capitolato tecnico (es. 2kg e ½ anzicchè 2.500 kg, 1 kg anzicchè 1.000 kg, etc.).



Tale circostanza non determina alcuna incertezza nell'identificazione dell'offerta economica, attesa l'immutabilità dei prezzi unitari per unità di misura indicati in offerta, in quanto superabile con una mera operazione algebrica che non sostituisce l'offerta formulata dal concorrente, ma si limita a correggerne i meri errori materiali di calcolo rilevati in loco dal contesto stesso dell'offerta e chiaramente riconoscibili da chiunque.

Effettuate le correzioni degli errori di calcolo, risulta quale totale complessivo annuo del lotto l'importo di € 30.482,50, iva esclusa.

Alle ore 12,35, riuniti nella sala della riunione i rappresentanti delle Ditte, il Presidente informa gli intervenuti di quanto deciso dal seggio di gara e, al riguardo, i rappresentanti delle Ditte presenti nella sala della riunione non formulano alcuna osservazione".

Il seggio di gara nella fattispecie ha posto in essere un'operazione che non lede in alcun modo in concreto la par condicio dei concorrenti, in quanto si è limitato a una mera correzione degli errori materiali di calcolo, senza peraltro attingere a fonti di conoscenza estranee all'offerta medesima, né a dichiarazioni integrative o rettificative dell'offerente (ricorso al cd. soccorso istruttorio).

La circostanza evidenziata nella nota in riferimento della differente modalità di illustrazione negli avvisi pubblicati sul sito web aziendale degli errori di calcolo riscontrati nell'offerta della Ditta Marr S.p.A. (per il lotto n. 5) e nell'offerta della Ditta Goldenfrutta di Viceconti Antonio (per il lotto n. 6), trova ragione nel fatto che nella seduta pubblica di gara del 14/06/2018 erano presenti alcuni rappresentanti degli operatori economici concorrenti, contrariamente alla seduta pubblica di gara del 20/06/2018 in cui non era presente alcun rappresentante, per cui si è ritenuto doveroso dare contezza nell'avviso pubblicato del dettaglio dell'errore materiale riscontrato a seguito delle verifiche effettuate, nell'offerta della Ditta Marr S.p.A. relativa al lotto di gara n. 5.

Si comunica che ai sensi di quanto prescritto dall'art. 33 del D.Lgs n. 50 del 2016 e s.m.i. richiamato dall'art. 30 del disciplinare di gara, la proposta di aggiudicazione sarà approvata dal Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria ai sensi della vigente normativa, quale l'organo competente ad esercitare il controllo di legittimità dell'intero iter procedimentale, dopo aver verificato i risultati della gara e riscontrato la conformità delle offerte alle condizioni e ai requisiti predeterminati. Nell'esercizio di tale potere, l'Organo suddetto potrà assumere provvedimenti anche difformi da quelli adottati dal seggio di gara.

Si precisa, infine, che, a norma dell'art. 32 comma 9 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., il contratto non verrà stipulato prima che sia trascorso il termine di 35 giorni decorrenti dalla data di invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

Sarà cura di quest'Ufficio, ad avvenuta adozione del provvedimento di aggiudicazione definitiva comunicare il relativo esito.

Cordiali saluti.

Il Responsabile del Procedimento
Dr. Antonio Pennacchio



**OGGETTO: Gara mediante procedura aperta per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari per le necessità del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte
Verbale n. 2 del seggio di gara**

L'anno 2018, nel giorno 14 e del mese di giugno, alle ore 11:10, in Potenza presso la sala formazione dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza situata alla Via Torraca, 2, regolarmente convocato per le vie brevi, torna a riunirsi il seggio di gara per l'espletamento delle attività connesse alla procedura aperta per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari per le necessità del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte.

Sono presenti il dr. Antonio Pennacchio Direttore della U.O.C. Provveditorato-Economato, in qualità di Presidente e i testimoni: Dr. Cataldo Lopardo e geom. Tommaso Schettini che svolge anche le funzione di segretario verbalizzante.

Sono presenti, altresì, nella sala della riunione i sottoindicati rappresentanti degli operatori economici concorrenti:

1. Triunfo Michele che dichiara di essere presente per la Ditta F.Ili Triunfo di Triunfo S. s.a.s.
2. Melania Parmentola, che dichiara di essere presente per la Ditta G.L.M. Ristorazione S.r.l.

Il dr. Antonio Pennacchio nella qualità di Presidente del seggio di gara, constatata la presenza di tutti i componenti del seggio, dichiara riaperta la riunione, premettendo che:

- Dalle risultanze del verbale n. 1 dell'11/06/2018, furono ammesse alle ulteriori fasi della gara le offerte delle Ditte sottoindicate:

N. ORD.	NOMINATIVO DITTA
1	F.Ili Triunfo di Triunfo S. s.a.s.
2	Slem S.r.l.
3	Goldenfrutta di Viceconti Antonio
4	Rag. Pietro Guarnieri -Figli S.r.l.
5	G.L.M. Ristorazione S.r.l.
6	Ingrosso Ortofrutticolo Filomia Domenico
7	Frigofrutta S.r.l.
8	Marr S.p.A.
9	Rubini Gabriella
10	Heinz Italia S.p.A

- con apposito avviso prot. 20180060196 dell'11/06/2018, pubblicato sul sito web dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza, è stato comunicato agli operatori economici concorrenti che il seggio di gara in seduta pubblica procederà, con inizio alle ore 11:00 di oggi 14/06/2018, all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche e a loro lettura.

Il Presidente, fatto costatare ai presenti i due plichi chiusi e controfirmati nei quali nella precedente seduta dell'11/06/2018 erano state riposte le buste contenenti le offerte economiche dei concorrenti, apre i plichi stessi e, man mano procede alla successiva apertura di ciascun plico offerta, verificando che all'interno degli stessi è contenuta l'offerta formulata secondo le disposizioni del disciplinare di gara.

Il Seggio di gara procede, man mano a siglare le pagine di ogni offerta.

Quindi il Presidente comunica le condizioni formulate da ciascun concorrente, dando lettura dei prezzi offerti per ogni singolo lotto, i quali vengono man mano trascritti nella tabella allegata al presente verbale. Riguardo al lotto di gara n. 1 "Prodotti Lattiero-caseari" si accerta che l'offerta presentata dalla Ditta Slem S.r.l. è sprovvista di bollo come richiesto all'art. 18, punto 1 del disciplinare di gara ove è indicato che la singola offerta economica deve "Essere redatta secondo il fac-simile Allegato 5 su deve essere apposto uno o più contrassegni telematici, attestante il pagamento dell'imposta di bollo di € 16,00, ogni quattro fogli, debitamente annullati".

Inoltre l'ultimo comma del predetto articolo prevede che le offerte compilate in contravvenzione alla legge sul bollo, pur essendo valide a tutti gli effetti contrattuali, sono soggette alle sanzioni previste dalle norme in vigore previa regolarizzazione dell'imposta di € 16,00 oltre alle eventuali sanzioni, da effettuarsi presso il competente Ufficio del Registro.

Riguardo al lotto di gara n. 2 "Salumi" si rileva che il prezzo complessivo annuo, Iva esclusa di € 6.900,00 offerto dalla Ditta Rag. Pietro Guarnieri -Figli S.r.l., è superiore all'importo complessivo annuo, Iva esclusa, di € 6.000,00 posto a base d'asta, determinando la non validità dell'offerta perché formulata in aumento rispetto all'importo a base d'asta, giusta quanto prescritto all'art. 21 lettera g) del disciplinare di gara.

Riguardo al lotto di gara n. 3 "Derrate alimentari di largo consumo" si accerta che l'offerta presentata dalla Ditta Slem S.r.l. è sprovvista di bollo. Pertanto anche l'offerta relativa a detto lotto dovrà essere regolarizzata ai fini dell'assolvimento dell'imposta di bollo di € 32,00 (n. 2 marche da bollo da € 16,00) oltre alle eventuali sanzioni da effettuarsi presso il competente Ufficio del Registro.

Dalla lettura dell'offerta relativa al lotto di gara n. 6 "Frutta, verdura e ortaggi" formulata dalla Ditta Goldenfrutta di Viceconti Antonio si accerta che la stessa ha offerto per detto lotto il totale complessivo annuo di € 12.400,60, Iva esclusa.

La conseguente sommaria verifica dell'offerta economica evidenzia la presenza di errori nella colonna quantità annua relativamente alle seguenti voci di prodotto, che di riflesso hanno determinato il suddetto importo complessivo annuo, non coerente con le quantità annue richieste nel capitolato tecnico:

Rif. 6.a.1	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	2.500 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	2,500 kg
Rif. 6.a.2	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	2.500 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	2,500 kg
Rif. 6.c.1	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	1.000 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	1,000 kg
Rif. 6.c.2	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	1.000 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	1,000 kg
Rif. 6.c.3	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	7.000 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	7,000 kg
Rif. 6.c.4	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	5.000 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	5,000 kg
Rif. 6.c.5	Quantità annua richiesta nel capitolato tecnico:	1.000 kg
	Quantità annua indicata nell'offerta economica:	1,000 kg

Il Presidente, allo scopo di approfondire e decidere sulla problematica innanzi evidenziata, alle ore 12,20 invita i rappresentanti delle Ditte concorrenti ad allontanarsi dalla sala della riunione.

Il seggio, esaminata l'offerta economica della Ditta Goldenfrutta di Viceconti Antonio e le previsioni della lex specialis di gara, accerta l'effettiva presenza nell'offerta economica di errori di trascrizione nella colonna quantità annua relativi ai suindicati riferimenti che non sono coincidenti con le effettive quantità richieste nel capitolato tecnico (es. 2kg e ½ anziché 2.500 kg, 1 kg anziché 1.000 kg, etc.)

Tale circostanza non determina alcuna incertezza nell'identificazione dell'offerta economica, attesa l'immutabilità dei prezzi unitari per unità di misura indicati in offerta, in quanto superabile con una mera operazione algebrica che non sostituisce l'offerta formulata dal concorrente, ma si limita a correggerne i



meri errori materiali di calcolo rilevati ictu loculi dal contesto stesso dell'offerta e chiaramente riconoscibili da chiunque.

Effettuate le correzioni degli errori di calcolo, risulta quale totale complessivo annuo del lotto l'importo di € 30.482,50, Iva esclusa.

Alle ore 12,35, riammessi nella sala della riunione i rappresentanti delle Ditte, il Presidente informa gli intervenuti di quanto deciso dal seggio di gara e, al riguardo, i rappresentanti delle Ditte presenti nella sala della riunione non formulano alcuna osservazione.

Si riprende la gara con la lettura delle offerte economiche relative ai restanti lotti che vengono man mano trascritte nella tabella allegata al presente verbale.

Il Seggio di gara, richiamati i sottoindicati articoli del disciplinare di gara:

- Art. 26 "Criterio di aggiudicazione", che recita "La fornitura oggetto della presente gara, sarà aggiudicata, per singolo lotto indivisibile, a favore dell'Offerente che avrà presentato il minor prezzo complessivo, secondo quanto previsto dall'articolo 95, comma 4 lettera b del D.Lgs n. 50 del 2016 e s.m.i.,
- Art. 27 " Offerte anomale ", che recita "L'eventuale anomalia delle offerte sarà valutata dal seggio di gara in applicazione dei criteri di legge [art. 97, comma 2 del D.Lgs n. 50 del 2016 e s.m.i.]. Verranno richieste per iscritto le giustificazioni ex art. 97 del D.Lgs n. 50 /2016 commi 5, 6 e 7",

visto l'allegato prospetto riassuntivo delle offerte economiche formula, per ciascuno dei lotti di gara, le seguenti graduatorie:

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
1	Prodotti lattiero - caseari	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 23.976,50
		G.L.M. Ristorazione S.r.l.	€ 29.320,00
		Slem S.r.l.	€ 29.675,00
		F.Ili Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	€ 29.817,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
2	Salumi	F.Ili Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	€ 5.200,00
		Rubini Gabriella	€ 5.920,00

* L'offerta della Ditta Rag. Pietro Guarnieri-Figli viene esclusa, in quanto il prezzo complessivo annuo, Iva esclusa di € 6.900,00, è superiore all'importo complessivo annuo, Iva esclusa, di € 6.000,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
3	Derrate alimentari di largo consumo	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 27.326,00
		Marr S.p.A.	€ 28.151,40
		G.L.M. Ristorazione S.r.l.	€ 28.800,00
		Rubini Gabriella	€ 31.877,50
		F.Ili Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	€ 38.964,50
		Slem S.r.l.	€ 43.815,00
		Ingrosso Ortofrutticolo Filomia Domenico	€ 44.852,50

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
4	Prodotti per la prima infanzia e per diete speciali	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 3.395,00
		Heinz Italia S.p.A.	€ 3.926,50
		Rubini Gabriella	€ 4.422,00





Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
5	Prodotti surgelati	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 34.813,00
		Marr S.p.A.	€ 39.713,50
		F.III Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	€ 42.416,00
		G.L.M. Ristorazione S.r.l.	€ 42.860,00
		Slem S.r.l.	€ 44.560,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
6	Frutta, ortaggi e verdura	Goldenfrutta di Viceconti Antonio	€ 30.482,50 *
		Ingresso Ortofrutticolo Filomia Domenico	€ 33.785,00
		Slem S.r.l.	€ 35.450,00
		Frigofrutta S.r.l.	€ 36.010,00
		F.III Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	€ 36.155,00
		G.L.M. Ristorazione S.r.l.	€ 37.410,00

* Importo così determinato per effetto della correzione di errori di calcolo.

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
7	Acqua minerale	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 380,00
		Rubini Gabriella	€ 580,00
		Ingresso Ortofrutticolo Filomia Domenico	€ 800,00
		F.III Triunfo di Triunfo S. s.a.s.	€ 900,00

Lotto	Descrizione	Ditte	Importo complessivo annuo
8	Carni	Rag. Pietro Guarnieri-Figli	€ 21.870,00
		Marr S.p.A.	€ 24.341,00
		G.L.M. Ristorazione S.r.l.	€ 26.105,00
		Slem S.r.l.	€ 29.300,00

Il Presidente, al fine dichiarare l'aggiudicazione provvisoria dei singoli lotti di gara, dispone le verifiche dei calcoli su tutte le offerte economiche dirette a escludere eventuali presenze di errori nelle stesse, e per l'effettuazione degli adempimenti connessi all'eventuale presenza di offerte anomale da valutarsi in applicazione dei criteri di legge, e decide di aggiornare il prosieguo dei lavori del seggio a nuova data. Data la lettura, l'approvazione e la sottoscrizione del presente verbale, il Presidente dichiara tolta la seduta alle ore 12:50.

Il Seggio di Gara

Dr. Antonio Pennacchio

Presidente

Dr. Cataldo Lopardo

Testimone

Geom. Tommaso Schettini

Testimone con funzione
di segretario verbalizzante



Prospetto riassuntivo offerte economiche

Allegato al verbale n. 2 del 14-06-2018

Lotto	Descrizione	(1) F.lli Trunfo di Trunfo S. s.a.s.	(2) Slem S.r.l.	(3) Goldenfrutta di Viceconti Antonio	(4) Rag. Pietro Guarnieri - Figli	(5) G.L.M. Ristorazione S.r.l.	(6) Ingrosso Ortofrutticolo Filomena Domenico	(7) Frigofruta S.r.l.	(8) Marr S.p.A.	(9) Rubini Gabriella	(10) Heinz Italia S.p.A.
1	Prodotti lattiero caseari	€ 29.817,00	€ 29.675,00	//	€ 23.976,50	€ 29.320,00	//	//	//	//	//
2	Salumi	€ 5.200,00	//	//	€ 6.900,00	//	//	//	//	€ 5.920,00	//
3	Derrate alimentari di largo consumo	€ 38.964,50	€ 43.815,00	//	€ 27.326,00	€ 28.800,00	€ 44.852,50	//	€ 28.151,40	€ 31.877,50	//
4	Prodotti per la prima infanzia e per diete speciali	//	//	//	€ 3.395,00	//	//	//	//	€ 4.422,00	€ 3.926,50
5	Prodotti surgelati	€ 42.416,00	€ 44.560,00	//	€ 34.813,00	€ 42.860,00	//	//	€ 39.713,50	//	//
6	Fruita, ortaggi e verdura	€ 36.155,00	€ 35.450,00	€ 30.482,50	//	€ 37.410,00	€ 33.785,00	€ 36.010,00	//	//	//
7	Acqua minerale	€ 900,00	//	//	€ 380,00	//	€ 800,00	//	//	€ 580,00	//
8	Carni	//	€ 29.300,00	//	€ 21.870,00	€ 26.105,00	//	//	€ 24.341,00	//	//

Procedura

[Signature]

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE

ALLEGATO N. 5

SCHEMA DI OFFERTA ECONOMICA LOTTO N. 1 “PRODOTTI LATTIERO – CASEARI” rev.01

reg. petroli
petroli
Guarnieri - Figli srl
l'unico distributore unico
Antonio L. Guarnieri

OFFERTA

(da stendersi su carta legale o resa legale)

DITTA RAGIONE SOCIALE : **RAG.PIETRO GUARNIERI-FIGLI SRL**


SEDE LEGALE/DOMICILIO FISCALE : **VIA MAESTRI DEL LAVORO Z.I. nc 70017 PUTIGNANO(Ba)**

PARTITA IVA/CODICE FISCALE : **03942490727=**

RECAPITI TEL **0804052424** – FAX **0804911333** EMAIL ufficiogare@guarnierifigli.it PEC guarnierifigli@pec.it

DITTA, DENOMINAZIONE O RAGIONE SOCIALE, SEDE LEGALE, DOMICILIO FISCALE, PARTITA IVA, CODICE FISCALE, RECAPITI TELEFONICI E TELEFAX.

(in caso di raggruppamento di imprese, tali indicazioni dovranno essere rese da tutte le imprese facenti parte del gruppo)



ALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
VIA TORRACA, 2
85100 POTENZA

OGGETTO : PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE –LOTTO DI GARA N. 1 "PRODOTTI LATTIERO – CASEARI"

Il sottoscritto

(cognome e nome)

GUARNIERI ANTONIO LEONARDO

(luogo e data di nascita)

PUTIGNANO(BA) IL 08/01/1967

(residenza)

PUTIGNANO (BA) VIA GEN.L.SABATO N.11

(carica all'interno della Ditta)

AMMINISTRATORE UNICO E LEGALE RAPPRESENTATE

PRESENTA

La seguente offerta per la fornitura di derrate alimentari per il Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte relativa al lotto di gara n. 1 "Prodotti Lattiero – Caseari", le cui condizioni sono di seguito indicate:



04/07/2018

rag. Pietro Guarnieri - Figli srl
Amministratore Unico
Antonio

AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA

rag. Pietro Guarnieri - Figli srl
Amministratore Unico
Antonio Guarnieri

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota IVA
1.1	MOZZARELLE, DA 100 ÷ 125 gr, quantità e prezzo determinati in KG	250	KG	€ 4,85	€ 1.212,50	4%
1.2	SCAMORZE DA 150 gr ≈, confezionata singolarmente sottovuoto, quantità e prezzo determinati in KG	150	KG	€ 5,30	€ 795,00	4%
1.3.a	BURRO PASTORIZZATO DI CENTRIFUGA DA 125 - 250 gr, quantità e prezzo determinati in KG	100	KG	€ 4,30	€ 430,00	4%
1.3.b	BURRO, IN CONF. MONODOSE DA GR. 10 CA, quantità e prezzo determinati in pezzi	5000	PZ	€ 0,07	€ 350,00	4%
1.4	FORMAGGIO A PASTA FILATA TIPO GALBANONE IN CF. DA 80 gr., quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 6,90	€ 3.450,00	4%
1.5	FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE TIPO PHILADELFA IN CF. DA GR. 100, quantità e prezzo in KG	100	KG	€ 4,20	€ 420,00	4%
1.6	RICOTTA confezionata in vaschette monoporzionamento da gr. 100, quantità e prezzo determinati in KG	150	KG	€ 3,70	€ 555,00	4%
1.7	FORMAGGINI in pezzi (1 cf da due formaggi da gr 30 ≈), quantità e prezzo in pezzi	500	NR	€ 0,45	€ 225,00	4%
1.8.a	LATTE INTERO UHT IN LT, prezzo in Litri	4000	LT	€ 0,63	€ 2.520,00	4%
1.8.b	LATTE PARZIALMENTE SCREMATO IN LT, prezzo in litri	1000	LT	€ 0,54	€ 540,00	4%
1.8.c	LATTE TIPO ZYMIL lt. 0,500 quantità e prezzo in pz da lt. 0,500	100	PZ	€ 0,85	€ 85,00	4%
1.9	YOGURT CONFEZIONI da gr 125 quantità e prezzo determinati in pezzi	4000	PZ	€ 0,18	€ 720,00	10%
1.10.a	PARMIGIANO REGGIANO (DOP) PORZIONATO DA GR. 80, quantità e prezzo in KG	60	KG	€ 15,40	€ 924,00	4%
1.10.b	PARMIGIANO REGGIANO (DOP) GRATTOGIATO IN BUSTE DA KG. 0,500 ÷ 1,00, quantità e prezzo in KG	1000	KG	€ 11,75	€ 11.750,00	4%

Totale complessivo annuo offerto per il lotto di gara n. 1: €23.976,50=, Iva esclusa

Oneri della sicurezza di cui all'art. 95 comma 10 del D.LGS n. 50/2016 es.m.i.: € 200,00=

Costi della manodopera di cui all'art. 95 comma 10 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i.: € 700,00=

rag. Pietro Pisanelli - figli sri
 l'ambrosiano è il latte unico
 Antonio Pisanelli Guarino

~~Specifica le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole Ditte (nel caso di partecipazione "in raggruppamento d'impres")~~
#####

Dichiara, altresì che;

- L'offerta si intende valida e impegnativa per almeno 180 (centottanta) giorni dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte;
- Di essere consapevole che in caso di aggiudicazione l'affidamento della fornitura avverrà subordinatamente all'approvazione delle risultanze della gara da parte del Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria;
- Di essere edotta che l'offerta è da intendersi comprensiva di tutte le prestazioni previste dal disciplinare di gara, capitolato speciale, dal capitolato tecnico, nonché di quelle strettamente legate all'adempimento delle stesse, e da considerarsi valida e definitiva per tutta la durata dell'appalto;
- Di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione del contratto, e che di tali circostanze si è tenuto conto nella determinazione del prezzo offerto, ritenuto remunerativo e comprensivo di ogni spesa e onere di qualsiasi natura sia tecnica, sia economica.

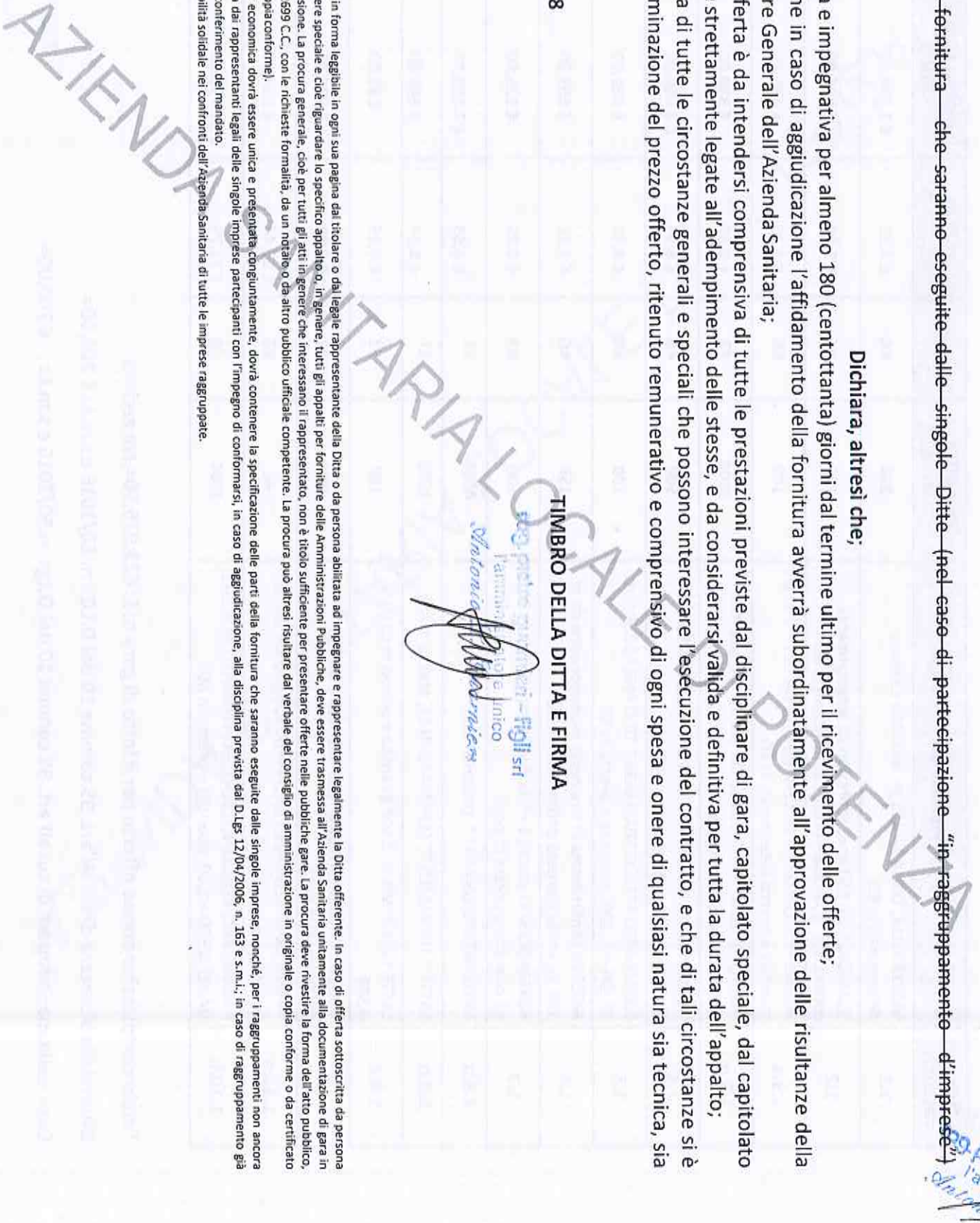
PUTIGNANO, 04 giugno 2018

TIMBRLO DELLA DITTA E FIRMA

SOQ. P.IRETE SANITARIA - FIGLI SRI
P.IRETE SANITARIA E UNICO
Antonio P.Irete

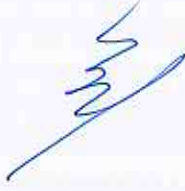
NOTA:

1. L'offerta deve essere datata e sottoscritta in forma leggibile in ogni sua pagina dal titolare o dal legale rappresentante della Ditta o da persona abilitata ad impegnare e rappresentare legalmente la Ditta offerente. In caso di offerta sottoscritta da persona munita di procura, detta procura deve essere speciale e cioè riguardare lo specifico appalto, in genere, tutti gli appalti per forniture delle Amministrazioni Pubbliche, deve essere trasmessa all'Azienda Sanitaria unitamente alla documentazione di gara in originale o in copia conforme, pena l'esclusione. La procura generale, cioè per tutti gli atti in genere che interessano il rappresentato, non è titolo sufficiente per presentare offerte nelle pubbliche gare. La procura deve rivestire la forma dell'atto pubblico, essere cioè redatta a norma dell'articolo 2699 C.C., con le richieste formali, da un notaio o da altro pubblico ufficiale competente. La procura può altresì risultare dal verbale del consiglio di amministrazione in originale o copia conforme o da certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. (in originale o copia conforme).
2. Per i raggruppamenti di impresa, l'offerta economica dovrà essere unica e presentata congiuntamente, dovrà contenere la specificazione delle parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese, nonché, per i raggruppamenti non ancora formalmente costituiti, essere sottoscritta dai rappresentanti legali delle singole imprese partecipanti con l'impegno di conformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina prevista dal D.Lgs. 12/04/2006, n. 163 e s.m.i.; in caso di raggruppamento già costituito, dovrà essere prodotto l'atto di conferimento del mandato.
L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Azienda Sanitaria di tutte le imprese raggruppate.





PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE



ALLEGATO N. 5



SCHEMA DI OFFERTA ECONOMICA LOTTO N. 2 "SALUMI"

FAC-SIMILE D'OFFERTA

(da stendersi su carta legale o resa legale)

DITTA, DENOMINAZIONE O RAGIONE SOCIALE, SEDE LEGALE, DOMICILIO FISCALE, PARTITA IVA, CODICE FISCALE, PARTICOLARE TELEFONICI E TELEFAX.
(in caso di raggruppamento d'impresе, tali indicazioni dovranno essere rese da tutte le imprese facenti parte del gruppo)

ALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
VIA TORRACA, 2
85100 POTENZA

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE - LOTTO DI GARA N. 2 "SALUMI"

Il sottoscritto

(cognome e nome)

(luogo e data di nascita)

(residenza)

(carica all'interno della Ditta)

TRIUNFO SERAFINO

CAVELLO 14.10.1958

VIA ROSA 15 CAVELLO (PZ)

LEGALE RAPPRESENTANTE

PRESENTA

La seguente offerta per la fornitura di derrate alimentari per il Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte relativa al lotto di gara n. 2 "Salumi",
le cui condizioni sono di seguito indicate:

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota IVA
2.1	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP, AFFETTATO CONF. IN BUSTE DA GR. 80, quantità e prezzo determinati in KG	200	KG	13,00	2.600,00	10%
2.2	PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI, AFFETTATO CONF. IN BUSTE DA GR. 80, quantità e prezzo determinati in KG	200	KG	13,00	2.600,00	10%

Totale complessivo annuo offerto per il lotto di gara n. 2: € 5.200,00, Iva esclusa

Oneri della sicurezza di cui all'art. 95 comma 10 del D.LGS n. 50/2016 e s.m.i.: 130,00

Specifica le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole Ditte (nel caso di partecipazione "in raggruppamento d'impresa")

Dichiara, altresì che;

- L'offerta si intende valida e impegnativa per almeno 180 (centottanta) giorni dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte;
- Di essere consapevole che in caso di aggiudicazione l'affidamento della fornitura avverrà subordinatamente all'approvazione delle risultanze della gara da parte del Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria;
- Di essere edotta che l'offerta è da intendersi comprensiva di tutte le prestazioni previste dal disciplinare di gara, capitolato speciale, dal capitolato tecnico, nonché di quelle strettamente legate all'adempimento delle stesse, e da considerarsi valida e definitiva per tutta la durata dell'appalto;
- Di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione del contratto, e che di tali circostanze si è tenuto conto nella determinazione del prezzo offerto, ritenuto remunerativo e comprensivo di ogni spesa e onere di qualsiasi natura sia tecnica, sia economica.

DATA 06.06.2018

TIMBRO DELLA DITTA E FIRMA

F. LLI TRIUNFO
di *Triunfo S. s.a.s.*,
VIA ROMA, 17 - 85010 CALVELLO (PZ)
P. IVA COD. FISC. 01961690763

Triunfo

NOTA:

1. L'offerta deve essere datata e sottoscritta in forma leggibile in ogni sua pagina dal titolare o dal legale rappresentante della Ditta o da persona abilitata ad impegnare e rappresentare legalmente la Ditta offerente. In caso di offerta sottoscritta da persona munita di procura, detta procura deve essere speciale e cioè riguardare lo specifico appalto o, in genere, tutti gli appalti per fornire alle Amministrazioni Pubbliche, deve essere trasmessa all'Azienda Sanitaria unitamente alla documentazione di gara in originale o in copia conforme, pena l'esclusione. La procura generale, cioè per tutti gli atti in genere che interessano il rappresentato, non è titolo sufficiente per presentare offerte nelle pubbliche gare. La procura deve rivestire la forma dell'atto pubblico, essere cioè redatta a norma dell'articolo 2699 C.C., con le richieste formalità, da un notaio o da altro pubblico ufficiale competente. La procura può altresì risultare dal verbale del consiglio di amministrazione in originale o copia conforme o da certificato di iscrizione alla C.I.A.A. (in originale o copia conforme).
 2. Per i raggruppamenti di impresa, l'offerta economica dovrà essere unica e presentata congiuntamente, dovrà contenere la specificazione delle parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese, nonché, per i raggruppamenti non ancora formalmente costituiti, essere sottoscritta dai rappresentanti legali delle singole imprese partecipanti con l'impegno di conformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina prevista dal D.Lgs 12/04/2006, n. 163 e s.m.i.; in caso di raggruppamento già costituito, dovrà essere prodotto l'atto di conferimento del mandato.
- L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Azienda Sanitaria di tutte le imprese raggruppate.



PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE

ALLEGATO N. 5

SCHEMA DI OFFERTA ECONOMICA LOTTO N. 3 " DERRATE ALIMENTARI DI LARGO CONSUMO" rev.01

rog. Paolo Guarnieri - figli srt
illegittimo amministratore unico
* Paolo Guarnieri *

OFFERTA

(da stendersi su carta legale o resa legale)

DITTA RAGIONE SOCIALE : RAG.PIETRO GUARNIERI-FIGLI SRL

SEDE LEGALE/DOMICILIO FISCALE : VIA MAESTRI DEL LAVORO Z.I. nc 70017 PUTIGNANO(Ba)

PARTITA IVA/CODICE FISCALE : 03942490727 =

RECAPITI TEL 0804052424 – FAX 0804911333 EMAIL ufficiogare@guarnierifigli.it PEC guarnierifigli@pec.it

DITTA, DENOMINAZIONE O RAGIONE SOCIALE, SEDE LEGALE, DOMICILIO FISCALE, PARTITA IVA, CODICE FISCALE, RECAPITI TELEFONICI E TELEFAX.

(in caso di raggruppamento di imprese, tali indicazioni dovranno essere rese da tutte le imprese facenti parte del gruppo)

ALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
VIA TORRACA, 2
85100 POTENZA

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE – LOTTO DI GARA N. 3 "DERRATE ALIMENTARI DI LARGO CONSUMO"

Il sottoscritto

(cognome e nome)

GUARNIERI ANTONIO LEONARDO

(luogo e data di nascita)

PUTIGNANO(BA) IL 08/01/1967

(residenza)

PUTIGNANO (BA) VIA GEN.L.SABATO N.11

(carica all'interno della Ditta)

AMMINISTRATORE UNICO E LEGALE RAPPRESENTATE

PRESENTA

La seguente offerta per la fornitura di derrate alimentari per il Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte relativa al lotto di gara n. 3 "Derrate alimentari di largo consumo", le cui condizioni sono di seguito indicate:

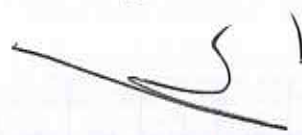

rag. pietro guarneri - figli sri
rappresentante legale
amministratore unico
Stato di Chiaromonte





figli srl
l'attore unico
Guarnie

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota Iva
3.1	PASTA ALIMENTARE DI SEMOLA DI GRANO DURO IN CONFEZIONI DA 0,500 E DA 1,00 KG., quantità e prezzo in KG	5500	KG	€ 0,75	€ 4.125,00	4%
3.2	PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO, IN CONFEZIONI DA 0,500 E DA 1,00 KG., quantità e prezzo in KG	150	KG	€ 2,40	€ 360,00	4%
3.3	TORTELLINI SECCHI, IN CONFEZIONI DA 0,500 E DA 1,00 KG., quantità e prezzo in KG	300	KG	€ 2,40	€ 720,00	10%
3.4	SEMOLINO IN CONFEZIONI DA 250 gr., quantità e prezzo in KG	100	KG	€ 1,15	€ 115,00	4%
3.5	RISO RIBE CONF. SOTTOVUOTO DA 1 KG., quantità e prezzo in KG	1000	KG	€ 0,93	€ 930,00	4%
3.6	FETTE BISCOTTATE IN CONF. MONODOSE DA gr 14 ÷ 15 (N. 2 FETTE) quantità e prezzo in KG	150	KG	€ 3,80	€ 570,00	4%
3.7	FARINA, IN CONFEZIONI DA KG. 1 quantità e prezzo in kg	50	KG	€ 0,47	€ 23,50	4%
3.8	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CONF. DA LITRI 5, quantità e prezzo in Litri	1000	LT	€ 3,80	€ 3.800,00	4%
3.9	POMODORI PELATI SALSATI IN CONF. DA KG. 2,500 CA., quantità e prezzo in KG di peso netto	3500	KG	€ 0,60	€ 2.100,00	4%
3.10	LENTICCHIE SECCHIE IN CONFEZIONI DA 1,00 KG, quantità e prezzo in KG	300	KG	€ 1,35	€ 405,00	4%
3.11.a	FAGIOLI CANNELLINI LESSATI AL NATURALE, IN CONFEZIONI DA 1,00 ÷ 2,500 KG. quantità e prezzo in KG di peso netto	300	KG	€ 0,65	€ 195,00	10%
3.11.b	CECI LESSATI AL NATURALE IN CONFEZIONI DA 1,00 ÷ 2,500 KG., quantità e prezzo in KG di peso netto	300	KG	€ 0,90	€ 270,00	10%
3.11.c	FAGIOLINI FINI LESSATI AL NATURALE, IN CONFEZIONI DA 1,00 ÷ 2,500 KG., quantità e prezzo in KG di peso netto	300	KG	€ 1,15	€ 345,00	10%
3.12	ZUCCHERO BUSTINE DA GR. 5 =, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,15	€ 575,00	10%
3.13	SALE ALIMENTARE MARINO IODATO, tipo fino in cf. da kg. 1, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 0,25	€ 125,00	22%



figli srl
l'attore unico
Guarnie

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota Iva
3.14	CONFETTURA DI MARPELLATA DI FRUTTA, in cf. monodose da gr. 25, quantità e prezzo determinati in pezzi	2000	NR	€ 0,06	€ 120,00	10%
3.15	SUCCHI DI FRUTTA IN CONFEZIONI TETRAPACK DA GR. 200 ML CA quantità e prezzo determinati in pezzi	3000	NR	€ 0,15	€ 450,00	22%
3.16	ORZO SOLUBILE, IN CONFEZIONI DA 0,500 kg., quantità e prezzo in KG	600	KG	€ 3,70	€ 2.220,00	10%
3.17	ACETO DI VINO IN BOTTIGLIE DA LT. 1, quantità e prezzo in Litri	250	LT	€ 0,65	€ 162,50	10%
3.18	ZAFFERANO in cf. da 1 gr - quantità e prezzi determinati in pezzi	1000	NR	€ 0,40	€ 400,00	10%
3.19	NOCE MOSCATA MACINATA, in confezioni da 200 ÷ 500 GR. quantità e prezzo in KG	2	KG	€ 28,00	€ 56,00	10%
3.20	THE' DETEINATO IN BUSTINE DA gr 1,5 - quantità e prezzo in pezzi	5000	NR	€ 0,04	€ 200,00	10%
3.21	CAMOMILLA IN BUSTINE DA 1,5 gr - quantità e prezzo pezzi	5000	NR	€ 0,022	€ 110,00	10%
3.22	PREPARATO PER BRODO VEGETALE IN POLVERE, quantità e prezzo in kg	100	KG	€ 2,25	€ 225,00	10%
3.23	PUREA DI PATATE, IN CF. DA KG. 1, quantità e prezzo in KG	100	KG	€ 1,95	€ 195,00	10%
3.24.a	TONNO ALL'OLIO DI OLIVA, IN TRANCIO da KG 1,75, prezzo in KG di peso netto	300	KG	€ 5,50	€ 1.650,00	10%
3.24.b	TONNO ALL'OLIO DI OLIVA IN CONFEZIONI DA gr. 80 quantità e prezzo determinati in pezzi	3000	NR	€ 0,52	€ 1.560,00	10%
3.25.a	ORIGANO SECCO A FOGLIE confezioni da 0,500 g - 1 kg, quantità e prezzo in KG	5	KG	€ 3,80	€ 19,00	5%
3.25.b	ROSMARINO SECCO A FOGLIE confezioni da 0,500 g - 1 kg, quantità e prezzo in KG	5	KG	€ 3,20	€ 16,00	22%
3.25.c	BASILICO SECCO A FOGLIE confezioni da 0,500 g - 1 kg, quantità e prezzo in KG	5	KG	€ 4,00	€ 20,00	10%
3.25.d	SALVIA SECCA A FOGLIE confezioni da 0,500 g - 1 kg, quantità e prezzo in KG	5	KG	€ 4,80	€ 24,00	22%

Guarnieri - Figli srl
 istratore unico
 Guarnie.n

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota iva
3.26	CREMA DA SPALMARE ALLA NOCCIOLA NUTELLA quantità e prezzo determinati in pezzi	1000	NR	€ 0,06	€ 60,00	10%
3.27	CROSTATINE MONODOSE ≈40G – quantità e prezzo determinati in pezzi	500	NR	€ 0,13	€ 65,00	10%
3.28	CROISSANT VUOTO MONODOSE ≈ 40 GR quantità e prezzo determinati in pezzi	1000	NR	€ 0,16	€ 160,00	10%
3.29	BISCOTTI SECCHI MONODOSE quantità e prezzo determinati in pezzi	3000	NR	€ 0,07	€ 210,00	10%
3.30	MUESLI ALLA FRUTTA, IN CONFEZIONE MONODOSE DA GR. 40, quantità e prezzo in pezzi	2000	NR	€ 0,60	€ 1.200,00	10%
3.31	FIOCCHI DI MAIS, IN CONFEZIONE MONODOSE DA GR. 30, quantità e prezzo in pezzi	2000	NR	€ 0,20	€ 400,00	10%
3.32	CRACHERS SALATI, IN CF. MONODOSE DA GR. 12, quantità e prezzo in pezzi	1000	NR	€ 0,08	€ 80,00	4%
3.33	PLUMCAKE IN CF. MONODOSE DA GR. 40 , quantità e prezzo in pezzi	1000	NR	€ 0,14	€ 140,00	10%
3.34	PREPARATO PER BUDINO AL GUSTO DI CIOCCOLATO DA KG. 0,500 ÷ 1,00 quantità e prezzo in conf. da kg.0,500	500	NR	€ 1,35	€ 675,00	10%
3.35	CAFFE' TORREFATTO IN GRANI cf. da kg. 0,500 ÷1,00 quantità e prezzo in KG	200	KG	€ 9,05	€ 1.810,00	22%
3.36	UOVA FRESCHE DI GALLINA CAT. A o EXTRA	4000	NR	€ 0,11	€ 440,00	10%

Totale complessivo annuo offerto per il lotto di gara n. 3: €27.326,00, Iva esclusa

Oneri della sicurezza di cui all'art. 95 comma 10 del D.LGS n. 50/2016 es.m.i.: €250,00

Costi della manodopera di cui all'art. 95 comma 10 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i.: €500,00

~~Specifica le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole Ditte (nel caso di partecipazione "in raggruppamento d'impresa")~~
 #####

Dichiara, altresì che;

- L'offerta si intende valida e impegnativa per almeno 180 (centottanta) giorni dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte;
- Di essere consapevole che in caso di aggiudicazione l'affidamento della fornitura avverrà subordinatamente all'approvazione delle risultanze della

- gara da parte del Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria;
- Di essere edotta che l'offerta è da intendersi comprensiva di tutte le prestazioni previste dal disciplinare di gara, capitolato speciale, dal capitolato tecnico, nonché di quelle strettamente legate all'adempimento delle stesse, e da considerarsi valida e definitiva per tutta la durata dell'appalto;
- Di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione del contratto, e che di tali circostanze si è tenuto conto nella determinazione del prezzo offerto, ritenuto remunerativo e comprensivo di ogni spesa e onere di qualsiasi natura sia tecnica, sia economica.

PUTIGNANO, 04 giugno 2018

TIMBRO DELLA DITTA E FIRMA



NOTA:



1. L'offerta deve essere datata e sottoscritta in forma leggibile in ogni sua pagina dal titolare o dal legale rappresentante della Ditta o da persona abilitata ad impegnare e rappresentare legalmente la Ditta offerente. In caso di offerta sottoscritta da persona munita di procura, detta procura deve essere speciale e cioè riguardare lo specifico appalto o, in genere, tutti gli appalti per forniture delle Amministrazioni Pubbliche, deve essere trasmessa all'Azienda Sanitaria unitamente alla documentazione di gara in originale o in copia conforme, pena l'esclusione. La procura generale, cioè per tutti gli atti in genere che interessano il rappresentante, non è titolo sufficiente per presentare offerte nelle pubbliche gare. La procura deve rivestire la forma dell'atto pubblico, essere cioè redatta a norma dell'articolo 2699 C.C., con le richieste formali, da un notaio o da altro pubblico ufficiale competente. La procura può altresì risultare dal verbale del consiglio di amministrazione in originale o copia conforme o da certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. (in originale o copia conforme).
 2. Per i raggruppamenti di impresa, l'offerta economica dovrà essere unica e presentata congiuntamente, dovrà contenere la specificazione delle parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese, nonché, per i raggruppamenti non ancora formalmente costituiti, essere sottoscritta dai rappresentanti legali delle singole imprese partecipanti con l'impegno di conformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina prevista dal D.Lgs 12/04/2006, n. 163 e s.m.i.; in caso di raggruppamento già costituito, dovrà essere prodotto l'atto di conferimento del mandato.
- L'offerta congiunta comporta la responsabilità solida nei confronti dell'Azienda Sanitaria di tutte le imprese raggruppate.

rog. Pietro Di Tomasi - Figli srl
l'ammministratore unico
Stat. Soc. S.p.A. Putignano

AZIENDA SANITARIA

54

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE

ALLEGATO N. 5

SCHEMA DI OFFERTA ECONOMICA LOTTO N. 4 "PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA E PER DIETE SPECIALI"

rogo-pietro guarnieri - figlio srl
l'ammiraglio per unico
Antonio Guarnieri

OFFERTA

(da stendersi su carta legale o resa legale)

DITTA RAGIONE SOCIALE : RAG.PIETRO GUARNIERI-FIGLI SRL

SEDE LEGALE/DOMICILIO FISCALE : VIA MAESTRI DEL LAVORO Z.I. nc 70017 PUTIGNANO(Ba)

PARTITA IVA/CODICE FISCALE : 03942490727 =

RECAPITI TEL **0804052424** – FAX **0804911333** EMAIL ufficioagare@guarnierifigli.it PEC guarnierifigli@pec.it
 DITTA, DENOMINAZIONE O RAGIONE SOCIALE, SEDE LEGALE, DOMICILIO FISCALE, PARTITA IVA, CODICE FISCALE, RECAPITI TELEFONICI E TELEFAX,
 (in caso di raggruppamento d'impresе, tali indicazioni dovranno essere rese da tutte le impresе facenti parte del gruppo)

ALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
 VIA TORRACA, 2
 85100 POTENZA

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE –LOTTO DI GARA N. 4 "PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA E PER DIETE SPECIALI"

Il sottoscritto

(cognome e nome)

GUARNIERI ANTONIO LEONARDO

(luogo e data di nascita)

PUTIGNANO(BA) IL 08/01/1967

(residenza)

PUTIGNANO (BA) VIA GEN.L.SABATO N.11

(carica all'interno della Ditta)

AMMINISTRATORE UNICO E LEGALE RAPPRESENTATE

PRESENTA

La seguente offerta per la fornitura di derrate alimentari per il Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte relativa al lotto di gara n. 4 "Prodotti per la prima infanzia e per diete speciali", le cui condizioni sono di seguito indicate:

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota IVA
4.01	CREMA DI RISO, conf. da gr. 250 ca -quantità e prezzo determinati in pezzi	300	NR	€ 1,50	€ 450,00	10%
4.2	PASTINA PRIMA INFANZIA CONF. DA 300-350 gr - quantità e prezzo determinati in pezzi	300	NR	€ 0,90	€ 270,00	4%
4.3.a	OMOGENEIZZATI DI CARNE SENZA PROTEINE LATTE vasetti gr. 80 CA - quantità e prezzi determinati in pezzi	2.000	NR	€ 0,68	€ 1.360,00	10%
4.3.b	OMOGENEIZZATI DI PESCE, vasetti gr. 80 CA quantità e prezzo determinati in pezzi	500	NR	€ 0,68	€ 340,00	10%



rag.pietro guarnieri - figli srl
 Amministratore Unico
 Stabonice - Putignano

*Antoni - figli srl
l'ammministratore unico
Putignano*

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota IVA
4.3.C	OMOGENEIZZATI DI FRUTTA, SENZA PROTEINE LATTE, vasetti gr. 80 e da 120 gr CA - quantità e prezzo determinati in pezzi	1.000	NR	€ 0,30	€ 300,00	10%
4.4	PASTA APROTEICA conf. gr. 500 ca, quantità e prezzo in KG	50	KG	€ 7,50	€ 375,00	4%
4.5	PANE BISCOTTATO APROTEICO, conf. Da 50-80 g. circa - quantità e prezzo determinati a pezzi	300	NR	€ 1,00	€ 300,00	10%

Totale complessivo annuo offerto per il lotto di gara n. 4: € 3.395,00=, Iva esclusa

Oneri della sicurezza di cui all'art. 95 comma 10 del D.LGS n. 50/2016 es.m.i.: € 35,00=

Costi della manodopera di cui all'art. 95 comma 10 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i.: €80,00=

~~Specifica le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole Ditte (nel caso di partecipazione "in raggruppamento d'imprese")~~
#####

Dichiara, altresì che;

- L'offerta si intende valida e impegnativa per almeno 180 (centottanta) giorni dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte;
- Di essere consapevole che in caso di aggiudicazione l'affidamento della fornitura avverrà subordinatamente all'approvazione delle risultanze della gara da parte del Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria;
- Di essere edotta che l'offerta è da intendersi comprensiva di tutte le prestazioni previste dal disciplinare di gara, capitolato speciale, dal capitolato tecnico, nonché di quelle strettamente legate all'adempimento delle stesse, e da considerarsi valida e definitiva per tutta la durata dell'appalto;
- Di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione del contratto, e che di tali circostanze si è tenuto conto nella determinazione del prezzo offerto, ritenuto remunerativo e comprensivo di ogni spesa e onere di qualsiasi natura sia tecnica, sia economica.-

PUTIGNANO, 04 giugno 2018.

TIMBRO DELLA DITTA E FIRMA

*Antoni - figli srl
l'ammministratore unico
Putignano*



NOTA:

1. L'offerta deve essere datata e sottoscritta in forma leggibile in ogni sua pagina dal titolare o dal legale rappresentante della Ditta o da persona abilitata ad impegnare e rappresentare legalmente la Ditta offerente. In caso di offerta sottoscritta da persona munita di procura, detta procura deve essere speciale e cioè riguardare lo specifico appalto o, in genere, tutti gli appalti per forniture delle Amministrazioni Pubbliche, deve essere trasmessa all'Azienda Sanitaria unitamente alla documentazione di gara in originale o in copia conforme, pena l'esclusione. La procura generale, cioè per tutti gli atti in genere che interessano il rappresentato, non è titolo sufficiente per presentare offerte nelle pubbliche gare. La procura deve investire la forma dell'atto pubblico, essere cioè redatta a norma dell'articolo 2699 C. C., con le richieste formali, da un notaio o da altro pubblico ufficiale competente. La procura può altresì risultare dal verbale del consiglio di amministrazione in originale o copia conforme o da certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. (in originale o copia conforme).
 2. Per i raggruppamenti di impresa, l'offerta economica dovrà essere unica e presentata congiuntamente, dovrà contenere la specificazione delle parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese, nonché, per i raggruppamenti non ancora formalmente costituiti, essere sottoscritta dai rappresentanti legali delle singole imprese partecipanti con l'impegno di conformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina prevista dal D. Lgs 12/04/2006, n. 163 e s.m.i.; in caso di raggruppamento già costituito, dovrà essere prodotto l'atto di conferimento del mandato.
- L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Azienda Sanitaria di tutte le imprese raggruppate.


Roberto Guarnieri - Figli srl
Rag. Soc. Unip. s.r.l.
Via S. Maria 10
00187 Roma

LAZIENDA SANITARIA LOCALE DI ROMA

4

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE

ALLEGATO N. 5

SCHEMA DI OFFERTA ECONOMICA LOTTO N. 5 "PRODOTTI SURGELATI"

rag. Paolo Guarnieri - figli srl
VIA S. PIETRO 10
00187 ROMA
tel. 06 47811111
www.guarnieri.it

OFFERTA
(da stendersi su carta legale o resa legale)

DITTA RAGIONE SOCIALE : **RAG.PIETRO GUARNIERI-FIGLI SRL**

SEDE LEGALE/DOMICILIO FISCALE : **VIA MAESTRI DEL LAVORO Z.I. nc 70017 PUTIGNANO(Ba)**

PARTITA IVA/CODICE FISCALE : **03942490727=**

RECAPITI TEL **0804052424** – FAX **0804911333** EMAIL ufficiogare@guarnierifigli.it PEC guarnierifigli@pec.it

DITTA, DENOMINAZIONE O RAGIONE SOCIALE, SEDE LEGALE, DOMICILIO FISCALE, PARTITA IVA, CODICE FISCALE, RECAPITI TELEFONICI E TELEFAX
(in caso di raggruppamento d'impresa, tali indicazioni dovranno essere rese da tutte le imprese facenti parte del gruppo)

ALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
VIA TORRACA, 2
85100 POTENZA

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE –LOTTO DI GARA N. 5 "PRODOTTI SURGELATI"

Il sottoscritto GUARNIERI ANTONIO LEONARDO
(cognome e nome) PUTIGNANO(BA) IL 08/01/1967
(luogo e data di nascita) PUTIGNANO (BA) VIA GEN. L.SABATO N.11
(residenza) AMMINISTRATORE UNICO E LEGALE RAPPRESENTATE
(carica all'interno della Ditta) **PRESENTA**

La seguente offerta per la fornitura di derrate alimentari per il Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte relativa al lotto di gara n. 5 "Prodotti surgelati", le cui condizioni sono di seguito indicate:

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota IVA
5.1	CUORI DI MERLUZZO SURGELATI, quantità e prezzo in KG	1000	KG	€ 4,45	€ 4.450,00	10%
5.2	FILETTI DI PLATESSA SURGELATI, quantità e prezzo in KG	1000	KG	€ 7,50	€ 7.500,00	10%
5.3	SEPIE PULITE SURGELATE DAL PESO UNITARIO DI GR. 300 ÷ 500 ≈, quantità e prezzo in KG	1000	KG	€ 6,20	€ 6.200,00	10%
5.4	BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO IMPANATI SURGELATI, quantità e prezzo in KG	1000	KG	€ 2,60	€ 2.600,00	10%

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota IVA
5.5	GAMBERETTI SURGELATI PRECOTTI, quantità e prezzo in KG	50	KG	€ 5,50	€ 275,00	10%
5.6	TORTELLINI SURGELATI DI CARNE, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 4,50	€ 2.250,00	10%
5.7	SFOGLIA DI LASAGNA SURGELATA PRECOTTA, quantità e prezzo in KG	100	KG	€ 1,95	€ 195,00	10%
5.8	FAGIOLINI VERDI FINI SURGELATI, quantità e prezzo in KG	1000	KG	€ 1,25	€ 1.250,00	4%
5.9	PISELLI FINI SURGELATI, quantità e prezzo in KG	1000	KG	€ 1,35	€ 1.350,00	4%
5.10	SPINACI IN FOGLIE SURGELATI, quantità e prezzo in KG	1000	KG	€ 0,95	€ 950,00	4%
5.11	CUORI DI CARCIOFO A SPICCHI SURGELATI, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 3,85	€ 1.925,00	4%
5.12	MINISTRONE SURGELATO kg, quantità e prezzo in KG	1000	KG	€ 0,88	€ 880,00	4%
5.13	ZUCCHINE A DISCO SURGELATE, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 0,95	€ 475,00	4%
5.14	ZUCCHINE A FETTE GRIGLIATE SURGELATE, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 2,20	€ 1.100,00	4%
5.15	ZUCCA A CUBETTI SURGELATA, quantità e prezzo in KG	100	KG	€ 1,78	€ 178,00	4%
5.16	CAROTE A RONDELLE SURGELATE, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 0,75	€ 375,00	4%
5.17	PATATE A SPICCHIO NON PRE-FRITTE SURGELATE, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,25	€ 625,00	4%
5.18	PATATE NOVELLE SURGELATE, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,39	€ 695,00	4%
5.19	MELANZANE SURGELATE, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,10	€ 550,00	4%
5.20	BIETOLE IN FOGLIE SURGELATE, quantità e prezzo in KG	1000	KG	€ 0,99	€ 990,00	4%

Totale complessivo annuo offerto per il lotto di gara n.5: € 34.813,00=, Iva esclusa

Oneri della sicurezza di cui all'art. 95 comma 10 del D.LGS n. 50/2016 e s.m.i.: € 300,00=

Costi della manodopera di cui all'art. 95 comma 10 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i.: : €1.000,00=.

~~Specifica le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole Ditte (nel caso di partecipazione "in raggruppamento d'impresa")~~
#####

Dichiara, altresì che:

- L'offerta si intende valida e impegnativa per almeno 180 (centottanta) giorni dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte;
- Di essere consapevole che in caso di aggiudicazione l'affidamento della fornitura avverrà subordinatamente all'approvazione delle risultanze della gara da parte del Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria;
- Di essere edotta che l'offerta è da intendersi comprensiva di tutte le prestazioni previste dal disciplinare di gara, capitolato speciale, dal capitolato tecnico, nonché di quelle strettamente legate all'adempimento delle stesse, e da considerarsi valida e definitiva per tutta la durata dell'appalto;
- Di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione del contratto, e che di tali circostanze si è tenuto conto nella determinazione del prezzo offerto, ritenuto remunerativo e comprensivo di ogni spesa e onere di qualsiasi natura sia tecnica, sia economica.

PUTIGNANO, 04 giugno 2018.

TIMBRO DELLA DITTA E FIRMA

rag. Pietro Pignatelli - Figli s.r.l.
l'unico
Stabilimento



NOTA:

1. L'offerta deve essere datata e sottoscritta in forma leggibile in ogni sua pagina dal titolare o dal legale rappresentante della Ditta o da persona abilitata ad impegnare e rappresentare legalmente la Ditta offerente. In caso di offerta sottoscritta da persona munita di procura, detta procura deve essere speciale e cioè riguardare lo specifico appalto o, in genere, tutti gli appalti per forniture delle Amministrazioni Pubbliche, deve essere trasmessa all'Azienda Sanitaria unitamente alla documentazione di gara in originale o in copia conforme, pena l'esclusione. La procura generale, cioè per tutti gli atti in genere che interessano il rappresentato, non è titolo sufficiente per presentare offerte nelle pubbliche gare. La procura deve rivestire la forma dell'atto pubblico, essere cioè redatta a norma dell'articolo 2699 C.C., con le richieste formali, da un notaio o da altro pubblico ufficiale competente. La procura può altresì risultare dal verbale del consiglio di amministrazione in originale o copia conforme o da certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. (in originale o copia conforme).
2. Per i raggruppamenti di impresa, l'offerta economica dovrà essere unica e presentata congiuntamente, dovrà contenere la specificazione delle parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese, nonché, per i raggruppamenti non ancora formalmente costituiti, essere sottoscritta dai rappresentanti legali delle singole imprese partecipanti con l'impegno di conformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina prevista dal D.Lgs 12/04/2006, n. 163 e s.m.i.; in caso di raggruppamento già costituito, dovrà essere prodotto l'atto di conferimento del mandato.
L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Azienda Sanitaria di tutte le imprese raggruppate.

3

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE



[Firma manoscritta]

ALLEGATO N. 5

[Firma manoscritta]

SCHEMA DI OFFERTA ECONOMICA LOTTO N. 6 "FRUTTA, ORTAGGI E VERDURA"

**INGROSSO ORTOFRUTTICOLO
GOLDENFRUTTA**
di Viceconti Antonio
C.da Capraro di Rossa 211 - 55054 Laina (PZ)
Tel. 0973/824548
P. IVA 04863420766
Cod. Fisc. VCC NTN 62113 E483K



GOLDENFRUTTA DI VICECONTI ANTONIO
C/DA CAPRARO DI ROSA N. 211 85044 LAURIA (PZ)
PARTITA IVA00863420766 CODICE FISCALE VCCNTN62L13E483K
RECAPITI TELEFONICI TEL. 0973821543 TELEFAX 0973821543

ALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
VIA TORRACA, 2
85100 POTENZA

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE -LOTTO DI GARA N. 6 "FRUTTA, ORTAGGI E VERDURA"

Il sottoscritto
(cognome e nome) VICECONTI ANTONIO
(luogo e data di nascita) LAURIA 13/07/1962
(residenza) C/DA CAPRARO DI ROSA 211 85044 LAURIA (PZ)
(Carica all'interno della Ditta) TITOLARE



PRESENTA

La seguente offerta per la fornitura di derrate alimentari per il Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte relativa al lotto di gara n. 6 "Frutta, ortaggi e verdura", le cui condizioni sono di seguito indicate:



INGROSSO ORTOFRUTTICETO
GOLDENFRUTTA
di Viceconti Antonio
C.da Capraro di Rosa, 211 - 85044 Lauria (PZ)
Tel. 0973/821543
P.N.A. 00863420766
Cod. Fisc. VCCNTN62L13E483K

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota Iva
6.a.1	CLEMENTINE, quantità e prezzo in KG	2,500	KG	€ 0,50	€ 1,25	4%
6.a.2	ARANCE, quantità e prezzo in KG	2,500	KG	€ 0,50	€ 1,25	4%
6.a.3	LIMONI, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,00	€ 500,00	4%
6.b	KIWI, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,20	€ 600,00	4%
6.c.1	PESCHE, quantità e prezzo in KG	1,000	KG	€ 1,30	€ 1,30	4%
6.c.2	PESCHE NOCI, quantità e prezzo in KG	1,000	KG	€ 1,30	€ 1,30	4%
6.c.3	MELE, quantità e prezzo in KG	7,000	KG	€ 1,00	€ 7,00	4%
6.c.4	PERE, quantità e prezzo in KG	5,000	KG	€ 1,00	€ 5,00	4%
6.c.5	BANANE, quantità e prezzo in KG	1,000	KG	€ 1,00	€ 1,00	4%
6.c.6	ALBICOCCHE quantità e prezzo in KG	200	KG	€ 1,30	€ 260,00	4%
6.c.7	SUSINE, quantità e prezzo in KG	200	KG	€ 1,30	€ 260,00	4%
6.c.8	CILIEGIE, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 2,00	€ 1.000,00	4%
6.c.9	UVA DA TAVOLA, quantità e prezzo in KG	300	KG	€ 1,30	€ 390,00	4%
6.d.1.a	LATTUGA CAPPUCCIO, quantità e prezzo in KG	800	KG	€ 1,00	€ 800,00	4%
6.d.1.b	LATTUGA ROMANA, quantità e prezzo in KG	800	KG	€ 1,00	€ 800,00	4%
6.d.1.c	INDIVIA SCAROLA LISCIA IMBIANCATA, quantità e prezzo in KG	800	KG	€ 0,85	€ 680,00	4%
6.d.1.d	INDIVIA SCAROLA RICCIA IMBIANCATA, quantità e prezzo in KG	800	KG	€ 0,85	€ 680,00	4%

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota Iva
6.d.2	RADICCHIO ROSSO CHIOGGIA, quantità e prezzo in KG	50	KG	€ 1,85	€ 92,50	4%
6.d.3	RUCOLA, quantità e prezzo in kg	50	KG	€ 2,00	€ 100,00	4%
6.d.4	BIETOLA DA COSTA, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,00	€ 500,00	4%
6.d.5	SEDANO BIANCO DA COSTA, quantità e prezzo in KG	300	KG	€ 1,00	€ 300,00	4%
6.d.6	PREZEMOLO, quantità e prezzo in KG	50	KG	€ 1,50	€ 75,00	4%
6.d.7.a	POMODORI TONDI, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,30	€ 650,00	4%
6.d.7.b	POMODORI ALLUNGATI, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,30	€ 650,00	4%
6.d.8	PATATE, quantità e prezzo in KG	700	KG	€ 0,65	€ 455,00	4%
6.d.9	CAROTE, in cf. da kg 0,500 ÷ 1,00, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,20	€ 600,00	4%
6.d.10	ZUCCHINE, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,30	€ 650,00	4%
6.d.11	PEPERONI DOLCI, quantità e prezzo in KG	200	KG	€ 1,30	€ 260,00	4%
6.d.12	CIPELLA ROSSA, quantità e prezzo in KG	800	KG	€ 0,85	€ 680,00	4%
6.d.13	AGLIO, quantità e prezzo in KG	100	KG	€ 3,50	€ 350,00	4%
6.d.14	MELANZANE, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,30	€ 650,00	4%
6.d.15	CAVOLFIORE BIANCO DEFOGLIATO, quantità e prezzo in KG	200	KG	€ 1,00	€ 200,00	4%
6.d.16	FINOCCHI, quantità e prezzo in KG	200	KG	€ 1,00	€ 200,00	4%



INGROSSO ORTOFRUTTICOLO
GOLDENFRUITIA
 di Vincenzo Anzillo
 C.da Capraro di Rossa, 211 - 85047 Lauria (PZ)
 Tel. 0973/822543 P. IVA 00863420766
 Cod. Fisc. VENTN 62113/0483K

Totale complessivo annuo offerto per il lotto di gara n. 6: € 12.400,60, Iva esclusa

Oneri della sicurezza di cui all'art. 95 comma 10 del D.LGS n. 50/2016 e s.m.i.: € 1.328,64

~~Specificare le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole Ditte (nel caso di partecipazione in raggruppamento d'impresa)~~

Dichiara, altresì che;

- L'offerta si intende valida e impegnativa per almeno 180 (centottanta) giorni dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte;
- Di essere consapevole che in caso di aggiudicazione l'affidamento della fornitura avverrà subordinatamente all'approvazione delle risultanze della gara da parte del Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria;
- Di essere edotta che l'offerta è da intendersi comprensiva di tutte le prestazioni previste dal disciplinare di gara, capitolato speciale, dal capitolato tecnico, nonché di quelle strettamente legate all'adempimento delle stesse, e da considerarsi valida e definitiva per tutta la durata dell'appalto;
- Di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione del contratto, e che di tali circostanze si è tenuto conto nella determinazione del prezzo offerto, ritenuto remunerativo e comprensivo di ogni spesa e onere di qualsiasi natura sia tecnica, sia economica.

DATA 05/06/2018

TIMBRO DELLA DITTA E FIRMA

INGROSSOORTOFRUTTICOLO
GOLDENFRUTTA
di Viccontri Antonio
C.da Capraro di Rosa, 211 - 85064 Lauria (PZ)
Tel. 0975/821543
P.Iva 00863420766
Cod. Fisc. VCC NTN 62113 E983K

NOTA:

1. L'offerta deve essere datata e sottoscritta in forma leggibile in ogni sua pagina dal titolare o dal legale rappresentante della Ditta o da persona abilitata ad impegnare e rappresentare legalmente la Ditta offerente. In caso di offerta sottoscritta da persona munita di procura, detta procura deve essere speciale e cioè riguardare lo specifico appalto o, in genere, tutti gli appalti per forniture delle Amministrazioni Pubbliche, deve essere trasmessa all'Azienda Sanitaria unitamente alla documentazione di gara in originale o in copia conforme, pena l'esclusione. La procura generale, cioè per tutti gli atti in genere che interessano il rappresentato, non è titolo sufficiente per presentare offerte nelle pubbliche gare. La procura deve rivestire la forma dell'atto pubblico, essere cioè redatta a norma dell'articolo 2699 C.C., con le richieste formalità, da un notaio o da altro pubblico ufficiale competente. La procura può altresì risultare dal verbale di amministrazione in originale o copia conforme o da certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. (in originale o copia conforme).
2. Per i raggruppamenti di impresa, l'offerta economica dovrà essere unica e presentata congiuntamente, dovrà contenere la specificazione delle parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese, nonché, per i raggruppamenti non ancora formalmente costituiti, essere sottoscritta dai rappresentanti legali delle singole imprese partecipanti con l'impegno di conformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina prevista dal D.Lgs 12/04/2006, n. 163 e s.m.i.; in caso di raggruppamento già costituito, dovrà essere prodotto l'atto di conferimento del mandato.
L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Azienda Sanitaria di tutte le imprese raggruppate.

LOTTO 6: FRUTTA FRESCA, ORTAGGI E VERDURE

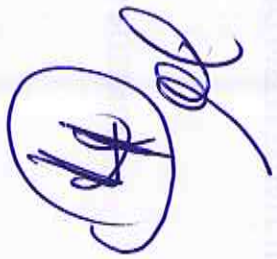
VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO
6.a.1	CLEMENTINE, quantità e prezzo in KG	2.500	KG	€ 0,50	€ 1.250,00
6.a.2	ARANCE, quantità e prezzo in KG	2.500	KG	€ 0,50	€ 1.250,00
6.a.3	LIMONI, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,00	€ 500,00
6.b	KIWI, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,20	€ 600,00
6.c.1	PESCHE, quantità e prezzo in KG	1.000	KG	€ 1,30	€ 1.300,00
6.c.2	PESCHE NOCI, quantità e prezzo in KG	1.000	KG	€ 1,30	€ 1.300,00
6.c.3	MELE, quantità e prezzo in KG	7.000	KG	€ 1,00	€ 7.000,00
6.c.4	PERE, quantità e prezzo in KG	5.000	KG	€ 1,00	€ 5.000,00
6.c.5	BANANE, quantità e prezzo in KG	1.000	KG	€ 1,00	€ 1.000,00
6.c.6	ALBICOCHE quantità e prezzo in KG	200	KG	€ 1,30	€ 260,00
6.c.7	SUSINE, quantità e prezzo in KG	200	KG	€ 1,30	€ 260,00
6.c.8	CILIEGIE, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 2,00	€ 1.000,00
6.c.9	UVA DA TAVOLA, quantità e prezzo in KG	300	KG	€ 1,30	€ 390,00
6.d.1.a	LATTUGA CAPPUCCIO,quantità e prezzo in KG	800	KG	€ 1,00	€ 800,00
6.d.1.b	LATTUGA ROMANA,quantità e prezzo in KG	800	KG	€ 1,00	€ 800,00
6.d.1.c	SCAROLA LISCIA IMBIANCATA,quantità e prezzo in KG	800	KG	€ 0,85	€ 680,00
6.d.1.d	SCAROLA RICCIA IMBIANCATA,quantità e prezzo in KG	800	KG	€ 0,85	€ 680,00
6.d.2	RADICCHIO ROSSO CHIOGGIA,quantità e prezzo in KG	50	KG	€ 1,85	€ 92,50
6.d.3	RUCOLA, quantità e prezzo in kg	50	KG	€ 2,00	€ 100,00
6.d.4	BIETOLE DA COSTA, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,00	€ 500,00
6.d.5	SEDANO BIANCO DA COSTA, quantità e prezzo in KG	300	KG	€ 1,00	€ 300,00
6.d.6	PREZZEMOLO,quantità e prezzo in KG	50	KG	€ 1,50	€ 75,00
6.d.7.a	POMODORI TONDI, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,30	€ 650,00
6.d.7.b	POMODORI ALLUNGATI, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,30	€ 650,00
6.d.8	PATATE, quantità e prezzo in KG	700	KG	€ 0,65	€ 455,00
6.d.9	CAROTE, in cf. da kg 0,500 ÷ 1,00, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,20	€ 600,00
6.d.10	ZUCCHINE, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,30	€ 650,00

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO
6.d.11	PEPERONI DOLCI, quantità e prezzo in KG	200	KG	€ 1,30	€ 260,00
6.d.12	CIPOLLA ROSSA, quantità e prezzo in KG	800	KG	€ 0,85	€ 680,00
6.d.13	AGLIO, quantità e prezzo in KG	100	KG	€ 3,50	€ 350,00
6.d.14	MELANZANE, quantità e prezzo in KG	500	KG	€ 1,30	€ 650,00
6.d.15	CAVOLFIORE BIANCO DEFOGLIATO, quantità e prezzo in KG	200	KG	€ 1,00	€ 200,00
6.d.16	FINOCCHI, quantità e prezzo in KG	200	KG	€ 1,00	€ 200,00

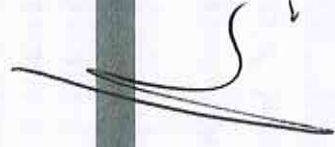
€ 30.482,50

AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POFENZA

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE



ALLEGATO N. 5



SCHEMA DI OFFERTA ECONOMICA LOTTO N. 7 “ACQUA MINERALE”

rag. Paolo Guarnieri - figli srl
l'Amministratore unico
Stefano Guarnieri



OFFERTA

(da stendersi su carta legale o resa legale)

DITTA RAGIONE SOCIALE : **RAG. PIETRO GUARNIERI-FIGLI SRL**

SEDE LEGALE/DOMICILIO FISCALE : **VIA MAESTRI DEL LAVORO Z.I. nc 70017 PUTIGNANO(Ba)**

PARTITA IVA/CODICE FISCALE : **03942490727=**

RECAPITI TEL **0804052424** – FAX **0804911333** EMAIL **ufficiogare@guarnierifigli.it** pec **guarnierifigli@pec.it**

DITTA, DENOMINAZIONE O RAGIONE SOCIALE, SEDE LEGALE, DOMICILIO FISCALE, PARTITA IVA, CODICE FISCALE, RECAPITI TELEFONICI E TELEFAX.

(in caso di raggruppamento d'impresese, tali indicazioni dovranno essere rese da tutte le impresese facenti parte del gruppo)

ALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
VIA TORRACA, 2
85100 POTENZA

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE –LOTTO DI GARA N. 7 "ACQUA MINERALE"

Il sottoscritto

(cognome e nome)

GUARNIERI ANTONIO LEONARDO

(luogo e data di nascita)

PUTIGNANO(BA) IL 08/01/1967

(residenza)

PUTIGNANO (BA) VIA GEN.L.SABATO N.11

(carica all'interno della Ditta)

AMMINISTRATORE UNICO E LEGALE RAPPRESENTATE
PRESENTA

La seguente offerta per la fornitura di derrate alimentari per il Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte relativa al lotto di gara n. 7 " Acqua minerale", le cui condizioni sono di seguito indicate:

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota IVA
7	ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE, quantità e prezzi in bottiglie da 1500 ml	2.000	NR	€ 0,19	€ 380,00	22%

Totale complessivo annuo offerto per il lotto di gara n. 7: € 380,00=, Iva esclusa

Oneri della sicurezza di cui all'art. 95 comma 10 del D.LGS n. 50/2016 e s.m.i.: € 5,00=

Costi della manodopera di cui all'art. 95 comma 10 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i.: € 15,00=



rog. Pietro Guarnieri - figli srl
Amministratore unico
M. Guarnieri

~~Specifica le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole Ditte (nel caso di partecipazione "in raggruppamento d'impresa")~~

#####

Dichiara, altresì che;

- L'offerta si intende valida e impegnativa per almeno 180 (centottanta) giorni dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte;
- Di essere consapevole che in caso di aggiudicazione l'affidamento della fornitura avverrà subordinatamente all'approvazione delle risultanze della gara da parte del Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria;
- Di essere edotta che l'offerta è da intendersi comprensiva di tutte le prestazioni previste dal disciplinare di gara, capitolato speciale, dal capitolato tecnico, nonché di quelle strettamente legate all'adempimento delle stesse, e da considerarsi valida e definitiva per tutta la durata dell'appalto;
- Di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione del contratto, e che di tali circostanze si è tenuto conto nella determinazione del prezzo offerto, ritenuto remunerativo e comprensivo di ogni spesa e onere di qualsiasi natura sia tecnica, sia economica.

PUTIGNANO, 04 giugno 2018

TIMBRO DELLA DITTA E FIRMA

ros.pietro.jusambrì - figli srl
l'amministratore unico

Antonio Jusambrì

NOTA:-

1. L'offerta deve essere datata e sottoscritta in forma leggibile in ogni sua pagina dal titolare o dal legale rappresentante della Ditta o da persona abilitata ad impegnare e rappresentare legalmente la Ditta offerente. In caso di offerta sottoscritta da persona munita di procura, detta procura deve essere speciale e cioè riguardare lo specifico appalto o, in genere, tutti gli appalti per forniture delle Amministrazioni Pubbliche, deve essere trasmessa all'Azienda Sanitaria unitamente alla documentazione di gara in originale o in copia conforme, pena l'esclusione. La procura generale, cioè per tutti gli atti in genere che interessano il rappresentato, non è titolo sufficiente per presentare offerte nelle pubbliche gare. La procura deve rivestire la forma dell'atto pubblico, essere cioè redatta a norma dell'articolo 2699 C.C., con le richieste formalità, da un notaio o da altro pubblico ufficiale competente. La procura può altresì risultare dal verbale del consiglio di amministrazione in originale o copia conforme o da certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. (in originale o copia conforme).
2. Per i raggruppamenti di impresa, l'offerta economica dovrà essere unica e presentata congiuntamente, dovrà contenere la specificazione delle parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese, nonché, per i raggruppamenti non ancora formalmente costituiti, essere sottoscritta dai rappresentanti legali delle singole imprese partecipanti con l'impegno di conformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina prevista dal D.Lgs 12/04/2006, n. 163 e s.m.i.; in caso di raggruppamento già costituito, dovrà essere prodotto l'atto di conferimento del mandato.
L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Azienda Sanitaria di tutte le imprese raggruppate.

14 NOV 1973

1

14 NOV 1973

1

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE

ALLEGATO N. 5

SCHEMA DI OFFERTA ECONOMICA LOTTO N. 8 “CARNI FRESCHE”

mag. Pietro Guarnieri - figlii srl
l'azienda familiare unico
"Monte San Giovanni Guarnieri"

OFFERTA

(da stendersi su carta legale o resa legale)

DITTA RAGIONE SOCIALE : **RAG.PIETRO GUARNIERI-FIGLI SRL**

SEDE LEGALE/DOMICILIO FISCALE : **VIA MAESTRI DEL LAVORO Z.I. nc 70017 PUTIGNANO(Ba)**

PARTITA IVA/CODICE FISCALE : **03942490727=**

RECAPITI TEL **0804052424** – FAX **0804911333** EMAIL **ufficioagare@guarnierifigli.it** PEC **guarnierifigli@pec.it**

DITTA, DENOMINAZIONE O RAGIONE SOCIALE, SEDE LEGALE, DOMICILIO FISCALE, PARTITA IVA, CODICE FISCALE, RECAPITI TELEFONICI E TELEFAX.

(in caso di raggruppamento di imprese, tali indicazioni dovranno essere rese da tutte le imprese facenti parte del gruppo)

ALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
VIA TORRACA, 2
85100 POTENZA

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE –LOTTO DI GARA N. 8 "CARNI FRESCHE"

Il sottoscritto

(cognome e nome)

GUARNIERI ANTONIO LEONARDO

(luogo e data di nascita)

PUTIGNANO(BA) IL 08/01/1967

(residenza)

PUTIGNANO (BA) VIA GEN.L.SABATO N.11

(carica all'interno della Ditta)

AMMINISTRATORE UNICO E LEGALE RAPPRESENTATE

PRESENTA

La seguente offerta per la fornitura di derrate alimentari per il Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte relativa al lotto di gara n. 8 " Carni fresche", le cui condizioni sono di seguito indicate:

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota IVA
8.1.a	BOVINE FRESCHE – FESA, quantità e prezzo in KG	300	KG	€ 6,00	€ 1.800,00	10%
8.1.b	BOVINE FRESCHE – SCAMONE, quantità e prezzo in KG	300	KG	€ 6,40	€ 1.920,00	10%
8.1.c	BOVINE FRESCHE - NOCE, quantità e prezzo in KG	300	KG	€ 6,40	€ 1.920,00	10%
8.1.d	BOVINE FRESCHE - SOTTOFESA, quantità e prezzo in KG	300	KG	€ 4,40	€ 1.320,00	10%



rag.pietro guarnieri-figli srl
Amministratore Unico
Antonio L. Guarnieri

[Firma manoscritta]

rag.pietro guarnieri-figli srl
Amministratore Unico
Antonio L. Guarnieri

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.	PREZZO UNITARIO	IMPORTO TOTALE ANNUO	Aliquota IVA
8.02	SUINE FRESCHE - LONZA SENZA CULATELLO, quantità e prezzo in KG	600	KG	€ 4,10	€ 2.460,00	10%
8.3.a	COSCE DI POLLO, quantità e prezzo in KG	800	KG	€ 1,50	€ 1.200,00	10%
8.3.b	FESA DI TACCHINO, quantità e prezzo in KG	2.000	KG	€ 5,40	€ 10.800,00	10%
8.3.c	COSCE DI TACCHINO, quantità e prezzo in KG	200	KG	€ 2,25	€ 450,00	10%

Totale complessivo annuo offerto per il lotto di gara n.8: € 21.870,00=, Iva esclusa

Oneri della sicurezza di cui all'art. 95 comma 10 del D.LGS n. 50/2016 e s.m.i.: €150,00=

Costi della manodopera di cui all'art. 95 comma 10 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i.: € 600,00=

~~Specifica le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole Ditte (nel caso di partecipazione "in raggruppamento d'impresa")~~
#####

Dichiara, altresì che;

- L'offerta si intende valida e impegnativa per almeno 180 (centottanta) giorni dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte;
- Di essere consapevole che in caso di aggiudicazione l'affidamento della fornitura avverrà subordinatamente all'approvazione delle risultanze della gara da parte del Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria;
- Di essere edotta che l'offerta è da intendersi comprensiva di tutte le prestazioni previste dal disciplinare di gara, capitolato speciale, dal capitolato tecnico, nonché di quelle strettamente legate all'adempimento delle stesse, e da considerarsi valida e definitiva per tutta la durata dell'appalto;
- Di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione del contratto, e che di tali circostanze si è tenuto conto nella determinazione del prezzo offerto, ritenuto remunerativo e comprensivo di ogni spesa e onere di qualsiasi natura sia tecnica, sia economica.

PUTIGNANO, 04 giugno 2018.

TIMBRO DELLA DITTA E FIRMA

rag. Pietro Starnich - figli srl

l'unico rappresentatore unico

di Putignano, Putignano

NOTA:

1. L'offerta deve essere datata e sottoscritta in forma leggibile in ogni sua pagina dal titolare o dal legale rappresentante della Ditta o da persona abilitata ad impegnare e rappresentare legalmente la Ditta offerente. In caso di offerta sottoscritta da persona munita di procura, detta procura deve essere speciale e cioè riguardare lo specifico appalto o, in genere, tutti gli appalti per forniture delle Amministrazioni Pubbliche, deve essere trasmessa all'Azienda Sanitaria unitamente alla documentazione di gara in originale o in copia conforme, pena l'esclusione. La procura generale, cioè per tutti gli atti in genere che interessano il rappresentato, non è titolo sufficiente per presentare offerte nelle pubbliche gare. La procura deve rivestire la forma dell'atto pubblico, essere cioè redatta a norma dell'articolo 2699 C.C., con le richieste formali, da un notaio o da altro pubblico ufficiale competente. La procura può altresì risultare dal verbale del consiglio di amministrazione in originale o copia conforme o da certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. (in originale o copia conforme).
 2. Per i raggruppamenti di imprese, l'offerta economica dovrà essere unica e presentata congiuntamente, dovrà contenere la specificazione delle parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese, nonché, per i raggruppamenti non ancora formalmente costituiti, essere sottoscritta dai rappresentanti legali delle singole imprese partecipanti con l'impegno di conformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina prevista dal D.Lgs 12/04/2006, n. 163 e s.m.i.; in caso di raggruppamento già costituito, dovrà essere prodotto l'atto di conferimento del mandato.
- L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Azienda Sanitaria di tutte le imprese raggruppate.

AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POGGIOREALE

mg-pietro
L'ammministratore unico
di mg-pietro
Guarnieri



mg-pietro
L'ammministratore
di mg-pietro
Guarnieri



**Scrittura privata per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari
per il P.O. Distrettuale di Chiaromonte.**

L'anno duemiladiciotto il giorno _____ del mese di _____ in Potenza, nella sede
amministrativa dell'Azienda Sanitaria Sanitaria Locale di Potenza (A.S.P.) alla Via
Torraca, 2, sono personalmente comparsi:

▪ **Dr.** _____, nella sua qualità di _____
dell'**Azienda Sanitaria Locale di Potenza (A.S.P.)** con sede in Potenza alla
Via Torraca, 2, codice fiscale 01722360763, domiciliato per la carica presso la
sede dell'A.S.P. delegato alla sottoscrizione dei contratti di forniture di beni e
servizi, giusta Deliberazione del Commissario dell'ASP n. 2018/_____ del
_____;

▪ _____, nato a _____) il
_____, residente in _____, Via _____ il
quale dichiara di agire ed intervenire nel presente atto nella sua qualità di
_____ della Ditta _____ con sede legale in
_____, alla Via _____, n. , partita Iva _____;

Di comune accordo, le parti sopra nominate rinunciano espressamente all'assistenza
di testimoni.

Premesso che

▪ con Deliberazione del Commissario dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza
(A.S.P.) n. 2018/00_____del _____, sono stati approvati in via definitiva i
verbali della gara esperita mediante procedura aperta per l'affidamento della
fornitura di derrate alimentari per il P.O. Distrettuale di Chiaromonte;

▪ Con l'atto predetto è stata affidata alla Ditta _____
la fornitura dei prodotti relativi ai lotti di gara n. _____

▪ a garanzia dell'esecuzione del contratto, la Ditta _____ ha costituito

deposito cauzionale di € _____ (inserirne, se del caso cauzione ridotta del

_____ % ai sensi dell'art. 93 comma 7 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.), mediante

_____;

▪ Trattandosi di fornitura di importo < a € 150.000,00, il presente contratto non

rientra nelle fattispecie contemplate dall'art. 82 e seguenti del D.Lgs 6 settembre

2011, n. 159, concernente il codice delle leggi antimafia e nuove disposizioni in

materia di documentazione antimafia

Tutto ciò premesso, tra i predetti signori nelle rispettive qualità, previa ratifica e

conferma della narrativa che precede si conviene e si stipula quanto segue:

Art.01- Formano parte integrante e sostanziale del presente atto, oltre alle premesse:

a) la deliberazione del Commissario dell'ASP n. 2018/00_____ del _____; b)

il capitolato speciale di appalto; c) il capitolato tecnico; d) l'offerta economica della

Ditta del _____. I predetti documenti di cui alle lettere a), b), c), e d), che la

Ditta dichiara di conoscere e di accettare, non sono materialmente allegati al presente

atto e sono depositati presso l'UO.C. Provveditorato-Economato che ne curerà la

conservazione nei modi di legge.

Art. 02- Oggetto del contratto L'Azienda Sanitaria Locale di Potenza (di seguito

per brevità indicata con la sigla A.S.P.) come sopra rappresentata, in esecuzione della

deliberazione del Commissario n. 2018/00_____ del _____affida alla Ditta

_____, che in seguito per brevità sarà denominata "Ditta" che accetta senza

riserva, la fornitura di derrate alimentari per il P.O.D. di Chiaromonte relative ai lotti

di gara n. _____.

Art.03 –Durata contrattuale- Il contratto avrà durata di anni uno a decorrere

dal _____, E' escluso ogni rinnovo tacito. La Ditta avrà l'obbligo di

garantire la fornitura di che trattasi, laddove richiesto dall'ASP, agli stessi patti, prezzi e condizioni già pattuite e, comunque, non oltre 12 mesi dalla scadenza del contratto stesso, salva l'interruzione anticipata all'esito dell'eventuale procedura di gara che sarà espletata dalla Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata (SUA-RB), per l'acquisizione degli stessi prodotti. Inoltre Il contratto potrà essere risolto, previo avviso di almeno 30 giorni, nell'eventualità in cui si verificassero mutamenti radicali nelle attività della sede ospedaliera interessata alla fornitura di cui trattasi, indipendenti dalla volontà dell'A.S.P.

Art. 04 -Importo del contratto L'importo netto annuale complessivo presunto del contratto è pari ad € , Iva esclusa.

Art. 05 –Norme regolatrici –L'esecuzione della fornitura oggetto del contratto, da effettuarsi in somministrazione a norma degli artt. 1559-1570 del Codice Civile è disciplinata, oltre che dai successivi articoli, dal capitolato speciale di appalto, dal capitolato tecnico e dall'offerta economica della Ditta, che qui si intendono integralmente richiamati e trascritti. I generi alimentari dovranno essere in regola con tutte le norme comunitarie, nazionali e regionali relative alla rintracciabilità, al confezionamento, alle etichettature e alle prescrizioni in materia di sicurezza alimentare. La Ditta si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo, della loro veicolazione, nonché del loro stoccaggio, obbligandosi a garantire il rispetto dei limiti di legge in merito ai parametri merceologici e microbiologici. La Ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che in relazione all'espletamento della fornitura ed in conseguenza della stessa potrà derivare all'A.S.P., agli utenti, a terzi e a cose. In particolare la Ditta si assume le responsabilità per danni, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, per avvelenamenti e intossicazioni causati dai generi alimentari forniti

e distribuiti e/o somministrati agli assistiti e/o agli utenti del P.O.D. di Chiaromonte,

compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto e a cattiva conservazione,

compresi errori nel non rispetto del termine di scadenza.

Art. 06 – Direttore dell'esecuzione del contratto –Ai sensi dell'art. 101 del

D.Lgs 18/04/2016, n. 50 e s.m.i. il **Direttore dell'esecuzione del contratto** è

individuato nel referente sanitario del P.O.D. di Chiaromonte.

Art. 07 – Condizioni economiche I prezzi offerti dalla Ditta in sede di gara di

intendono formulati dalla stessa in base a calcoli di convenienza, a tutto suo rischio e,

quindi, saranno fissi ed invariabili, e dovranno intendersi per merce resa franco

locali magazzino del P.O.D. di Chiaromonte, a rischio della Ditta. Sono a carico della

stessa e sono compresi nelle condizioni di fornitura tutti gli oneri riguardanti:

l'imballo, il facchinaggio, il trasporto.

Art. 08 – Revisione prezzi La revisione dei prezzi è regolata dalla prescrizioni

dettate in materia dall'art. 106 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.

Art. 09 -Fabbisogno Le quantità annue indicate nel capitolato tecnico sono

meramente presuntive e non impegnative, potendo le stesse subire variazioni in

aumento o in diminuzione sulla base dell'effettivo fabbisogno. Pertanto la fornitura

dovrà essere effettuata anche per quantità maggiori o minori fino alla concorrenza del

quinto dell'importo del contratto, ed impegnerà la Ditta alle stesse condizioni

contrattuali

Art. 10 – Controlli quali-quantitativi sulle forniture Le forniture dovranno

essere effettuate in esatta conformità agli ordinativi formali dell'U.O.C.

Provveditorato-Economato, entro i termini previsti all'articolo 10 del capitolato

speciale, e negli orari in esso fissati, secondo le quantità e qualità richieste con il

buono medesimo. Le forniture devono essere effettuate secondo i requisiti qualitativi

previsti dagli atti di gara e dalla normativa vigente in materia. La firma apposta sul documento di trasporto all'atto del ricevimento della merce indica solo una corrispondenza del numero dei colli inviati. La quantità è esclusivamente quella accertata presso il magazzino del Presidio Ospedaliero all'atto della consegna e deve essere riconosciuta ad ogni effetto dalla Ditta che provvederà ad integrarla nel caso di non rispondenza. Qualora dovessero essere riscontrate difformità, ovvero scostamenti quali- quantitativi rispetto a quanto richiesto con il buono d'ordine, i responsabili del controllo compileranno l'apposito modulo di rilevazione delle non conformità che verrà tempestivamente comunicato per iscritto alla Ditta, la quale dovrà provvedere nel più breve possibile alla sostituzione o integrazione della merce, senza obiezioni. Oltre ai controlli da effettuarsi all'atto della consegna può essere verificata la qualità dei prodotti mediante esami a vista o attraverso indagini di laboratorio. Gli accertamenti potranno aver luogo anche dopo alcuni giorni dalla consegna della merce. I controlli analitici saranno a carico della Ditta. Qualora la Ditta risulti inadempiente, l'Azienda Sanitaria provvederà alle indagini con onere a carico della Ditta. L'Azienda Sanitaria farà pervenire alla Ditta per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. La Ditta non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sull'esecuzione dell'appalto, se non preventivamente comunicati per iscritto: sarà tenuto a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Azienda Sanitaria.

Art. 11- Confezionamento I prodotti devono essere confezionati in modo tale da garantirne la corretta conservazione, anche durante le fasi di trasporto. Il confezionamento e l'etichettatura devono essere tali da consentire la lettura di tutte le

diciture prescritte dalla normativa vigente, e che devono figurare sia su eventuali contenitori interni, che sull'imballaggio esterno.

Art. 12 -Acquisti sul libero mercato -E' facoltà dell'Azienda Sanitaria provvedere ad acquisti liberi sul mercato dei prodotti di cui a presente contratto, ove non fossero nella tempestiva disponibilità della Ditta, nonché in caso di ritardo nelle consegne. In tal caso la Ditta se ne assumerà l'onere della maggiore spesa.

Art. 13 - Obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari –La Ditta, con riferimento al presente appalto identificato con il CIG n. , assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche. La Ditta è tenuta a comunicare gli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i bancario/i o postale/i dedicato/i, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica oggetto del presente contratto, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi., comunicando tempestivamente eventuali intervenuti cambiamenti. L'Azienda Sanitaria declina ogni responsabilità per il mancato incasso da parte della Ditta, di pagamenti non pervenuti per omissione o intempestività della predetta comunicazione

Art. 14 -Fatturazioni e pagamenti. Le fatture derivanti dalle forniture eseguite dovranno essere emesse, di volta in volta, a seguito dell'evasione degli ordinativi di acquisto, e sulla base dei prezzi riportati nell'offerta economica. Tutte le fatture devono essere trasmesse in formato elettronico. Il codice univoco ufficio IPA per la fatturazione elettronica è il seguente: WI7XIA. La fatture, per la loro liquidabilità, devono essere conformi a quanto indicato nel buono d'ordine. I quantitativi di merce ammessi al pagamento saranno quelli accertati all'atto delle singole consegne presso il magazzino del P.O.D. di Chiaromonte. Nella fattura dovrà essere indicato, altresì, il

conto effettivo sul quale appoggiare le relative operazioni, ai sensi della Legge 13 agosto 2010, n. 136, e successive modifiche sulla "Tracciabilità dei flussi finanziari". Il pagamento delle fatture, previo riscontro contabile della correttezza dei dati in esse riportati e acquisizione dell'attestazione della regolare esecuzione della fornitura e del documento unico di regolarità contributiva che dovrà risultare regolare ai fini D.U.R.C., avverrà secondo quanto disposto dal D.Lgs 9 ottobre 2002, n. 231, e successive modifiche portate dal D.Lgs 09/11/2012, n. 192, entro il termine di 60 giorni dalla ricezione della fattura. Il pagamento avverrà, salvo diversa richiesta scritta, mediante bonifico presso la banca e il conto corrente dedicato che saranno indicati dalla Ditta nella fattura. Le eventuali commissioni bancarie di bonifico che saranno applicate dall'Istituto Cassiere dell'Azienda Sanitaria, saranno a carico della Ditta. Trovano applicazione i commi 5, 5 bis e 6 del D.Lgs 18/04/2016, n. 50 e s.m.i.

Art. 15 – Divieto di cessione del credito Con la sottoscrizione del contratto la Ditta si obbliga a non cedere a terzi i crediti ad esso derivanti, a pena di nullità.

Art. 16 – Penali e sanzioni in caso di inadempimenti In caso di inadempienza, e per ritardo nelle prestazioni dovute, la Ditta incorre nelle penalità previste dall'art. 16 del capitolato speciale di appalto, al quale integralmente si rimanda.

Art. 17 – Osservanza normativa vigente La Ditta é responsabile dell'osservanza di tutte le leggi e regolamenti in materia di produzione e commercio dei beni oggetto del presente contratto vigenti all'atto della consegna dei prodotti.

Art. 18- Risoluzione del contratto L'Azienda Sanitaria si riserva la possibilità di risolvere anticipatamente il contratto nei casi previsti dalla normativa vigente, e nei casi elencati all'articolo 18 del capitolato speciale di appalto. In particolare il contratto sarà risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, in caso di violazione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto

2010, n. 136, come modificata dal decreto legge 12/11/2010, n. 187. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'art. 7, comma 1, lettera a) del D.L. 187/2010.

Art. 19- Risarcimento danni ed esonero da responsabilità L'Azienda Sanitaria è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro, che dovessero accadere al personale della Ditta nell'esecuzione del contratto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è già compensato e compreso nel corrispettivo del contratto stesso. La Ditta risponde pienamente per danni a persone e/o cose che potessero derivare dall'espletamento delle prestazioni contrattuali ed imputabili ad essa od ai suoi dipendenti e dei quali danni fosse chiamata a rispondere. Le parti dovranno dare atto che l'esecuzione del contratto s'intende subordinata all'osservanza delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 81/08 e successive modificazioni e integrazioni che s'intendono, a tutti gli effetti, parte integrante del contratto medesimo.

Art. 20 –Incompatibilità lavorativa o professionale Ai sensi dell'art. 53 comma 16 ter del D.Lgs 165/2001 e ss.mm.ii., la Ditta con la sottoscrizione del presente contratto, attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, di non aver conferito incarichi ad ex dipendenti dell'A.S.P. che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto dell'A.S.P. medesima nei per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

Art. 21 –Foro competente Per la risoluzione delle controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente appalto, sarà competente il Foro di Potenza.

Art. 22 –Spese di contratto Tutte le spese del presente contratto, inerenti e conseguenti (bollo, diritti di segreteria e di registrazione, etc), nessuna esclusa ed

eccettuata, restano a totale carico della Ditta senza diritto a rivalsa. Il presente contratto è soggetto a registrazione solo in caso d'uso e a spese del richiedente. In caso di registrazione ai fini fiscali si dichiara che la fornitura oggetto del presente contratto è soggetto al pagamento dell'I.v.a., pertanto è richiesta la registrazione a tassazione fissa, ai sensi dell'art.40 del D.p R. 26 aprile 1986, n. 131. Al riguardo si precisa che l'importo complessivo presunto annuo del fornitura è di €, al netto all'imposta sul valore aggiunto.

Art. 23 –Rinvio Per quanto non previsto specificatamente nella documentazione di gara, si fa riferimento alle vigenti disposizioni legislative

Il presente contratto letto ai contraenti che lo trovano pienamente conforme alla loro volontà, viene sottoscritto, in segno di totale accettazione, in calce del presente e a margine degli altri fogli unitamente agli allegati, come per legge.

Ditta

Azienda Sanitaria Locale di Potenza



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO
OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE**

ALLEGATO N. 6

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO



CAPITOLATO SPECIALE PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE

Articolo 1

Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato speciale disciplina la fornitura di derrate alimentari occorrenti per il Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte.

Le caratteristiche dei prodotti oggetto della presente fornitura e i relativi quantitativi contrattuali sono riportati nell'Allegato 8, rubricato "Capitolat Tecnico".

I quantitativi indicati nel predetto allegato rappresentano il fabbisogno aziendale presunto, hanno natura meramente indicativa e, quindi, non vincolante per l'Azienda Sanitaria Locale di Potenza, la quale, in relazione a proprie esigenze, potrebbe rimodulare le quantità effettivamente ordinate.

La fornitura si configura come somministrazione periodica ai sensi dell'art. 1559 c.c. e il contratto sarà pertanto regolato anche dalle norme del Titolo III (Capo V) del libro Quarto "Delle Obbligazioni" del Codice Civile in quanto compatibili con la normativa applicabile ai contratti pubblici oltre che con il presente capitolato speciale.

Articolo 2

Terminologie

Nel testo del presente capitolato speciale, valgono le seguenti definizioni:

- Per "**Azienda Sanitaria**" s'intende l'Azienda Sanitaria Locale di Potenza.
- Per "**Ditta**" s'intende la Ditta aggiudicataria della fornitura.

Articolo 3

Durata della Fornitura

La fornitura affidanda avrà durata di anni 1 (uno) decorrente dal termine previsto dall'art. 32, comma 9 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.

E' escluso ogni rinnovo tacito. La Ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di garantire la fornitura di che trattasi, laddove richiesto dall'Azienda Sanitaria, agli stessi patti, prezzi e condizioni già pattuite e, comunque, non oltre 12 mesi dalla scadenza del contratto stesso, **salva l'interruzione anticipata all'esito dell'eventuale procedura di gara che sarà espletata dalla Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata (SUA-RB), per l'acquisizione degli stessi prodotti.**

Articolo 4

Stipulazione del Contratto

La Ditta dovrà produrre i seguenti documenti, prodotti in originale e rilasciati dalle competenti Autorità in data non anteriore a sei mesi rispetto a quella della comunicazione di aggiudicazione:

- a. tutti i documenti richiesti per la partecipazione e per i quali la Ditta abbia fatto ricorso alla produzione della dichiarazione sostitutiva;
- b. estremi identificativi del conto corrente dedicato da utilizzare in relazione al presente appalto e generalità e codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso nonché dichiarazione contenente l'impegno a comunicare ogni modifica relativa a tali dati.

La stipula del contratto avverrà mediante scrittura privata qualora l'importo sia superiore ad € 150.000,00. In caso di importo inferiore ad € 150.000,00, il contratto sarà stipulato mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio.

Costituiscono parte integrante e sostanziale del contratto, oltre al capitolato speciale e al capitolato tecnico:

- # il disciplinare di gara;
- # la deliberazione di aggiudicazione
- # l'offerta economica della Ditta aggiudicataria;
- # la cauzione definitiva.

In caso di mancata sottoscrizione del contratto da parte della Ditta, l'Azienda Sanitaria si riserva la facoltà di interrompere, con proprio provvedimento, ogni rapporto contrattuale e di provvedere come meglio



crederà per l'esecuzione dell'appalto, ponendo a carico della Ditta decaduta ogni conseguente spesa o danno derivante dalla mancata applicazione dello stesso, nonché l'incameramento della cauzione definitiva.

Articolo 5

Spese contrattuali e oneri diversi

Tutte le spese contrattuali, di bolli, di registro, accessorie e conseguenti, saranno per intero a carico della Ditta.

Articolo 6

Controllo sulla esecuzione del contratto

L'Azienda Sanitaria eserciterà il controllo e la sorveglianza sulla corretta esecuzione del contratto, in termini di buon andamento delle attività inerenti all'esecuzione della fornitura, della corrispondenza quantitativa e qualitativa dei prodotti oggetto della gara, del rispetto dei tempi, della tempestività e documentazione delle comunicazioni.

Resta inteso che, in ogni caso, l'Azienda Sanitaria non assume responsabilità in conseguenza dei rapporti che si instaureranno tra la Ditta ed il personale da questa dipendente.

La Ditta non potrà eccepire, durante l'esecuzione dell'appalto, la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi ulteriori, a meno che tali nuovi elementi appartengano ad evidenti cause di forza maggiore.

Articolo 7

Garanzia di qualità – Disposizioni igienico sanitarie

I prodotti oggetto del presente capitolato dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e devono essere confezionati secondo quanto previsto dalla normativa in vigore che si intende tutta richiamata.

L'etichettatura dei prodotti deve rispondere a quanto previsto dal D.Lgs. n° 109/9 e ss.mm.ii.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le pezzature dei prodotti devono essere quelle indicate nel Capitolato Tecnico.

La Ditta si impegna a garantire che i prodotti forniti siano conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili ai requisiti e alle caratteristiche di cui al Capitolato Tecnico, impegnandosi, inoltre, a rispettare, nella conservazione dei prodotti, nella preparazione delle spedizioni e nell'effettuazione del trasporto e delle consegne, le norme igienico– sanitarie applicabili ai sensi di quanto previsto nel Reg. CE n° 852/04, il proprio sistema di autocontrollo HACCP conforme al "Codex Alimentarius, Food Hygiene Supplement to volume 1B- Rev. 31997 FAO/WHO.

Gli ambienti per il confezionamento dei prodotti e i magazzini per lo stoccaggio dei quali si avvarrà la Ditta, dovranno essere idonei all'uso ed essere in possesso delle autorizzazioni rilasciate dalle autorità competenti all'attività in essi svolta.

Ciascun prodotto fornito dovrà avere l'indicazione di:

- marchio del produttore e/o trasformatore e/o distributore;
- marchio di produzione;
- ogni altra indicazione utile per una corretta verifica della corrispondenza del prodotto alle caratteristiche richieste.

Articolo 8

Corrispettivo della fornitura

I prezzi offerti dalla Ditta in sede di gara di intendono formulati dalla stessa in base a calcoli di convenienza, a tutto suo rischio e, quindi, saranno fissi ed invariabili, e dovranno intendersi per merce resa franco locali magazzino del Presidio ospedaliero di destinazione, a rischio della Ditta.

Sono a carico della Ditta e sono compresi nelle condizioni di fornitura tutti gli oneri riguardanti: l'imballo, il facchinaggio, il trasporto.



Articolo 9

Revisione prezzi

La revisione dei prezzi è regolata dalla prescrizioni dettate in materia dall'art. 106 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.

Articolo 10

Modalità di consegna

Le spese di imballo, di trasporto e consegna si intendono ricomprese nei corrispettivi offerti in sede di gara, tenendo presente che i prodotti devono essere consegnati presso il magazzino del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte, salva ogni eventuale successiva comunicazione di variazione.

La Ditta avrà l'obbligo di fornire e trasportare i prodotti secondo la vigente normativa nazionale e comunitaria e nel rispetto di un sistema di autocontrollo HACCP e mantenerli a temperatura e in condizioni appropriate durante le fasi di trasporto.

La Ditta deve garantire che, anche durante le fasi di trasporto, vengano rigorosamente osservate idonee modalità di conservazione dei prodotti.

Nel documento di trasporto dei prodotti devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione quali-quantitativa degli stessi.

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere somministrati in conformità agli ordinativi emessi dalla competente U.O. dell'Azienda Sanitaria.

Negli ordinativi saranno indicati: tipo, qualità e quantità dei prodotti da fornire a cui la Ditta dovrà attenersi con precisione e tempestività.

Nel caso in cui la Ditta non fosse in grado di garantire la consegna di quanto ordinato, dovrà avvertire immediatamente il Responsabile del magazzino concordando, se possibile, una variazione della fornitura.

In caso di ritardata o mancata consegna, l'Azienda Sanitaria, senza obbligo di darne comunicazione, si riserva la facoltà di provvedere altrove, anche per qualità migliore e a prezzo superiore a quello contrattuale, addebitando tutte le spese ed i danni alla Ditta inadempiente.

Le consegne dei prodotti dovranno essere effettuate con le seguenti periodicità e con orario dalle ore 8:00 alle ore 12.30:

- **Prodotti caseari freschi** (mozzarelle, ricotta, scamorza): n. 2 consegne settimanali: lunedì e venerdì;
- **Frutta fresca, ortaggi e verdure**: consegna settimanale
- **Carni fresche**: consegna settimanale
- **Per le restanti derrate alimentari**: consegne con cadenza quindicinale e/o mensili, sulla base dei buoni d'ordine che verranno emessi.

L'Azienda Sanitaria si riserva la facoltà di stabilire una diversa programmazione delle periodicità delle consegne in considerazione delle esigenze di mantenimento dei requisiti di freschezza dei prodotti fino al consumo e delle proprie esigenze organizzativo-funzionali.

La consegna dovrà essere effettuata con mezzi idonei alla qualità della merce trasportata, nel pieno rispetto delle norme igieniche vigenti.

La merce dovrà essere accompagnata da regolare documento di trasporto che dovrà indicare tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione quali-quantitativa dei prodotti, nonché, obbligatoriamente:

- luogo di consegna della merce;
- data e numero di riferimento dell'ordine.

In mancanza di tali dati la SA potrà respingere la merce consegnata.

Il materiale di risulta e non più utilizzabile di proprietà della Ditta o dei vettori, deve essere ricaricato e allontanato dalle aree del Presidio Ospedaliero di destinazione a cura e spese della stessa Ditta, con il primo trasporto utile.

I prodotti in arrivo verranno controllati secondo la procedura gestionale del magazzino.

La Ditta dovrà impiegare, per il trasporto e la consegna dei prodotti, personale in possesso dei requisiti previsti dalle normative igienico-sanitarie vigenti.



Il personale della Ditta dedicato all'esecuzione del contratto in oggetto dovrà possedere adeguata professionalità e conoscere le norme di igiene relativamente alla fornitura in questione nonché le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto al trasporto ed alla consegna dei prodotti deve garantire l'igiene dei prodotti alimentari e dev'essere informato sulle procedure di autocontrollo (HACCP) della propria Ditta.

La Ditta deve fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto indumenti idonei, secondo quanto prescritto dalle norme in materia di igiene, da indossare durante l'esecuzione della fornitura.

Il personale addetto alla consegna dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta ed il proprio nome e cognome. Il personale impiegato dalla Ditta deve avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale dell'Azienda Sanitaria e, in caso di contestazione sulla qualità delle derrate, non deve opporsi alle decisioni degli addetti al ricevimento merci.

Gli imballi che a giudizio del personale dell'Azienda Sanitaria presentassero difetti, lacerazioni o qualsiasi traccia di manomissione, saranno rifiutati e la Ditta dovrà provvedere alla loro immediata sostituzione.

La Ditta assume a proprio carico l'espletamento di tutte le pratiche relative all'osservanza della normativa vigente in tema di trasporto, trattamento e commercio della merce oggetto della presente fornitura, pertanto l'Azienda Sanitaria è esonerata da qualsiasi responsabilità in merito.

N.B.: Non saranno accettate condizioni di fornitura che prevedano un minimo fatturabile. Pertanto, la Ditta è tenuta a consegnare i prodotti ordinati, qualunque sia l'importo degli ordini, a pena di decadenza dall'aggiudicazione e fatta salva ogni azione a tutela degli eventuali danni subiti.

Articolo 11

Riserva di modificazioni

L'Azienda Sanitaria si riserva di chiedere modificazioni dei quantitativi presunti, indicati nel Capitolato Tecnico, rimodulandoli in relazione all'effettivo fabbisogno aziendale che emergerà nel corso dell'esecuzione del contratto.

Articolo 12

Direzione dell'esecuzione del Contratto

La vigilanza sulla corretta esecuzione del contratto è attribuita al Responsabile Sanitario del Presidio ospedaliero Distrettuale, che si rapporterà con il Responsabile del procedimento per gli aspetti di carattere amministrativo e di gestione dell'eventuale contenzioso.

Articolo 13

Controlli quali-quantitativi sulle forniture

Le forniture devono essere effettuate secondo i requisiti qualitativi previsti dagli atti di gara e dalla normativa vigente in materia.

La firma apposta sul documento di trasporto all'atto del ricevimento della merce indica solo una corrispondenza del numero dei colli inviati.

La quantità è esclusivamente quella accertata presso il magazzino del Presidio Ospedaliero all'atto della consegna e deve essere riconosciuta ad ogni effetto dalla Ditta che provvederà ad integrarla nel caso di non rispondenza.

Qualora dovessero essere riscontrate difformità, ovvero scostamenti quali-quantitativi rispetto a quanto richiesto con il buono d'ordine, i responsabili del controllo compileranno l'apposito modulo di rilevazione delle non conformità che verrà tempestivamente comunicato per iscritto alla Ditta, la quale dovrà provvedere nel più breve possibile alla sostituzione o integrazione della merce, senza obiezioni.

Oltre ai controlli da effettuarsi all'atto della consegna può essere verificata la qualità dei prodotti mediante esami a vista o attraverso indagini di laboratorio.

Gli accertamenti potranno aver luogo anche dopo alcuni giorni dalla consegna della merce. I controlli analitici saranno a carico della Ditta.

Qualora la Ditta risulti inadempiente, l'Azienda Sanitaria provvederà alle indagini con onere a carico della Ditta.



L'Azienda Sanitaria farà pervenire alla Ditta per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

La Ditta non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sull'esecuzione dell'appalto, se non preventivamente comunicati per iscritto: sarà tenuto a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Azienda Sanitaria.

Articolo 14

Tracciabilità dei flussi finanziari

La Ditta si impegna ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., sia nei rapporti verso l'Azienda Sanitaria, sia nei rapporti con i subappaltatori e gli eventuali subcontraenti in genere appartenenti alla filiera delle imprese del presente contratto.

L'Azienda Sanitaria procederà mediante una semplice dichiarazione, alla risoluzione del contratto nel caso di violazione da parte della Ditta della normativa relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla normativa anzidetta.

Articolo 15

Fatturazioni e modalità di pagamento

Il pagamento sarà effettuato subordinatamente alla consegna e al riscontro, da parte del personale dipendente dell'Azienda Sanitaria addetto ai magazzini del Presidio Ospedaliero, della regolare esecuzione della fornitura di cui ai singoli ordini, nel rispetto di tutte le disposizioni di cui al presente capitolato e dopo l'emissione di regolare fattura da parte della Ditta.

Le fatture dovranno essere emesse con periodicità mensile, riportare prezzi relativi alle unità di misura indicate in offerta oppure alla singola confezione di vendita (il prezzo della confezione di vendita dovrà essere formulato sulla base del prezzo dell'offerta di gara ed al peso netto della confezione).

Dovrà essere emessa una fattura unica per ogni lotto con elencati i documenti di trasporto e, quindi, le quantità relative di ogni prodotto consegnato.

Le fatture mensili dovranno corrispondere alla merce effettivamente ordinata e consegnata (come risultante dai documenti di trasporto) già tenuto conto di eventuali resi/rettifiche delle merci (per es. per non conformità segnalate dai servizi oppure rilevate dalla stessa Ditta) effettuati nell'arco temporale di riferimento della fattura (es. la fattura relativa al mese X dovrà già tenere conto delle quantità definitivamente consegnate dopo i resi o storni effettuati entro l'ultimo giorno dello stesso mese X). Solo in caso di eventuali difformità rilevate nella fattura (sia in relazione alle quantità indicate rispetto a quelle consegnate, sia in relazione a prezzi o tipologie di merci) l'Azienda Sanitaria provvederà a comunicare tali difformità alla Ditta, per l'emissione della relativa nota di accredito.

Tutte le fatture devono essere trasmesse in formato elettronico. Il codice univoco **IPA** per fatturazione elettronica sarà riportato sul buono d'ordine.

Le fatture, per la loro liquidabilità, devono essere conformi a quanto indicato nel buono d'ordine.

In particolare, per quanto riguarda il contenuto informativo della fattura elettronica, la stessa deve recare le seguenti informazioni, ritenute indispensabili per favorire il processo di caricamento, controllo e liquidazione nel sistema contabile e gestionale aziendale:

- a) **Data e numero d'ordine di acquisto;**
- b) **Data e numero del D.D.T.;**
- c) **Indicazione del C.I.G.** ai sensi dell'art. 25 del D.L. 24/04/2014, n. 66, convertito con modificazioni nella Legge 23/06/2014, n. 89, che è riportato sul buono d'ordine;
- d) **Riferirsi al solo buono d'ordine per il quale la fornitura è stata richiesta.** Non sono ammesse fatture cumulative per forniture riferite a differenti buoni d'ordine.

Nella fattura dovrà essere indicato il conto effettivo sul quale appoggiare le relative operazioni, ai sensi della Legge 13 agosto 2010, n. 136, come modificata dal D.L. 12/11/2010, convertito in Legge, con modificazioni, dalla Legge 17/12/2010, n. 217 sulla "Tracciabilità dei flussi finanziari".

E' fatto obbligo alla Ditta di indicare il recapito postale, precisare le modalità con le quali la Tesoreria dell'Azienda Sanitaria dovrà effettuare il pagamento, comunicare eventuali intervenuti cambiamenti.



L'Azienda Sanitaria declina ogni responsabilità per il mancato incasso da parte della Ditta di pagamenti non pervenuti per omissione o intempestività della predetta comunicazione.

Il pagamento delle fatture ove non avvengano contestazioni sulle forniture e/o sulle relative fatture, avverrà secondo quanto disposto dal D.Lgs 9 ottobre 2002, n. 231, e successive modifiche portate dal D.Lgs 09/11/2012, n. 192 entro il termine di 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture o se successivo, dalla data di conclusione delle verifiche di conformità /regolare esecuzione e del documento unico di regolarità contributiva che dovrà risultare regolare ai fini D.U.R.C., e verrà disposto con mandato esigibile presso il Tesoriere Cassiere dell'Azienda Sanitaria. Si precisa al riguardo che per decorrenza del termine di pagamento fa fede la data di ricezione della fattura.

Per i pagamenti di importi superiori a € 5.000,00 troverà applicazione quanto stabilito con Decreto Ministero dell'Economia e delle Finanze n. 40 del 18/03/2008 (G.U. n. 63 del 14/03/2008) e successivi aggiornamenti portati dalla Legge 27/12/2017, n. 205, commi 986 e ss (Legge di Bilancio 2018).

I pagamenti delle fatture sono effettuati tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

In caso di contestazione sulle forniture e/o sulle relative fatture, la decorrenza del termine di pagamento resta sospesa fino alla definitiva eliminazione delle cause ostative derivanti da fatti imputabili esclusivamente alla Ditta.

Qualora la Ditta sia un raggruppamento temporaneo d'impresa, i pagamenti spettanti al raggruppamento saranno effettuati distintamente a ciascuna impresa raggruppata in rapporto alla parte di prestazione.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 30 comma 5 del D.Lgs 18/04/2016, n. 50 e s.m.i., in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente della Ditta o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi di cui all'articolo 105 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., impiegato nell'esecuzione del contratto, l'Azienda Sanitaria trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute saranno svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte dell'Azienda Sanitaria della verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

L'Azienda Sanitaria al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali può sospendere, ferma l'applicazione delle eventuali penalità i pagamenti alla Ditta cui sono state contestate inadempienze nella esecuzione della fornitura, sino a che non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali.

La durata della sospensione non sarà superiore ai due mesi dal momento della relativa notifica che avverrà in forma amministrativa.

Articolo 16 **Inadempimenti e penalità**

L'Azienda Sanitaria ha facoltà di contestare e di rifiutare i prodotti non rispondenti in tutto o in parte alle caratteristiche previste. In caso di contestazione, l'Azienda Sanitaria potrà richiedere alla Ditta la sostituzione dei prodotti senza alcun onere aggiuntivo, oppure, in caso di urgenza, provvedere direttamente all'acquisto presso altri fornitori, addebitando eventuali differenze di prezzo alla Ditta inadempiente, e riservandosi la facoltà di applicare ulteriori penalità salva la facoltà di risoluzione unilaterale del contratto ed ogni altra azione a tutela degli eventuali danni subiti.

Qualora venga richiesta la sostituzione, i prodotti devono essere consegnati in tempo utile, in modo tale che l'Azienda Sanitaria non riceva danno nella necessaria continuità degli approvvigionamenti.

In ogni caso di inadempimento o di mancato rispetto delle condizioni di fornitura stabilite dal presente capitolato speciale d'appalto da parte della Ditta, l'Azienda Sanitaria invierà comunicazione scritta con specifica motivata delle contestazioni, con richiesta di giustificazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni del presente documento.

In caso di contestazione la Ditta dovrà comunicare le proprie deduzioni all'Azienda Sanitaria nel termine massimo di cinque giorni dal ricevimento della stessa.



Nel caso in cui le giustificazioni addotte non fossero ritenute accoglibili dall'Azienda Sanitaria, o in caso di mancata risposta o di mancato arrivo nel termine indicato, si procederà in casi particolari all'applicazione delle seguenti penalità:

- a. in caso di consegna di prodotti difformi rispetto a quelli aggiudicati o non corrispondenti alle caratteristiche indicate dal capitolato tecnico o, comunque, difformi dalle prescrizioni di legge, sarà applicata una penale da un minimo di € 100,00 a un massimo di € 1.000,00 per ogni consegna in cui la non conformità si verifichi, il cui importo verrà commisurato alla gravità dell'evento o all'entità dei disagi provocati ai servizi.
- b. in caso di consegna di merce non corrispondente ai requisiti igienico sanitari richiesti dalla normativa vigente e dal capitolato tecnico o nel caso fossero trovati corpi estranei nei prodotti, sarà applicata una penale da un minimo di € 500,00 a un massimo di € 1.000,00;
- c. in caso di consegna di una quantità di merce non corrispondente a quella ordinata e non sufficiente alla preparazione dei pasti, potrà essere applicata una penale fino all'importo massimo di € 500,00, fatta salva l'integrazione da parte della Ditta in tempo utile;
- d. in caso di mancata consegna dei prodotti nei termini temporali fissati, o di ritardo della consegna rispetto a tali termini, l'Azienda Sanitaria potrà applicare una penale da un minimo di € 100,00 a un massimo di € 1.000,00 per ogni consegna in cui la non conformità si verifichi, il cui importo verrà quantificato tenuto conto dell'entità dei disagi provocati ai servizi e delle misure correttive poste in essere dal fornitore;
- e. in caso di mancata sostituzione dei prodotti contestati nei termini di cui al presente capitolato l'Azienda Sanitaria potrà applicare una penale da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 500,00 per ogni mancata sostituzione in cui la non conformità si verifichi, il cui importo verrà quantificato tenuto conto dell'entità dei disagi provocati e delle misure correttive poste in essere dalla Ditta.
- f. in caso di mancata consegna di prodotti destinati ad un'alimentazione particolare (dietetici o per la prima infanzia) potrà essere applicata una penale fino ad un massimo di € 500,00;
- g. in ogni caso di mancato rispetto delle condizioni di fornitura e/o consegna stabilite dal presente capitolato o da norme di legge sarà applicata una penale fino ad un massimo di € 1.000,00 per ogni fornitura in cui la non conformità si verifichi, il cui importo verrà commisurato alla gravità dell'evento o all'entità dei disagi provocati ai servizi.

La Ditta non può in nessun caso sospendere la fornitura con sua decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui ci fossero controversie con l'Azienda Sanitaria.

In caso d'inadempimento della Ditta è inoltre prevista la possibilità per l'Azienda Sanitaria di reperire i prodotti presso altra Ditta in possesso dei necessari requisiti.

Il corrispettivo per i prodotti in questione o l'importo delle penali applicate potrà essere recuperato dalla stessa Azienda Sanitaria mediante corrispondente riduzione sulla liquidazione delle fatture emesse dalla Ditta inadempiente.

In alternativa l'Azienda Sanitaria potrà avvalersi del deposito cauzionale senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso la Ditta dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si sarà reso inadempiente e che avrà fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

L'applicazione delle penali sopra indicate non precluderà il diritto dell'Azienda Sanitaria di richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Articolo 17

Modalità di applicazione delle penalità

L'ammontare delle penalità è addebitato sui crediti della Ditta dipendenti dal contratto cui essi si riferiscono oppure sui crediti pendenti da eventuali altri contratti che la Ditta ha in corso con l'Azienda Sanitaria e, in caso di insufficienza di questi, sulla cauzione che dovrà essere reintegrata, nel termine di giorni quindici, a pena di risoluzione del contratto.

Le penalità sono comunicate alla Ditta in via amministrativa, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora ed ogni altro procedimento giudiziale.



L'ammontare delle penalità è addebitato, di regola, nel momento in cui viene disposto il pagamento della fattura.

La penalità verrà restituita, in tutto o in parte, qualora sia riconosciuta totalmente o parzialmente non dovuta.

Articolo 18

Risoluzione del contratto

La Ditta è responsabile dell'esatto adempimento delle obbligazioni nascenti dal contratto e della perfetta esecuzione della fornitura.

Dopo la terza contestazione per violazione degli obblighi contrattuali (ritardo o mancata consegna, non conformità dei prodotti, o altro), l'Azienda Sanitaria, a suo insindacabile giudizio, si riserva la facoltà di risolvere il contratto, in via stragiudiziale e con semplice preavviso scritto, "*ipso facto et jure*" (senza alcuna pronuncia dell'Autorità Giudiziaria), incamerando il deposito cauzionale, salvo ed impregiudicato il risarcimento degli eventuali maggiori oneri e danni, senza che la parte concorrente possa pretendere risarcimenti, indennizzi o compensi di sorta.

In caso di risoluzione del contratto, l'Azienda Sanitaria si riserva la facoltà di valutare l'opportunità e la convenienza economica di adire il secondo aggiudicatario o di indire nuova gara.

Alla Ditta inadempiente verranno addebitate le spese aggiuntive sostenute dall'Azienda Sanitaria rispetto a quelle previste dal contratto risolto; nel caso di spesa inferiore nulla compete alla Ditta inadempiente. L'esecuzione in danno non esime la Ditta dalla responsabilità civile e penale in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

L'Azienda Sanitaria può richiedere la risoluzione del contratto (art. 108 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.), nei seguenti casi:

- a. il contratto ha subito una modifica sostanziale che avrebbe richiesto una nuova procedura di appalto ai sensi dell'articolo 106 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.;
- b. in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del codice civile, tenendo indenne la Ditta dalle spese sostenute, dalle forniture eseguite, dai mancati guadagni;
- c. l'appalto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE, o di una sentenza passata in giudicato per violazione del D.Lgs n. 50/2016;
- d. nei confronti della Ditta intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto, falsa documentazione o dichiarazioni-mendaci;
- e. in caso di frode, grave negligenza e di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e delle condizioni contrattuali, tali da compromettere la regolarità nell'esecuzione della fornitura, a meno che la gravità dell'inadempimento non sia tale da configurare, di per sé, giusta causa di risoluzione;
- f. la Ditta si è trovata, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto in una delle situazioni di cui all'articolo 80, comma 1, del D.Lgs n. 50/2016;
- g. qualora, durante il periodo di efficacia del contratto sia intervenuto nei confronti della Ditta un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.;

Quando il responsabile dell'esecuzione del contratto accerta un grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali da parte della Ditta, tale da comprometterne la buona riuscita delle prestazioni, invia al responsabile del procedimento una relazione, corredata dei documenti necessari.

Egli formula, altresì, la contestazione degli addebiti alla Ditta, assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni al responsabile del procedimento.

Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che la Ditta abbia risposto, l'Azienda Sanitaria su proposta del responsabile del procedimento dichiara risolto il contratto.

Inoltre il contratto potrà essere risolto al verificarsi dei seguenti casi:



- a) In caso di annullamento della delibera di aggiudicazione;
- b) in caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero di procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione della Ditta;
- c) violazione delle norme in materia di subappalto e cessione del contratto;
- d) mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro i termini prescritti dall'Azienda Sanitaria;
- e) in caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 3, comma 9 bis della Legge 13/08/2010, n. 136 e s.m.i..
- f) dopo la terza contestazione alla Ditta per l'inosservanza di norme e prescrizioni del presente Capitolato Speciale e della documentazione contrattuale.
- g) qualora il ritardo nell'adempimento determini un importo massimo della penale superiore al dieci per cento dell'importo contrattuale.
- h) in caso di eccessiva onerosità sopravvenuta, salva l'ipotesi di rinegoziazione delle condizioni contrattuali.

L'Azienda Sanitaria potrà procedere, inoltre, alla risoluzione del contratto, con semplice atto amministrativo e senza avviso di costituzione in mora o diffida giudiziale, nelle ulteriori seguenti condizioni:

- in qualunque momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà concessa dall'art. 1671 del c.c. e per qualsiasi motivo, tenendo indenne la Ditta dalle spese sostenute e/o delle forniture effettuate;
- per sospensione della fornitura per fatto della Ditta;
- per recidiva nel fornire prodotti non rispondenti ai requisiti richiesti;
- recidiva per mancata sostituzione dei prodotti non rispondenti alle caratteristiche individuate;
- recidiva per non ottemperanza a quanto stabilito nel presente capitolato e negli atti di gara.
- in caso di forniture con ritardo superiore a 10 (dieci) giorni, trattandosi di contratto ad esecuzione periodica e continuativa;
- in caso di recidiva nell'esecuzione del contratto, secondo modalità non conformi ai requisiti richiesti;
- in caso di cessione del contratto;
- in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi contrattuali e di mancata reintegrazione del deposito cauzionale dopo l'applicazione delle penalità comminate;
- in caso di grave imperizia o negligenza della Ditta aggiudicataria, tali da compromettere la regolarità delle forniture;
- per motivi di pubblico interesse, specificati nel provvedimento di risoluzione.

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento della Ditta, l'Azienda Sanitaria ha diritto ad incamerare il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale e di affidare a terzi, in danno della Ditta inadempiente la fornitura o la parte rimanente di questa utilizzando, se possibile, la graduatoria derivante dalla procedura di gara relativa al presente capitolato speciale.

L'affidamento a terzi viene notificato alla Ditta inadempiente con lettera raccomandata A.R. con l'indicazione dei nuovi termini di esecuzione delle forniture affidate e degli importi relativi.

Alla Ditta inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dall'Azienda Sanitaria rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse sono prelevate da eventuali crediti della Ditta. Allo scopo l'Azienda Sanitaria potrà anche rivalersi su eventuali posizioni creditorie del fornitore nei propri confronti. Nel caso di minore spesa nulla compete all'aggiudicatario inadempiente. L'esecuzione in danno non esimerà la Ditta dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione del rapporto contrattuale.

Analoga procedura verrà seguita nel caso di disdetta anticipata del contratto da parte della Ditta senza giustificato motivo o giusta causa.

L'Azienda Sanitaria si riserva, altresì, la facoltà unilaterale, ai sensi dell'art. 1373 c.c., di recedere dal contratto, in qualsiasi momento lo ritenesse opportuno, con semplice preavviso, da notificarsi alla Ditta con raccomandata A.R. almeno 60 giorni consecutivi prima, nei seguenti casi:



- conseguenza di eventi discendenti da modificazioni istituzionali dell'assetto aziendale;
- qualora, nel corso della validità del contratto, tramite la competente Prefettura, fossero accertati tentativi di infiltrazione mafiosa, ai sensi della vigente normativa.

A tale scopo, durante il periodo di validità del contratto, la Ditta è obbligata a comunicare all'Azienda Sanitaria le variazioni intervenute nel proprio assetto istituzionale (fusioni e/o trasformazioni, variazioni di soci o componenti l'organi di amministrazione), trasmettendo il certificato aggiornato di iscrizione al Registro delle Imprese con la dicitura antimafia, entro 30 giorni consecutivi dalla data delle variazioni.

Nei suddetti casi di recesso, la Ditta non avrà nulla da pretendere se non il pagamento delle forniture effettuate, purché regolarmente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente a qualsiasi ulteriore ed eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo o rimborso delle spese.

In tutte le precedenti circostanze, ad eccezione del caso di cessazione dell'attività della Ditta, l'Azienda Sanitaria potrà comunicare l'intenzione di risolvere il contratto mediante semplice dichiarazione inviata mezzo lettera raccomandata con avviso di ricevimento, contenente le motivazioni. Qualora, entro ulteriori tre giorni dalla data di ricevimento della comunicazione da parte della Ditta, quest'ultima non abbia provveduto a sanare completamente l'inadempienza, il contratto si riterrà risolto, salve tutte le azioni di rivalsa da parte dell'Azienda Sanitaria.

In caso di risoluzione del contratto per inadempienza della Ditta, l'Azienda Sanitaria ha diritto a incamerare il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale e di affidare a terzi la fornitura o la parte rimanente di questa in danno dell'aggiudicatario inadempiente.

L'affidamento a terzi viene notificato alla Ditta inadempiente con lettera raccomandata A.R., con l'indicazione dei nuovi termini di esecuzione della fornitura affidata e dei relativi importi.

Alla Ditta inadempiente sono addebitate le ulteriori spese sostenute dall'Azienda Sanitaria rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse sono prelevate da eventuali crediti della Ditta inadempiente. Nel caso di minore spesa nulla competerà alla Ditta inadempiente.

L'esecuzione in danno non esimerà la Ditta dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione del rapporto contrattuale. Analoga procedura verrà seguita nel caso di disdetta anticipata del contratto da parte della Ditta senza giustificato motivo o giusta causa.

Articolo 19

Risarcimento danni ed esonero da responsabilità

L'Azienda Sanitaria è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro, che dovessero accadere al personale della Ditta nell'esecuzione del contratto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è già compensato e compreso nel corrispettivo del contratto stesso.

La Ditta risponde pienamente per danni a persone e/o cose che potessero derivare dall'espletamento delle prestazioni contrattuali ed imputabili ad essa od ai suoi dipendenti e dei quali danni fosse chiamata a rispondere.

Le parti dovranno dare atto che l'esecuzione del contratto s'intende subordinata all'osservanza delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 81/08 e successive modificazioni e integrazioni che s'intendono, a tutti gli effetti, parte integrante del contratto medesimo.

Articolo 21

Accordo bonario

Per la soluzione di controversie eventualmente insorte nel corso dell'esecuzione del contratto, sarà inizialmente tentata la composizione in via amministrativa.

Le disposizioni di cui all'articolo 205 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. si applicano, in quanto compatibili, anche al presente contratto, quando insorgano controversie in fase esecutiva degli stessi, circa l'esatta esecuzione delle prestazioni dovute.

Articolo 22

Transazione

Qualsiasi vertenza dovesse insorgere con l'Azienda Sanitaria non esime la Ditta dall'esecuzione della



fornitura ove richiesta, fino alla scadenza contrattuale.

Tenuto conto della peculiarità della fornitura e della inderogabile necessità di garantire una regolare esecuzione delle prestazioni a tutela degli interessi collettivi di cui l'Azienda Sanitaria è portatrice, ogni arbitraria interruzione della fornitura sarà ritenuta contrario alla buona fede e la Ditta sarà ritenuta diretta responsabile di eventuali danni causati all'Azienda Sanitaria dipendenti da tale interruzione. Tutte le comunicazioni, per essere ritenute valide, devono essere fatte solamente nella forma scritta.

Le controversie relative a diritti soggettivi derivanti dall'esecuzione del presente contratto possono essere risolte mediante transazione nel rispetto del codice civile, solo ed esclusivamente nell'ipotesi in cui non risulti possibile esperire altri rimedi alternativi.

La proposta di transazione può essere formulata sia dalla Ditta, sia dal dirigente competente, sentito il responsabile unico del procedimento. La transazione ha forma scritta a pena di nullità.

Articolo 23

Arbitrato

Le controversie sui diritti soggettivi, derivanti dall'esecuzione del presente contratto, comprese quelle conseguenti al mancato raggiungimento dell'accordo bonario di cui al precedente articolo 21, possono essere deferite ad arbitri.

Il contratto conterrà la clausola compromissoria, e la Ditta può ricusarla e, in tal caso, non sarà inserita nel contratto, comunicandolo all'Azienda Sanitaria, entro venti giorni dalla conoscenza dell'aggiudicazione.

E' vietato in ogni caso il compromesso.

Le modalità di nomina e funzionamento del collegio arbitrale sono quelle previste dall'art. 209 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., al quale integralmente si rimanda.

Articolo 24

Foro competente

Per la risoluzione delle controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente appalto, che non è stato possibile definire con le modalità di cui ai precedenti artt. 21, 22 e 23, sarà competente il Foro di Potenza.

Articolo 25

Norma di rinvio

Per quanto non previsto specificatamente nella documentazione di gara, si fa riferimento alle vigenti disposizioni legislative.

Il soggetto partecipante alla procedura di gara _____ dichiara di aver esaminato tutte le clausole contenute nel presente capitolato speciale costituito da n. 12 pagine numerate dal n. 1 al n. 12, e di averne compreso la portata e gli effetti, accettando senza riserva alcuna, tutti i termini, le modalità e prescrizioni in essi contenuti, ai sensi dell'art. 1341 del Codice Civile.

LOCALITA' E DATA _____

Per accettazione: Il Legale Rappresentante /Procuratore
(Indicare Generalità, Qualifica e Firma)



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL
PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE**

ALLEGATO N. 7

**CAPITOLATO TECNICO
Caratteristiche tecnico-qualitative della fornitura**



CAPITOLATO TECNICO PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato tecnico ha per oggetto la disciplina della fornitura dei derrate alimentari occorrenti per il Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte.

ART. 2 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI

- Tutte le sostanze alimentari da fornire, compresi i prodotti dietetici destinati a un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti;
- Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002;
- I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg CE 853/2004 e Reg. CE 854/ 2004;
- Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge;
- Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e ss.mm. e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti;
- Trovano applicazione i criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari, le cui specifiche tecniche previste per la categoria "derrate alimentari" sono elencate nell'allegato 1 al decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25/07/2011 e successivi aggiornamenti.
- Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore);
- Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

CONFEZIONAMENTO e TRASPORTO:

- Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti, devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie;
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'idonea protezione del prodotto, e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti;
- Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti;
- L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Dlgs 109/1992 e ss. mm.e integrazioni) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica



LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ecc...) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti e istamina.

Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura).

I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg: CE 1441/07 e successive modifiche e/o integrazioni.

Eventuali analisi di controllo saranno eseguite, con indagine di tipo conoscitivo, in un'unica aliquota costituita da 5 unità campionarie ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa vigente o, quando non applicabile, della sottostante tabella microbiologica (i cui valori sono stati desunti dalla letteratura).

Le caratteristiche dei prodotti posti in gara, la tipologia, i quantitativi necessari e le modalità relative alla consegna sono quelli riportati in questo capitolato tecnico.

Poiché si tratta di fornitura strettamente legata alla presenza giornaliera dell'utenza, i quantitativi dei prodotti oggetto della stessa, s'intendono indicati a titolo meramente presuntivo e non impegnativo.

La fornitura dei prodotti, pertanto, dovrà essere effettuata anche per quantitativi maggiori o minori di quelli posti presuntivamente a base d'asta ed impegnerà la Ditta fornitrice alle stesse condizioni contrattuali.

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili, ai requisiti e alle caratteristiche specificati nel presente capitolato tecnico e nei relativi allegati. Ciascun prodotto deve corrispondere alle norme in vigore per:

- ❖ Composizione bromatologica;
- ❖ Confezionamento, etichettatura ed imballaggio.

I prodotti oggetto della fornitura sono suddivisi nei seguenti lotti:

Lotto n.1	Prodotti lattiero-caseari
Lotto n.2	Salumi
Lotto n.3	Derrate alimentari di largo consumo
Lotto n.4	Prodotti per la prima infanzia e per diete speciali
Lotto n.5	Prodotti surgelati
Lotto n.6	Frutta ortaggi e verdura
Lotto n.7	Acqua minerale
Lotto n.8	Carni fresche (bovine in pezzi anatomici di 1° taglio in confezioni sottovuoto; suine in pezzi anatomici di 1° taglio, disossati, in confezione sottovuoto; avicunicole fresche).

LOTTO N. 1 –PRODOTTI LATTIERO CASEARI

1.1) Mozzarelle

Caratteristiche richieste:

Mozzarelle con sale:

- Prodotta con latte vaccino fresco/pastorizzato, caglio e sale;
- peso da gr. 100 ÷ 125 ca., immersa in liquido di governo colore bianco porcellanato e priva di ingiallimenti, con crosta sottile e superficie liscia non viscida, confezionata singolarmente;
- avere un sapore delicato, non acido, tipicamente burroso e caratteristiche microbiologiche come da normativa vigente in materia;
- essere di buon gusto e non presentare anomalie dovute a irrancidimento o altro;
- possedere il grasso minimo previsto dalla normativa di legge;



- la quantità di acqua non dovrà superare il 61%;
- avere l'indicazione della data di confezionamento e dichiarato il termine minimo di conservazione.

1.2) **Scamorze**

Caratteristiche richieste:

- essere di gr. 150 circa cad. **confezionata singolarmente sottovuoto**;
- prodotte con latte vaccino e in ambiente sterile;
- contenere grasso minimo previsto dalla normativa di legge ed essere corrispondenti a tutte le norme prescritte dalle leggi e regolamenti in materia.

1.3.a) **Burro**

Caratteristiche richieste:

- Deve essere ottenuto unicamente da crema di latte di vacca, separata per centrifugazione (con esclusione del burro di siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato);
- Non deve contenere alcun conservante, sale, né coloranti;
- Deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso, al 39-41% per il burro ad elevato tenore di grasso;
- Non deve non avere più dell'1% di acidità;
- Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non essere in alcun modo alterato, non avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- Per il burro di affioramento o di centrifuga, oltre il peso netto e la data di scadenza, per ogni partita deve essere specificato il luogo di provenienza;
- Le modalità di produzione, composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme vigenti in materia;
- Confezioni da gr. 125 e gr. 250.

1.3. b) **Burro, in conf. monodose**

Caratteristiche richieste:

- Deve essere fornito in confezione monodose da 10 gr.;
- essere di 1^a qualità, confezionato nei modi di legge e non presentare anomalie di qualsiasi natura;
- Le confezioni dovranno essere integre;
- I contenitori esterni dovranno recare, in lingua italiana con caratteri chiaramente leggibili ed indelebili, il nome o la ragione sociale della Ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo del prodotto, l'indicazione del termine di utilizzo, il peso netto.

1.4 - **Formaggio a pasta filata tipo Galbanone**

Caratteristiche richieste:

- Deve avere crosta sottilissima, liscia, di colore paglierino;
- Deve essere prodotto con latte intero di vacca di provenienza italiana non stagionato come prescritto dalla vigente normativa;
- Deve avere sapore dolce e delicato, compatto al taglio;
- La percentuale in peso di grasso deve essere quella prevista dalla normativa vigente;
- Da fornire in monoporzioni da 80 gr.

1.5- **Formaggio fresco spalmabile tipo Philadelphia**

Caratteristiche richieste:



- formaggio fresco di consistenza cremosa, spalmabile, di colore bianco latte, dal sapore delicato e leggermente acidulo, prodotto con latte vaccino;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala e/o ad altre cause;
- Deve essere confezionato in vaschette monoporzioni di materiale plastico con coperchio a strappo in alluminio a norma di legge;
- in confezioni da gr 100 ca;

1.6- **Ricotta**

Caratteristiche richieste

- contenere siero vaccino, latte vaccino e sale;
- provenire da latte di mucca pastorizzata;
- non presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto ai sensi del D.M 21/3/73 e successive modifiche;
- essere confezionata a monoporzioni da gr 100 così da evitare qualsiasi manipolazione da parte degli operatori fino al consumo.

1.7- **Formaggini**

Caratteristiche richieste:

- di formaggio fuso
- Acqua, siero di latte concentrato, crema di latte, sali di fusione citrati di sodio e citrati di potassio, proteine del latte, correttore di acidità acido citrico. Senza polifosfati né conservanti aggiunti. Senza glutine.
- in confezioni ben sigillate da 60 grammi (n. 2 pz da 30 gr circa).

1.8- **Latte**

Tipologie:

1.8.a Latte U.H.T. intero da 1 lt;

1.8.b Latte U.H.T. parzialmente scremato da 1 lt;

1.8.c Latte ad alta digeribilità senza lattosio tipo Zymil, da 0,500 lt;

Caratteristiche richieste:

- deve essere conforme alle vigenti normative e deve provenire da stabilimenti di trattamento e di trasformazione di latte e di prodotti a base di latte riconosciuti dal Ministero della Sanità ai sensi del D.P.R. 14 gennaio 1997 n. 54, concernente il "Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte";
- Deve avere una vita residua al momento della consegna di almeno 75 gg;
- Devono essere confezionati in appositi recipienti di cartone plastificato "tetra pak" o "brik" o "blok pak" dal contenuto di lt. 1 (uno);
- le confezioni devono riportare il TMC (tempo minimo di conservazione) ai sensi del D.P.R. n.109/92;

In particolare sul contenitore dovrà essere riportata la denominazione del tipo di latte, il termine di conservazione indicato con la menzione "da consumarsi entro", seguito dalla data riferita al giorno, mese ed all'anno, il luogo di origine o di provenienza, il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o del confezionatore, la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento.

- I prodotti dovranno essere consegnati in confezioni originali integre e devono mantenere tale requisito fino al momento dell'utilizzo.



- Le forniture dovranno essere effettuate privilegiando prodotti provenienti da primarie industrie nazionali o in ambito CE.
- Dovrà essere trasportato alla temperatura prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

1.9- **Yogurt**

Descrizione:

- Deve essere ottenuto da latte bovino fresco pastorizzato e dalla fermentazione del latte ad opera del *Lactobacillus bulgaricus* e del *Streptococcus thermophilus*;
- Deve avere sapore lievemente acidulo ma gradevole, consistenza liquida cremosa;
- tipologie di yogurt richiesti: intero bianco e intero alla frutta;
- colore bianco latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato;
- Le caratteristiche devono far riferimento alla legge 994/29 e sue modifiche e alla legge 54/97 per quanto concerne il tenore in grassi e additivi; le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92
- vaschette da 125 gr ≈.
- Deve avere conservazione a + 4°C ed indicare la data di scadenza e il lotto di appartenenza

1.10- **Prodotti caseari**

Parmigiano Reggiano Dop originale

1.10.a Porzionato dal peso predeterminato da g 80 c.a.

1.10.b Grattugiato in buste da Kg 0,500 ÷ kg 1,000

Caratteristiche richieste:

- essere "Parmigiano Reggiano Tipico" prodotto nelle province di Parma e di Reggio Emilia ed altre equiparate;
- portare impresso sulla crosta il marchio depositato del rispettivo consorzio;
- la pasta dovrà presentare occhiature uniformi ed essere compatta e priva di lesioni, fori, lacune, sfoglio ed ogni altra soluzione di continuità, essere di colore giallo avorio caratteristico e non rossastro, bruno o verdognolo o di qualsiasi altro colore, e presentare odore e sapore caratteristici gradevoli ed essere adatto per una sana e buona alimentazione umana;
- essere prodotto con latte di vacca genuino e sano escluso il latte di qualsiasi altra specie animale;
- essere esente da acari, larve di insetti, muffe o da qualunque altro parassita animale o vegetale, così pure dovrà essere privo di qualunque grasso o altra sostanza estranea, non provenienti dall'originario latte vaccino che è servito per la sua preparazione, così come coloranti estranei, conservativi, antisettici di disinfettanti;
- essere convenientemente di stagionatura non inferiore ai 18 mesi e non superiore ai 24 mesi;
- corrispondere a tutte condizioni richieste dalle Leggi in vigore.

Ulteriori caratteristiche igienico/sanitarie e merceologiche

I derivati caseari devono essere prodotti nel rispetto delle denominazioni di origine e di tutte le norme vigenti in materia. Le singole confezioni sigillate devono riportare le indicazioni della data di confezionamento ed il termine minimo di consumo o data di scadenza.

Il trasporto deve essere effettuato tra 0° e 4° C.

Il fornitore deve produrre certificazione inerente l'esame batteriologico emesso dal proprio laboratorio di controllo di qualità o da laboratorio esterno, qualora fosse inadempiente l'Azienda Sanitaria provvederà agli esami con onere a carico del fornitore.

Per i prodotti caseari il contenuto dei grassi deve essere conforme al R.D. 25/10/1925 n. 2033 e alla Legge 19/2/1992 n. 142 e ss.mm.ii.

I prodotti dovranno sottostare ai limiti della contaminazione microbica.



I prodotti oggetto della fornitura devono essere prodotti da latte proveniente da animali appartenenti ad aziende agricole registrate e controllate dalle autorità competenti, devono essere prodotti e confezionati in stabilimenti idonei e autorizzati in base alla normativa vigente.

In generale i formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle normativa vigente sia nazionale che regionale ed esenti da imperfezioni.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne o esterne.

Confezionamento e requisiti dei formaggi porzionati

I formaggi porzionati da fornire devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva da primarie industrie produttrici del prodotto intero, e non porzionate da "confezionatori", in sintonia con quanto previsto dall'articolo 3 del D.Lgs 23 giugno 2003, n. 181.

Le caratteristiche dei formaggi porzionati devono corrispondere a quelle dei prodotti interi di seguito descritti dai quali sono ricavati.

La qualità dei prodotti dovrà rispondere all'osservanza di tutte le norme igienico sanitarie vigenti in materia di prodotti a base di latte.

I valori nutrizionali di tutti gli alimenti di seguito elencati devono essere conformi a quanto pubblicato sulle tabelle bromatologiche dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

I formaggi in monoporzione devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva, in vaschette termoretraibili e termosaldate di cloruro di polivinilidene (cryovac), cellophane, nylon o strato di alluminio, conformi alle disposizioni di legge vigenti che ne regolano la materia.

Il materiale delle buste deve essere altamente impermeabile per impedire sia la penetrazione dell'ossigeno sia la fuoriuscita di sostanze volatili che conferiscono al prodotto l'aroma e il gusto caratteristici.

Il contenuto deve avere un peso di 80 g netti con fette integre.

Etichettatura

Deve essere conforme al D.L.vo n. 109/1992 e successive modificazioni ed integrazioni e, quindi, riportare:

- Denominazione di vendita;
- Elenco degli ingredienti;
- Denominazione della ditta produttrice;
- Peso netto;
- Data di produzione espressa in giorno, mese, anno;
- Modalità di conservazione;
- Data di scadenza: "da consumarsi preferibilmente entro _____";
- Tutti i prodotti dovranno essere consegnati rispetto al periodo di vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna alla scadenza e che non dovrà essere inferiore allo 80%.

Trasporto

I prodotti lattiero-caseari devono essere trasportati ad un temperatura compresa tra 0 e +4° C., mentre per il burro la temperatura deve essere compresa tra +1 e +6°C.

I mezzi di trasporto non devono presentare al loro interno promiscuità fra alimenti sfusi e confezionati, devono essere appositamente attrezzati, tenuti ben puliti ed esclusivamente destinati a tale uso.

Per i mezzi di trasporto che effettuano distribuzione frazionata l'escursione termica non deve superare i 14°C.

LOTTO N. 2 –SALUMI

Descrizione dei prodotti:

- Prosciutto crudo di Parma affettato monodose
- Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti, affettato monodose

I formaggi richiesti devono essere forniti in confezioni singole monoporzione

I salumi affettati monodose:



- Devono possedere tutti i requisiti qualitativi previsti per il tipo di salume corrispondente;
- Le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili;
- Il confezionamento deve avvenire con imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata;
- Le fette possono essere separate da fogli in materiale plastico per alimenti;

Trovano applicazione le disposizioni portate dal Decreto Ministeriale 21/09/2005 recante norme sulla disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria, e successive modifiche apportate con D.M. 26/05/2016.

2.-1 Prosciutto crudo di Parma D.O.P.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- Carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- Deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a maturazione non corretta;
- La porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore rancido;

Prodotto da consegnare in vaschette monoporzione e/o bustine sigillate: Il prodotto fornito deve rispettare tutte le prescrizioni normative relative alla tracciabilità e alla tutela del prodotto specifico, e presentarsi in confezioni integre da gr.80 circa, rispettando le caratteristiche di qualità prescritte per l'intero.

2.2- Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- di 1^a qualità ottenuto dalla coscia del suino di provenienza nazionale ovvero di provenienza comunitaria CE, eventualmente sezionata, disossata, sgrassata, privata dei tendoni e della cotenna, con impiego di acqua, sale, compreso il sale iodato, nitrito di sodio, nitrito di potassio eventualmente in combinazione fra loro, lavorato fresco non congelato,. Per coscia suina s'intende l'arto posteriore del suino sezionato trasversalmente dalla rimanente parte della carcassa non anteriormente alla fine dell'osso iliaco.
Nel caso di ulteriore trasformazione, il prosciutto cotto di cui al comma che precede, può non contenere nitriti se viene garantita l'idonea conservazione del prodotto finito con altri mezzi o modalità.
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e, quindi, in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- deve essere magro, di aspetto asciutto e morbido ma non acquoso, compatto al taglio e **senza polifosfati aggiunti**, di lattosio, di caseinati ed altre proteine del latte, di proteine derivanti dalla soia, di fonti di glutine, di glutammato monopodico. Al fine di poterlo somministrare anche in caso di allergie e/o intolleranze alimentari non dovrà contenere additivi con attività gelificante o addensante
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato
- la fetta deve essere compatta di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in accesso;
- non deve presentare i seguenti difetti: intera superficie rivestita della cotenna, presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti, rapido viraggio dopo esposizione all'aria del colore della superficie di sezione che appaia screziata in forma massiccia da venature di colorito grigio/verde, presenza di odori sgradevoli, presenza di iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;



- Deve essere confezionato sottovuoto in buste realizzate con materiale altamente impermeabile per impedire sia la penetrazione dell'ossigeno sia la fuoriuscita di sostanze volatili che conferiscono al prodotto l'aroma e il gusto caratteristico.
- Ogni confezione deve riportare all'esterno (su di un cartone stampato o su un'etichetta autoadesiva applicata su cartone) l'indicazione del prodotto contenuto e la relativa confezione, che deve essere sempre mantenuta per tutta la durata della fornitura;
- i mezzi utilizzati non devono presentare al loro interno promiscuità fra alimenti sfusi e confezionati ed essere in regola con la normativa vigente riferita al trasporto degli alimenti.

Nel trasporto la temperatura deve essere compresa fra 0° e 7° C.

Prodotto da consegnare in vaschette monoporzione e/o bustine sigillate: Il prodotto fornito in vaschetta confezionata, deve rispettare tutte le prescrizioni normative relative alla tracciabilità e alla tutela del prodotto specifico, e presentarsi in confezioni integre da gr.80 circa, rispettando le caratteristiche di qualità prescritte per l'intero.

Confezionamento e requisiti dei salumi porzionati

I salumi porzionati da fornire sottovuoto, devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva da primarie industrie produttrici del prodotto intero, e non porzionate da "confezionatori", in sintonia con quanto previsto dall'articolo 3 del D.Lgs 23 giugno 2003, n. 181.

Le caratteristiche dei salumi porzionati devono corrispondere a quelle dei prodotti interi di seguito descritti dai quali sono ricavati.

La qualità dei prodotti dovrà rispondere all'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 di seguito elencati devono essere conformi a quanto pubblicato sulle tabelle bromatologiche dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

La salumeria in monoporzione deve essere confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva, in vaschette termoretraibili e termosaldate di cloruro di polivinilidene (cryovac), cellophane, nylon o strato di alluminio, conformi alle disposizioni di legge vigenti che ne regolano la materia.

Il materiale delle buste deve essere altamente impermeabile per impedire sia la penetrazione dell'ossigeno sia la fuoriuscita di sostanze volatili che conferiscono al prodotto l'aroma e il gusto caratteristici.

Il contenuto deve avere un peso di 80 g netti con fette integre.

LOTTO N. 3 –DERRATE ALIMENTARI DI LARGO CONSUMO

Descrizione dei prodotti:

3.1 Pasta di semola di grano duro

Caratteristiche richieste:

- La pasta da fornire deve essere esclusivamente di una delle seguenti marche: Amato – Barilla – Buitoni - De Cecco - Del Verde – -Garofalo - Divella –La Molisana –Rummo – Voiello - Granoro.
- In confezioni da Kg. 0,500 e kg. 1,00;
- quella denominata pasta di semola di grano duro, prodotta con farina di semola e acqua ed ottenuta dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro;
- di prima qualità, avere un colore giallo ambrato, spezzarsi con un suono secco mostrando una sezione non farinosa;
- osservata controluce presentare colore omogeneo (assenza di punti neri, di punti bianchi, di bolle d'aria, di incrinature);
- esente da difetti di conservazione e di essiccazione;
- avere odore e sapore gradevoli e non estranei (acidità, muffa, ecc..);
- tenere la cottura, rimanendo consistente ed elastica;

- assorbire acqua aumentando di peso e di volume fino a 2 o 3 volte, limitando le perdite dell'acqua di cottura;
- confezionata in confezioni sigillate con caratteristiche e modalità previste dalle vigenti leggi e stoccata in ambienti a temperatura ed umidità controllate.

La pasta di semola dovrà essere fornita in vari formati a seconda delle esigenze dell'Azienda Sanitaria nel rispetto della Legge n.580 del 4.07.1967 capitolo IV artt. 28/29 e successive modifiche e della Legge n.440 dell'8.06.1971 e D.Lvo n.109 del 27/1/92.

3.2 Pasta fresca di semola di grano duro

Caratteristiche richieste:

- Deve essere prodotta con semola di grano duro e acqua
- Aspetto esterno /colore: superficie giallo paglierino
- Avere consistenza morbida
- Caratteristiche microbiologiche: conformi alla vigente normativa in materia
- Etichettatura: conforme al D.Lgs n. 181/2003
- Conservazione a + 4°C
- Confezionamento in bustine di polietilene per uso alimentare da gr. 0,500 ÷ 1,000, riportante il lotto e la data di produzione
- Varietà richieste: orecchiette, cavatelli, fusilli corti, etc., a seconda delle esigenze dell'Azienda Sanitaria.

3.3 Tortellini secchi

Caratteristiche richieste:

- Essere secchi e ripieni di carni bovine e suine selezionate, non rompersi durante la cottura, né lasciare sedimenti farinacei nella pentola;
- avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo;
- il formaggio del ripieno dovrà essere ben stagionato e non avere sapore o odore di muffa;
- nelle confezioni sarà tollerata la presenza - in misura non superiore al 2% - di pezzi rotti, aperti o raggruppati;
- dopo la cottura i prodotti dovranno presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica;
- il ripieno essere compatto ma non gommoso, di aspetto e sapore caratteristico, aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusti;
- forniti in confezioni perfettamente integre, al fine di garantire nel modo migliore la conservazione del contenuto, oltre a possedere tutti i requisiti previsti dalle normative vigenti in materia. In particolare, le confezioni dovranno essere pratiche ed igieniche, fabbricate con materiali idonei per il contenimento di prodotti alimentari, essere in cf. da 0,500 ÷ 1,000 kg., originali e sigillate alla produzione in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e l'impossibilità della loro manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate, avere le caratteristiche idonee ad assicurare - durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione - la protezione delle proprietà organolettiche del prodotto e le caratteristiche qualitative dello stesso, che dovrà risultare immune da qualsiasi contaminazione, riportare l'etichetta con l'indicazione dei componenti, della ditta produttrice e confezionatrice, nonché tutte le altre indicazioni richieste e previste dalla legge.

3.4- SEMOLINO

Caratteristiche richieste:

- in confezioni da gr.250 c.a.;
- risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri corpi estranei;



- non presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche;
- le confezioni pervenire intatte e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lvo. 109/92;
- rispondere ai requisiti di composizione e di acidità riportati nella Legge n. 580/67 e successive
- modifiche presenti nella Legge n. 440 dell'8/06/1971.

3.5- **RISO RIBE**

Caratteristiche richieste:

- consegnato in confezioni da 1 (uno) kg. netti e le confezioni sottovuoto non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. 27/01/1992, n. 109;
- non trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo;
- la qualità deve essere conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla Legge n. 325 del 18.03.1958 e successive modifiche e/o integrazioni nonché ai Decreti del Presidente della Repubblica con i quali annualmente e per la produzione dell'annata agraria precedente, sono determinate per ogni varietà di riso prodotto caratteristiche, tolleranze consentite, definizioni di difetti ecc...

3.6- **FETTE BISCOTTATE**

Caratteristiche richieste:

- la composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina di tipo "00" e/o "0", lievito naturale, estratto di malto, sale, olio vegetale non idrogenato (preferibilmente olio extravergine d'oliva), zucchero;
- i prodotti dovranno essere sottoposti a perfetta lievitazione e cottura, essere freschi e non presentare odore, sapore e colore anomali e/o sgradevoli;
- avere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto;
- le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate, non presentare difetti e riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa di legge in vigore (D. Lsv. N. 109 del 27/01/1992);
- dovranno essere fornite in confezioni monodose da gr.15 c.a. (2 fette).

3.7- **FARINA**

Caratteristiche richieste:

- fornita in confezione da Kg.1;
- prodotta dalla macinazione del grano tenero tipo "00", con le caratteristiche di composizione della normativa vigente;
- rispondere al titolo 2 della Legge n.580 del 4.07.1967 e successive modifiche ed integrazioni che potranno intervenire nel corso della fornitura;
- non contenere sostanze imbiancanti o farine di altri cereali oppure sostanze estranee, né parassiti, larve, infestanti, frammenti di insetti, muffe o altro.

3.8- **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

Caratteristiche richieste:

- Deve essere fornito in confezioni da lt. 5 c.a. in recipienti a perdere;
- Deve risultare "extravergine di oliva" e con le caratteristiche definite dalla Legge 13/11/60 n. 1407; Legge 18/3/25 n. 562 e Reg. CE n. 2568/91;
- L'acidità espressa in acido oleico non deve essere inferiore o uguale allo 0,8%;



- I recipienti dovranno essere ermeticamente chiusi e apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione o la sigla del confezionatore, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del sigillo stesso. I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata nei contenitori metallici, deve rispondere ai requisiti del D.M. 18 febbraio 1984, e successive modificazioni

3.9- **POMODORI PELATI SALSATI**

Caratteristiche richieste:

- pomodori pelati salsati in confezioni da gr.2.500 circa al netto;
- Devono possedere i requisiti previsti dall'art. 3 del D.P.R.n. 428 dell' 11/04/1975;
- Devono essere ottenuti dalla lavorazione di pomodori di 1^a qualità cioè ben maturi, di colore rosso vivo uniforme, privi di larve o parassiti, senza parti verdi o giallastre e senza frammenti di buccia;
- il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto;
- Devono essere interi, comunque tali da non presentare lesioni che ne modifichino la forma e il volume del frutto;
- in contenitori conformi a quanto prescritto dal D.P.R. n. 777/1982. In particolare i contenitori in latta non devono presentare rigonfiamenti o parti arrugginite e devono essere idonei a conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto nonché a proteggere lo stesso da contaminazioni batteriche o di altro genere ed a impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- conformi a quanto previsto dall'art. 3 del D.L.vo 27/01/1992 n. 109 e in particolare riportare le seguenti indicazioni:
 - denominazione del prodotto,
 - elenco degli ingredienti,
 - quantità netta,
 - termine minimo di conservazione,
 - sede dello stabilimento di produzione;
- consegnati nel rispetto del periodo di vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna alla scadenza e non essere inferiore all'80%;
- trasportati in colli perfettamente allineati senza debordazioni e riportare all'esterno (stampato sul cartone o su un'etichetta autoadesiva applicata sul cartone) l'indicazione del prodotto contenuto e la relativa confezione che deve essere sempre mantenuta per tutta la durata della fornitura.

3.10- **LEGUMI SECCHI: Lenticchie**

Caratteristiche richieste:

- Tutti i semi devono essere uniformemente essiccati, perfettamente integri, privi di impurità, di insetti, corpi estranei (terriccio), nonché muffe o altri agenti infestanti, privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
- I semi devono essere di piccole dimensioni e di colore verde-marrone
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);
- con al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.
- In confezioni da Kg. 1,00, riportante le indicazioni previste dal D.L.vo n.109/92 e ss.mm.ii.;

3.11- **LEGUMI LESSATI AL NATURALE**

3.11 a) Fagioli cannellini

3.11 b) Ceci



3.11 c) Fagiolini fini

Caratteristiche richieste:

- essere di 1^a qualità, di recente raccolto, di colore tipico della specie, senza macchie e rotture, aver raggiunto un buon grado di maturazione, in modo da essere teneri e molto omogenei come grandezza e colore;
- in perfetto stato di integrità;
- il liquido di governo deve essere costituito esclusivamente da acqua proveniente dalla lessatura degli stessi;
- forniti in confezioni da kg. 1,000 -2,500.

Gli involucri esterni recare, in lingua italiana con caratteri chiaramente leggibili ed indelebili, il nome o la ragione sociale della Ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo del prodotto, l'indicazione del termine di utilizzo, il peso netto.

3.12- ZUCCHERO

Zucchero in bustine da gr. 5 c.a.

Caratteristiche richieste:

- “bianco raffinato” estratto dalla canna da zucchero o dalla barbabietola, e dovrà essere perfettamente bianco, secondo le indicazioni previste dal D.Lgvo 109/92, non commisto con glucosio, saccarina, dulcina o con qualunque altra sostanza minerale ed organica, naturale o artificiale;
- completamente solubile in acqua, alla temperatura ordinaria, nella proporzione da 1 a 10, dando soluzione limpida;
- corrispondere a tutti i saggi e requisiti chimici del saccarosio puro ed alle prescrizioni volute dalle vigenti Leggi in materia di vigilanza igienica sulle bevande e sugli alimenti, nonché della vigente farmacopea italiana.

3.13 SALE ALIMENTARE

Sale marino iodato fino, in cf. da kg 1

Caratteristiche richieste:

- Tipologie richieste:;
- Il sale iodato deve essere costituito da sale alimentare (cloruro di sodio) addizionato di iodato di potassio (D.M. 562 del 10/08/1995) per garantire un tenore di iodo ionico di 30 mg per kg di prodotto (si applicano le tolleranze di cui all'art. 1 DM 255/1990).
- Il materiale confezionato deve rispettare le norme previste dal DM 21/3/1973 e succ. mod. Ai fini dell'etichettatura (D.Lgs 109/1992) per le prescrizioni di questo prodotto, sono previste particolari condizioni:
 - Specifica indicazione di –sale iodato –
 - Modalità di conservazione.

3.14- CONFETTURA DI MARMELLATA DI FRUTTA

Caratteristiche richieste:

- rispondere ai requisiti richiesti dalla legislazione vigente
- prodotta con un minimo di frutta del 45%
- assortita nei gusti: albicocca, ciliegia, pesca, fragola, amarene, etc.
- prodotta con marmellate esclusivamente di frutta senza conservanti o coloranti;
- in ottimo stato di conservazione
- in confezione alberghiera monodose da 25 gr. (vaschetta), con indicata chiaramente la data di scadenza ed i dati della Ditta produttrice;



3.15- SUCCHI DI FRUTTA

Caratteristiche richieste:

- Conformità al D.Lgs 21 maggio 2004, n. 151, "Attuazione della direttiva 2001/112/CE, e s.m.i., concernente i succhi di frutta ed altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana".
- Dovranno essere di prima qualità senza coloranti né conservanti, ad eccezione dell'acido ascorbico
- Essere prodotti non fermentati, ottenuti con il solo procedimento meccanico di estrazione dai frutti ed avere colore, aroma e gusto caratteristici dei frutti da cui provengono
- Essere forniti nei diversi gusti in commercio e costituiti da frutta al 100% con o senza aggiunta di zucchero;
- Essere prodotti e confezionati in osservanza alle disposizioni vigenti,
- Essere forniti in confezioni monorazione o in "brick" da 200 ml con cannuccia compresa nella confezione, riportanti in etichetta tutti i dati merceologici del prodotto e le indicazioni della Ditta imbottigliatrice e la data di scadenza.

3.16- ORZO SOLUBILE

Caratteristiche richieste:

- puro al 100%, non attaccato da parassiti né deve esserci presenza di corpi estranei;
- essere solubile all'istante in acqua calda o latte;
- in confezioni sigillate da 0,5 kg. c.a. in cui sono riportate le indicazioni per l'uso, la data di scadenza e quelle previste dalla vigente normativa;
- Il prodotto dovrà, infine, risultare rispondente a tutte le norme vigenti in materia.

3.17- ACETO DI VINO

Caratteristiche richieste:

- Deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12.02.1965 n.162 (convertito con modificazioni nella Legge n.739 del 1970), D.P.R.14.03.1968 n.773, Legge 20/08/1982 n. 527), Legge 06.06.1986 n. 258, Legge 02.08.1962 n. 283;
- avere un'acidità totale, espressa in acido acetico non inferiore al 6% e non superiore al 12%, la quantità di alcol etilico residuo deve essere inferiore all'1,5%;
- Le etichette dei contenitori riportare quanto richiesto dal D.P.R. 12.02.1965 n. 1962 e D.Lgvo n. 109 del 1992;
- la composizione rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27.03.1986.
- Da fornire imbottigliato in bottiglie di capacità di lt.1 (art. 29 del D.P.R. 12.12.1965 n. 162-vedi anche art. 11 D.P.R. 14.03.1968 n. 773 e Legge n. 527 del 1982);

3.18- ZAFFERANO

Caratteristiche richieste:

- In polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.
In cf. da 1 gr. ≈

3.19- NOCE MOSCATA MACINATA

Caratteristiche richieste:

- In polvere, confezionata in recipienti da 50 ÷ 500 gr. circa, idonei a preservarne l'aroma, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.
- Assenza di glutine e non deve contenere allergeni

3.20- THÈ



Caratteristiche richieste:

- Deve essere di 1^a qualità e rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia
- deietinato confezionato in bustine filtro da gr. 1,5.

3.21- CAMOMILLA

Caratteristiche richieste:

- La camomilla, allo stato secco deve essere di 1^a qualità, e deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia
- confezionato in bustine filtro da gr. 1,5

3.22- PREPARATO PER BRODO VEGETALE IN POLVERE

Caratteristiche richieste:

- Il prodotto da fornire dovrà essere di 1^a qualità e deve corrispondere ai requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia;
- Deve essere completamente vegetale, senza glutammato di sodio, senza glutine, senza lattosio e proteine del latte, non deve essere presente alcuna sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come strutto, olio e grassi vegetali e animali idrogenati e non idrogenati
- Dovrà essere fornito in confezione sigillata fino ad un peso netto massimo di kg. 1 (uno).
- Il contenitore dovrà recare esternamente in lingua italiana con caratteri chiaramente leggibili ed indelebili il nome o la ragione sociale della Ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo del prodotto, l'indicazione del termine di utilizzo, il peso netto.

3.23- PUREA DI PATATE

Caratteristiche richieste:

- Deve essere prodotto esclusivamente dalle patate
- Non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento.
- Fornito in confezioni sigillate da Kg. 1.

3.24- TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Caratteristiche richieste:

- Di 1^a scelta, ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare dei tonnid, in conformità a quanto previsto dalle vigenti normative in materia;
- in tranci circolari di pesce, di colorazione con tonalità che va dal rosa chiaro al rosa scuro: non dovranno essere presenti colorazioni anomale, quali grigio/verdastre, ocra, ecc.;
- il tessuto muscolare essere consistente e compatto, non eccessivamente stopposo; dovrà risultare esente da vuoti o parti estranee come spine, pelle, squame e grumi di sangue,
- buzzonaglia (muscolo rosso);
- l'odore dovrà essere gradevole e caratteristico;
- risultare commercialmente sterile e dovrà essere conservato con tutte le accortezze previste dalla legge e, in particolare, con piena osservanza delle norme sui limiti di contaminazione da mercurio;
- Per la conservazione devono essere impiegati olio di oliva come da Regolamento CE dell'11-07-1991, n. 2568 e sale;
- provenire da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti CE ai sensi delle vigenti normative;
- I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o esterne e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 30/04/62 e D.M. 21/03/73 con successive modificazioni.



- Per le altre caratteristiche valgono le norme indicate nei regolamenti di igiene e nella Legge 3 febbraio 1901, n. 45.
- Confezioni richieste:
 - 3.24.a** A tranci del peso netto (sgocciolato) da kg. $1,750 \div 2,250 \approx$
 - 3.24.b** In confezione monoporzione del peso netto (sgocciolato) gr. $80 \approx$, con apertura a strappo

3.25- ERBE AROMATICHE

3.25.a) Origano secco

- in confezioni da Kg. $0,500 \div 1,000$

3.25.b) Rosmarino secco

- in confezioni da Kg. $0,500 \div 1,000$

3.25.c) Basilico secco a foglie

- in confezioni da Kg. $0,500 \div 1,000$

3.25.d) Salvia secca a foglie

- in confezioni da $0,500 - 1$ kg

Caratteristiche merceologiche delle erbe aromatiche secche:

- Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale;
- presentarsi in ottimo stato di conservazione, non eccessivamente sbriciolate;
- presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame o corpi estranei;
- essere rispettate le norme generali relative alla corretta applicazione della prassi igienica;
- essere preconfezionati all'origine

3.26- CREMA ALLA NOCCIOLA DA SPALMARE NUTELLA

Caratteristiche richieste:

- Crema spalmabile a base di cacao e nocciole
- Da fornire in confezione monodose da gr 15 ca

3.27- CROSTATINE MONODOSE

Caratteristiche richieste:

- Merenda di pasta frolla con confettura di albicocca o altra tipologia di frutta da 40 gr \approx , confezionata singolarmente

3.38- CROISSANT VUOTO

Caratteristiche richieste:

- Prodotto dolciario da forno con farina di grano tenero del peso di 40 gr \approx , confezionata singolarmente

3.29- BISCOTTI SECCHI MONODOSE

Caratteristiche richieste:

- Prodotto dolciario da forno, prodotto indicativamente con farina di frumento, zucchero, grassi e oli vegetali non idrogenati, sciroppo di glucosio, uova, latte, agenti lievitanti, sale, etc.
- Non devono contenere emulsionanti, nonché oli e grassi idrogenati alimentari e qualsiasi margarina o strutto raffinato;
- Non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti tipici, etc.
- Da fornire in confezione monodose da 20 gr \approx

3.30 MUESLI ALLA FRUTTA MONODOSE

Caratteristiche richieste:



- Devono contenere indicativamente frutta secca ($\approx 40\%$), fiocchi di avena ($\approx 30\%$), fiocchi di frumento ($\approx 20\%$), semi di lino, semi di girasole
- Da fornire in confezione monodose da 40 gr \approx

3.31 FIOCCHI DI MAIS MONODOSE

Caratteristiche richieste:

- Devono essere prodotti con fiocchi di mai tosati con aggiunta di vitamine
- Da fornire in confezione monodose da 30 gr \approx

3.32 CRACHERS SALATI MONODOSE

Caratteristiche richieste:

- Prodotto da forno ottenuti dalla cottura rapida di impasti contenente indicativamente i seguenti ingredienti: farina, acqua, olio EVO, sale e lievito e altri ingredienti;
- Npn devono essere presenti coloranti artificiali
- Il tenore di umidità non deve essere superiore al 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% in valore assoluto.
- Devono essere ben cotti, croccanti, privi di umidità, integri, privi di odori estranei, di gusto gradevole
- Da fornire in confezione monodose da 12 gr \approx

3.33- PLUMCAKE MONODOSE

Caratteristiche richieste:

- Prodotto dolciario da forno contenente indicativamente i seguenti ingredienti farina di riso, amido di mais, uova, zucchero, sciroppo di glucosio, lievito etc.
- Da fornire in confezione monodose da 40 gr \approx

3.34- PREPARATO PER BUDINO AL GUSTO DI CIOCCOLATO

Caratteristiche richieste:

- Il preparato deve contenere zucchero, cacao magro in polvere ($\approx 18\%$), amido, gelificante, aromi naturali;
- Da fornire in cf. da kg. 0. 500 \div 1,000

3.35- CAFFE' TORREFATTO, in grani

Caratteristiche richieste:

- Il caffè torrefatto deve corrispondere ai requisiti del D.P.R. 16/02/73 n° 470, la miscela richiesta è quella costituita da 70% coffea Arabica, 15% coffea Canephora e 15% coffea Liberica.
- Da fornire in cf. da kg. 0. 500 \div 1,000

3.36- UOVA FRESCHE DI GALLINA

Il prodotto richiesto deve:

- essere di produzione nazionale di categoria "A" o "extra";
- essere in guscio;
- avere una categoria di peso tra 60 \div 75 gr.

Caratteristiche Igienico-Sanitarie

Le uova oggetto della fornitura devono essere prodotte da allevamenti di pollame riconosciuti idonei alla loro produzione, secondo quanto stabilito dalle norme vigenti e con particolari riferimento a quelle indicate dal D.P.R. n. 587 del 3/03/1993 e soddisfare le caratteristiche previste dai regolamenti CE.

Le uova non devono essere pulite con un procedimento ad umido od altro procedimento né prima né dopo la classificazione.



Non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di + 5°C.

Possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a + 5°C. solo durante il trasporto per una durata massima di 24 ore.

Durante l'immagazzinamento e fino al momento del carico per il trasporto, le uova devono essere conservate in locali puliti, asciutti, esenti da odori estranei e mantenute a temperatura costante e adatta a garantire la conservazione ottimale della qualità, evitandone l'esposizione diretta ai raggi solari.

Le uova devono rispettare i seguenti limiti microbiologici: salmonella SPP assente in 25 gr. o in 25 ml. di prodotto.

Aspetti Organolettici

Guscio e cuticola: normali ed integri, guscio privo di colorazioni anomale.

Camera d'aria: altezza inferiore a 6 mm.

Albumine: chiaro, limpido di consistenza gelatinosa, privo di corpi estranei,

Tuorlo: visibile in trasparenza solo come ombra, senza contorno, apparentemente ben trattenuto, privo di corpi estranei, germe impercettibile.

Devono essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.

Al momento della consegna le uova devono avere una vita residua di almeno 21 giorni.

Confezionamento/Etichettatura

Le uova devono pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato, ed etichettati conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari.

Gli imballi devono essere muniti di fascetta o di dispositivi di etichettatura conformi alle norme vigenti.

In particolare devono riportare:

- nome e ragione sociale, della ditta che ha imballato o fatto imballare la merce,
- numero distintivo del centro di imballaggio,
- la categoria di qualità e di peso,
- numero di uova imballate,
- data di imballaggio (giorno e mese).

Per le caratteristiche dei prodotti non specificate nel corpo del presente atto, si richiamano quelle dettate dalle normative in vigore.

Lotto n. 4 Prodotti per la prima infanzia e diete speciali

4.1- CREMA DI RISO

Caratteristiche richieste:

- creme di cereali istantanee vitaminizzate
- Non deve contenere proteine del latte vaccino e/o altri suoi derivati

In confezione da gr. 200 ÷ 250

4.2 PASTINA PRIMA INFANZIA

Caratteristiche richieste:

- Deve essere indicata per l'inizio dello svezzamento
- Preparata con farina di grano tenero
- Integrata con sali minerali (calcio,ferro), vitamine;
- Non deve contenere proteine del latte vaccino e/o altri suoi derivati;
- in confezioni da 300-350 gr.



4.3 **OMOGENEIZZATI**

Caratteristiche richieste:

4.3.a) **Omogeneizzati di carne**

Senza glutine e senza proteine del latte, da fornire nei seguenti gusti:

- pollo, tacchino, coniglio, cavallo, agnello, prosciutto.
- senza coloranti e senza conservanti;
- formato vasetto da 80 g.

4.3.b) **Omogeneizzati di pesce**

- senza glutine e senza proteine del latte;
- senza coloranti e senza conservanti;
- nei gusti: platessa, nasello, trota;
- formato vasetto da 80 g.

4.3.c) **Omogeneizzati di frutta senza glutine e senza proteine del latte**

- nei gusti: mela, pera, prugna.
- formato vasetto da 80 g.

Prodotti dietetici senza glutine e prodotti aproteici per diete speciali

Specifiche generali

Nell'ambito delle diete speciali devono essere forniti prodotti specifici, quali ad esempio: prodotti agglutinati, che vengono utilizzati nella ristorazione per celiaci e che devono soddisfare almeno una delle seguenti caratteristiche, ovvero essere:

- a) presenti nel Registro Nazionale del Ministero della Salute "Alimenti senza glutine";
- b) contrassegnati dalla "spiga barrata" in etichetta, marchio di proprietà dell'AIC, il quale indica che il contenuto di glutine è inferiore a 20 ppm;
- c) inseriti nel Prontuario AIC degli Alimenti;
- d) aventi la dicitura "senza glutine" in etichetta;
- e) prodotti aproteici/ipoproteici destinati a diete ipoproteiche e altri alimenti a fini medici speciali;
- f) prodotti privi di uno o più ingredienti, ad esempio senza latte, ecc., utilizzati nell'alimentazione di utenti con intolleranza alimentare;

4.4 **PASTA APROTEICA**

Caratteristiche richieste:

- Senza uova, senza proteine del latte
- Formati vari in conf. da 250 g ÷ 500 g. circa seconda delle esigenze aziendali.

4.5 **PANE BISCOTTATO APROTEICO**, in confezione da 50 g. ÷ 80 gr circa

Caratteristiche richieste:

- senza farciture varie
- senza uova
- senza proteine del latte

Lotto n. 5 Prodotti Surgelati

I prodotti della pesca devono essere esenti da materie estranee, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle, e privi di spine; all'esame visivo si presenteranno puliti, spellati e diliscati.

Le caratteristiche organolettiche e l'aspetto devono essere quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20°C.

Il colore deve essere vivo e lucente, la consistenza delle carni soda ed elastica.

Il confezionamento e l'imballaggio del pesce congelato dovranno essere conformi a quanto previsto dalle normative di Legge vigenti in materia ed idonei a conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche



qualitative del prodotto nonché a proteggere lo stesso da contaminazioni batteriche o di altro genere e ad impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas.

La merce deve essere consegnata nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs del 25.01.1992 n.108 e 109 e successive eventuali modificazioni.

Tutti i prodotti dovranno essere imballati in confezioni originali e sigillate dal produttore al fine di garantire l'autenticità del prodotto in esse contenuto.

Le confezioni o i documenti di trasporto devono riportare le seguenti indicazioni:

1. il Paese di spedizione;
2. l'identificazione dello stabilimento per mezzo del numero di riconoscimento.

Il peso dell'imballaggio (tara) deve essere apposto con caratteristiche indelebili all'imballaggio stesso ed espresso in grammi o Kg., gli scostamenti della tara non possono superare il 15% del peso espresso per gli imballaggi in legno e cartolegno e l'8% per gli imballaggi in cartone, in ogni caso per il prodotto acquistato, si farà sempre riferimento al peso netto dello stesso.

Caratteristiche merceologiche del pesce surgelato

Il pesce surgelato deve essere di buona qualità, presentarsi in buono stato di conservazione, deve avere le caratteristiche organolettiche e aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18° C. La glassatura richiesta non deve essere superiore al 4% circa. La forma deve essere quella tipica della specie, l'odore deve essere gradevole, la consistenza della carne, valutata quando la temperatura ha raggiunto quella dell'ambiente, deve essere soda ed elastica.

Inoltre la carne del pesce surgelato non dovrà presentare:

- corpi estranei;
- bruciature da freddo;
- decongelazione anche parziali;
- essiccamenti;
- disidratazioni;
- irrancidimento dei grassi;
- ossidazione dei pigmenti muscolari;
- macchie di sangue;
- pinne e resti di pinne.

Le forniture dovranno essere effettuate con prodotti provenienti da stabilimento in possesso del riconoscimento del ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs 531/1992).

La catena del freddo non dovrà subire interruzioni fino alla consegna presso il magazzino viveri del Presidio ospedaliero.

Non saranno accettati prodotti con i segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno. I prodotti dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza.

Tutti i prodotti devono essere in confezioni I.Q.F.

Sono richieste le seguenti varietà di pesce:

5.1- Cuori di filetto di merluzzo surgelato

Caratteristiche richieste:

- I cuori di merluzzo surgelati devono essere ottenuti dalla lavorazione di pesci di genere e specie "Merluccius capensis" e "Merluccius paradoxus", e dovranno essere ricavati dalla parte centrale dei filetti, non frammentati, perfettamente deliscati, non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni,

irrancidimenti dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pelle, lische, pinne o resti di pinne.

- Non deve contenere residui di antibiotici (tetracicline) non ammessi dalla normativa vigente in materia, né antisettici e non avere subito fenomeni di scongelamento anche parziali;
- Le forniture dovranno essere effettuate in confezioni da kg. 0,500 ÷ 3,000 kg, con lunghi tempi di scadenza.

5.2- **Filetti di platessa surgelati**

Caratteristiche richieste:

- Devono essere ottenuti dalla lavorazione di genere e specie "Pleuronectes platessa", sfilettati deliscati e surgelati I.Q.F.
- Dovranno risultare di colore bianco, non frammentati e devono appartenere alla categoria 3, e risultare perfettamente puliti;
- Devono avere consistenza soda, caratteristica
- Non deve contenere residui di antibiotici (tetracicline) non ammessi dalla normativa vigente in materia, né antisettici e non avere subito fenomeni di scongelamento anche parziali;
- Le forniture dovranno essere effettuate in confezioni da kg. 0,500 ÷ 3,000 kg, con lunghi tempi di scadenza.

5.3- **Seppie pulite surgelate**

Caratteristiche richieste:

- Devono essere perfettamente eviscerate, pulite e lavate;
- Devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- La carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, la consistenza deve essere soda;
- Non deve contenere altri ingredienti, quali a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;

Le forniture dovranno essere effettuate con prodotti o dal peso unitario di gr. 300 ÷ 500 ≈ contenuto in confezioni da kg. 2,000 ÷ 4,000 kg, con lunghi tempi di scadenza

5.4- **Bastoncini di filetto di merluzzo impanati surgelati**

Caratteristiche richieste:

- I bastoncini di pesce surgelati devono essere ottenuti dai filetti di merluzzo della specie *Gadus morhua*, non prefritti, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione.

La panatura deve essere esente da colorazioni brunastre, con grana di pezzatura omogenea esente da punti di distacco del prodotto.

Devono essere idonei per cottura a forno.

I prodotti surgelati devono essere forniti in confezioni originali integre, cioè tali da garantire la autenticità del prodotto contenuto.

Le forniture dovranno essere effettuate in confezioni da kg. 0,500 ÷ 3,000 kg, con lunghi tempi di scadenza.

5.5- **Gamberetti sgusciati surgelati precotti**

Caratteristiche richieste:

- Corpi sgusciati integri
- Colore rosato caratteristico del prodotto
- Consistenza tenera, non molle o elastica



- Il prodotto Non deve essere stato sottoposto ad alcun trattamento sanitario ante e post mortem e, quindi, non deve contenere sostanze inibenti quali sulfamidici, antibiotici, etc.
- Le forniture dovranno essere effettuate in confezioni da kg. 0,500 ÷ 3,000 kg, con lunghi tempi di scadenza.

Altri prodotti surgelati:

5.6- Tortellini surgelati di carne

Caratteristiche richieste:

- Ingredienti sfoglia: semola di grano duro, uova, acqua, sale
- Ingredienti ripieno: carni di suine e bovino, mortadella, formaggio grana , pane grattugiato, noce moscata, aromi naturali etc.
- Non deve contenere conservanti e/o additivi aggiunti
- Le forniture dovranno essere effettuate in confezioni da kg. 0,500 ÷ 2,500 circa

5.7- Sfoglia di lasagna surgelata precotta I.Q.F.

Caratteristiche richieste:

- Deve essere prodotta in rispetto al D.p.R. 187/2001 e s.m.i. pastorizzata e surgelata in IQF. La pasta non deve spaccarsi alla cottura, né disfarsi, né diventare collosa e rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria
- Ingredienti sfoglia: semola di grano duro, uova, acqua, sale
- Non deve contenere conservanti e/o additivi aggiunti.
- Le forniture dovranno essere effettuate in confezioni da kg. 1,000 ÷ 1,500 circa, con indicazione del lotto di produzione e data del confezionamento.

VERDURE SURGELATE

Caratteristiche:

Le verdure surgelate devono essere di 1^a qualità, e rispondere ai requisiti prescritti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria, e devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. n° 493 del 25/09/95.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18° C.

Le verdure devono risultare:

- accuratamente pulite, mondare, tagliate se il tipo d'utilizzazione lo richiede;
- non presentare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, o attacchi fungine o attacchi d'insetti, né malformazioni;
- non devono presentare un aspetto "impaccato" ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- non devono esserci corpi estranei d'alcun genere né tantomeno insetti o parassiti;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine;
- la consistenza, dopo desurgelazione, non deve essere legnosa né apparire spappolata.

La glassatura richiesta è quella del 4% circa.

La catena del freddo non dovrà aver subito interruzioni fino alla consegna presso il magazzino viveri del Presidio ospedaliero.

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti.

Le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla L. 283/62 e successive modificazioni;
- sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L.vo 109/92 e dal D.L.vo

Sede Legale: Via Torraca, 2 -85100 Potenza Codice Fiscale e Partita Iva 01722360763



110/92.

Particolare attenzione dovrà essere posta al rispetto della catena del freddo; la conservazione degli alimenti surgelati dovrà garantire costantemente la temperatura di tutti i punti del prodotto pari o inferiore a 18° C.

I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e controlli previsti dalle normative vigenti.

Tutti i prodotti devono essere esenti da patogeni e da parassiti incistati e non.

I prodotti non devono presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione, né devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo, né asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione.

Il rinvenimento del prodotto deve avvenire a temperatura compresa tra 0° e +4° C, cioè in cella refrigerata.

Le verdure devono:

- derivare da materie prime rispondenti ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti e comunque sani, in buone condizioni igieniche e in stato di naturale freschezza (non devono aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione), atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge; presentarsi in confezioni chiuse all'origine, tali, cioè, da garantire l'autenticità del contenuto e fatte in modo che ne sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate;
- essere consegnati in perfetto stato di surgelazione;
- presentare il colore tipico della specie e cultivar relativa al prodotto in causa;
- avere la data di produzione di chiara e facile lettura;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- accuratamente pulite, mondate, tagliate se il tipo d'utilizzazione lo richiede;
- non presentare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, o attacchi fungine o attacchi d'insetti, né malformazioni;
- non devono presentare un aspetto "impaccato" ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- non devono esserci corpi estranei d'alcun genere né tantomeno insetti o parassiti;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine;
- la consistenza, dopo desurgelazione, non deve essere legnosa né apparire spappolata.

Per le verdure surgelate è possibile procedere ad immediata cottura, se comunque verranno sottoposte a scongelamento questo dovrà aver luogo in cella frigorifera (0 + 4°C), nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento dall'inquinamento ambientale, per un tempo necessario, proporzionato alle dimensioni delle confezioni e comunque non oltre le 24 ore. A completo scongelamento si deve procedere all'immediata cottura.

Le etichette devono contenere le seguenti indicazioni:

- il peso al netto della glassatura;
- la percentuale della glassatura (max 10%);
- il termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione;
- il produttore e/o il confezionatore riconosciuti in ambito comunitario o extracomunitario, con i relativi codici di identificazione.

La catena del freddo non dovrà aver subito interruzioni fino alla consegna presso la S.A.. Non saranno accettati prodotti che all'atto della consegna presentino scadenza imminente.

Sono tollerate fluttuazioni durante il trasporto non superiori ai 3°C della Temperatura del prodotto.

Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione.



Le materie prime destinate alla produzione degli alimenti surgelati devono essere sane, in buone condizioni igieniche di adeguata qualità merceologica e devono avere un necessario grado di freschezza.

Esse possono essere sottoposte ad un precedente trattamento di conservazione e contenere additivi nei limiti stabiliti dal D.M. emanato ai sensi della L. n. 283/1962.

Gli alimenti surgelati devono rispettare i limiti microbiologici fissati dalla Circolare Ministeriale del 21/09/1978 n. 81.

Tutti i prodotti devono rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

Tutti i prodotti, ad eccezione degli spinaci, devono essere in confezioni IQF.

Sugli imballaggi primari e secondari su un'etichettatura inserita in forma inamovibile dovrà essere riportato il termine minimo di conservazione, indicato con la dicitura: "da consumarsi preferibilmente" seguita da giorno, mese ed anno.

Il prodotto dovrà essere consegnato nel rispetto della vita commerciale che dovrà residuare dal momento della consegna alla scadenza, il quale non dovrà essere inferiore all'80%.

Il confezionamento e l'imballaggio dei prodotti surgelati dovrà avvenire in stabilimenti autorizzati.

I locali di immagazzinamento e conservazione degli alimenti surgelati devono essere dotati di adeguati strumenti di registrazione automatica che misurino ad intervalli regolari la temperatura dell'aria.

Le temperature devono essere tali da conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative dei prodotti, nonché a proteggere gli stessi da contaminazione batterica o di altro genere o ad impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas. Le confezioni dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- la denominazione di vendita completa del termine "surgelato";
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto completate dall'indicazione della temperatura di conservazione e dell'attrezzatura richiesta;
- le istruzioni per lo scongelamento o per il consumo del prodotto con la precisazione che una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 h.;
- dallo scongelamento;
- il contenuto espresso in grammi o chilogrammi secondo le norme di cui al D.P.R. del 26/05/1980 n. 391;
- elenco degli ingredienti, nel caso dei prodotti composti in ordine ponderale decrescente riferito al momento della loro utilizzazione;
- la sede del fabbricante o del confezionatore.

Il trasporto degli alimenti surgelati dovrà essere effettuato con automezzi idonei al trasporto dei generi alimentari.

I veicoli ed i contenitori adibiti al trasporto degli alimenti surgelati dovranno essere muniti dei necessari dispositivi intesi a garantire il mantenimento della temperatura nei termini previsti dalla legge.

Confezioni da Kg. 0,500 ÷ 2,500 Kg, con lunghi tempi di scadenza. Pertanto non saranno accettati prodotti che all'atto della consegna presentino scadenza imminente

I prodotti surgelati devono essere forniti in confezioni originali integre, cioè tali da garantire la autenticità del prodotto contenuto

Sono richieste le seguenti varietà di verdure surgelate:

5.8- Fagiolini verdi fini surgelati

Caratteristiche richieste:

- Devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo; una volta riportati a temperatura ambiente devono presentarsi molto teneri, senza filo, esenti da qualsiasi difetto, chiusi e con semi poco sviluppati, la colorazione deve essere uniforme e il prodotto deve essere privo d'attacchi da *Colletricu lindenmunthianum*.

Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione fini, quindi con diametro non superiore a mm. 9.

- conformi alle Leggi vigenti in materia;



- in confezioni da 0,500 ÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza

5.9- Piselli Fini surgelati

Caratteristiche richieste:

- I semi richiesti sono quelli appartenenti alla specie *Pisum sativum* L., devono essere di buona qualità, presentare forma, sviluppo, colore della varietà; dopo ripristino della temperatura ambiente devono risultare teneri, succosi, sufficientemente consistenti, non essere farinosi. Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione finissimi, quindi con un diametro non superiore a mm. 8.
- conformi alle Leggi vigenti in materia;
- in confezioni da 0,500 ÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza

5.10- Spinaci in foglie surgelati

Caratteristiche richieste:

- Gli spinaci richiesti sono la varietà a foglia piccola, appartenente alla categoria 1^a e, quindi di buona qualità.
- conformi alle Leggi vigenti in materia;
- in confezioni da 0,500 ÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza

5.11- Cuori di carciofi a spicchi surgelati

Caratteristiche richieste:

- Devono presentare le brattee interne tenere, verdognole, polpose, ben serrate ed essere esenti da ogni difetto; inoltre i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.
- conformi alle Leggi vigenti in materia;
- in confezioni da 0,500 ÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza

5.12- Minestrone surgelato

Caratteristiche richieste:

- Le caratteristiche sono quelle già segnalate per ciascun ortaggio, la composizione indicativa è la seguente:
patate 25% - bietola 25% - zucchine 25% - pomodori 6% - sedano 6% - porri 6% - verza 6% - prezzemolo 0,5% - basilico 0,5%
- conformi alle Leggi vigenti in materia;
- in confezioni da 0,500 ÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza

5.13- Zucchine a disco surgelate

Caratteristiche richieste:

- Devono essere tagliate a rondelle individuali, prive delle due parti apicali, corteccia esterna verde e pasta interna gialla iridescente
- Odore fresco e naturale
- Consistenza tenera, carnosa non fibrosa o spugnosa
- Deve essere esente da organismi geneticamente modificati
- In confezioni da 0,500 ÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza

5.14- Zucchine a fette grigliate surgelate

Caratteristiche richieste:

- Devono essere tagliate a fette longitudinali individuali, prive delle due parti apicali, corteccia pasta dal giallo al bruno, con tipiche scottature da griglia



- Odore gradevole, tipico di zucchine al forno
- Consistenza tenera e compatta non fibrosa o spugnosa
- Deve essere esente da organismi geneticamente modificati
- In confezioni da 0,500÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza

5.15- Zucca a cubetti, surgelata

Caratteristiche richieste:

- Deve avere cubetti individuali integri, colore arancio /giallo naturale, odore e sapore caratteristico senza odori e sapori estranei, consistenza tenera, non spugnosa o molle
- Deve essere esente da organismi geneticamente modificati
- In confezioni da 0,500÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza

5.16- Carote a rondelle surgelate

Caratteristiche richieste:

- Il prodotto dovrà risultare di colore arancio vivo, pulito, privo di impurità, turgida con sapore caratteristico del prodotto fresco.
- in confezioni da 0,500÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza

5.17- Patate a spicchio (non prefritte) surgelate

Caratteristiche richieste:

- Devono risultare accuratamente pulite, mondare e tagliate;
- Non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo, o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni,
- Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- L'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- La consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato;
- Il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- In confezioni da 0,500 ÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza

5.18- Patate novelle surgelate

Caratteristiche richieste:

- Devono risultare accuratamente pulite, e mondare, avere l'odore caratteristico della patata fresca senza odori sgradevoli, ed avere gusto tipico della patata fresca
- Essere soda e non sfarinosa
- Non devono contenere organismi geneticamente modificati
- in confezioni da 0,500÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza

5.19- Melanzane surgelate

Caratteristiche richieste:

- Si richiede il calibro e la categoria del prodotto fresco.
- conformi alle Leggi vigenti in materia;
- in confezioni da 0,500÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza

5.20- Bietole in foglie surgelate

Caratteristiche richieste:



- Devono essere ottenute da foglie fresche, intere, sane, pulite, carnose, dai gambi teneri, di piante al giusto grado di maturazione, avere colore verde brillante, uniforme, caratteristico della varietà; sapore caratteristico del prodotto fresco e consistenza carnosa;
- in confezioni da 0,500 ÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza

Lotto n. 6 Frutta, ortaggi e Verdure

PRESCRIZIONI GENERALI

La produzione di tutti i prodotti deve essere convenzionale, cioè derivante da agricoltura convenzionale conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione.

La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche del prodotto fino al momento del consumo.

Devono essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate.

1) FRUTTA

Dovrà essere di prima qualità o 1^a categoria extra

La frutta dovrà essere fresca, esente da difetti, ammaccature, lesioni, o attacchi di origine parassitaria, presentare le caratteristiche organolettiche della specie e della varietà ordinata, aver raggiunto la maturazione fisiologica che la rende adatta per il pronto consumo, dovrà essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante acqua di vegetazione in conseguenza di soluzioni di continuità, abrasioni o ultramaturazione.

PRODOTTI

6.a Agrumi (Reg. CEE n. 920/89 e n. 1779/2002)

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

I calibri minimi saranno i seguenti:

6.a.1 clementine: di prima categoria calibratura da 60 ÷ 70 mm. circa, forniti privi di semi;

6.a.2 arance: di prima categoria calibratura da 70 ÷ 90 mm. circa;

6.a.3 limoni: di prima categoria calibratura da 50 ÷ 70 mm. di forma ovoidale con superficie liscia ricca di oli essenziali, indenni da alterazioni dovute a parassiti animali e vegetali, assenza di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche crostose, soluzioni di continuità derivanti da picchiolatura non trattati con anticrittogamici a norma di Legge.

6.b Kiwi o Actinidia (Reg. CEE n. 410/90 e n. 305/92)

I kiwi dovranno possedere i requisiti merceologici propri della varietà ed essere giunti ad un normale stato di maturazione.

In particolare i kiwi richiesti dovranno essere i frutti derivati dall'*Actinidia chinensis* o dall'*Actinidia deliciosa*, allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale.

Dopo il confezionamento e l' imballaggio dovranno essere:

- interi ma senza peduncolo;
- sani, per cui sono, comunque, esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati di acqua;
- ben formati, sono esclusi i frutti doppi o multipli;
- praticamente privi di danni provocati da parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;



- privi di odore e/o sapore estranei.

I prodotti, inoltre, dovranno essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione ottimale (al momento del raccolto i frutti devono aver un grado del 6,2% con il test di Brix).

La categoria richiesta è la 1^a (prima), i kiwi dovranno essere di buona qualità, con frutti sodi e polpa senza difetti e presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

La pezzatura minima richiesto è un peso di gr. 80 per frutto.

Il contenuto di ogni imballaggio dovrà essere omogeneo e comprendere esclusivamente kiwi della stessa origine, varietà e qualità; inoltre la parte visibile del contenuto dovrà essere rappresentativa dell'insieme e il condizionamento tale da garantire un'adeguata protezione. La presentazione richiesta è la selezionata.

6.c **Pesche, mele, pere e banane, cachi, albicocche, susine, ciliegie, uva**

(Reg. CEE n. 85/2004 – Reg. CEE n. 86/2004 – reg. CEE n. 1861/2004 – Reg. CEE n. 2257/94)

Tale tipologia di frutti, da distribuire a numero per il consumo individuale, dovranno avere la seguente calibratura:

1. **Pesche:** Calibro A, diametro tra 65 mm ÷ 75 mm
2. **Pesche noci:** calibro A diametro tra 65 mm ÷ 75 mm
3. **Mele :** Golden Delicious gialle con polpa croccante dolce aromatica, Red Delicious, Starking, calibro A diametro non inferiore a 70 mm
4. **Pere:** Abate Fetel, Kaiser, Spadona, Coscia, Conference, di prima categoria, calibratura minima richiesta 60 mm
5. **Banane:** devono essere fornite allo stato fresco, sode, sane, pulite e prive di sostanze estranee visibili. Il calibro minimo richiesto è di 20 cm. di lunghezza e di 30 mm di diametro.
Se di provenienza extracomunitaria devono comunque avere la certificazione con marchio riconosciuto dall'Unione Europea;
6. **Albicocche:**
Devono essere derivate da Prunus armenica L devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale
Qualità superiore, categoria extra calibratura minima 35 ÷ 40 mm
Le cultivar richieste sono: Orange, Aurora, Antonio Errani
7. **Prugne o susine**
Devono essere:
 - Di 1^a qualità, intere;
 - sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - praticamente immuni da attacchi parassitari o da malattie;
 - pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
 - prive di umidità esterna anormale;
 - prive di odore e/o sapore estranei.
 - Calibratura minima 45 ÷ 50 mmLe cultivar richieste sono: Regina Claudia o Claudia
8. **Ciliegie**
Devono essere munite di peduncolo, essere esenti da bruciature, ammaccature, screpolature, danni da grandine.
Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto
Varietà Ferrovia, duracine, amarene, marasche
9. **Uva da tavola**



I frutti richiesti sono quelli derivati dalla Vitis vinifera L. o comunemente conosciuta come vite europea, destinati ad essere forniti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale;

Le cultivar richieste sono:

Uva da tavola Bianca Italia, Uva da tavola Bianca Regina, Uva da tavola Bianca del Pizzutello

Per quanto non in elenco vale comunque la condizione base di "1^a categoria" o 1^a categoria extra.

I prodotti ortofrutticoli non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio. Non sono ammessi prodotti imballati alla rinfusa. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione e che abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo in ambienti a temperatura e stato igrometrico dell'aria condizionata (conservazione che quindi abbia pregiudicato le doti organolettiche del vegetale);
- portino tracce visibili da appassimento con abbassamento di turgore, alterazioni biochimiche funzionali incipienti ed in via di evoluzione, guasti, fermentazioni incipienti, iperspacchi, terra o materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali;
- siano stati sottoposti a stufatura;
- presentino distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuto ad insufficienza di sviluppo o rachitismo, ad atrofia, a malformazioni o altre anomalie.

La frutta deve essere consegnata preferibilmente di stagione, secondo il calendario sotto riportato a titolo indicativo:

Gennaio

- Arance, banane, cachi, limoni, mandarini, kiwi, mele e pere

Febbraio

- Arance, banane, limoni, mandarini, kiwi, mele e pere

Marzo

- Arance, banane, limoni, kiwi, mele e pere

Aprile

- Banane, limoni, kiwi, mele e pere

Maggio

- Banane, limoni, mele e pere

Giugno

- Banane, limoni, pesche, mele, pere, albicocche e ciliegie

Luglio

- Banane, limoni, pesche, mele, pere e albicocche

Agosto

- Banane, limoni, pesche, mele e pere e uva

Settembre

- Banane, limoni, pesche, mele, pere e uva

Ottobre

- Banane, limoni, cachi, mele, pere e uva

Novembre

- Banane, limoni, cachi, mandarini, arance, kiwi, mele e pere

Dicembre

- Banane, limoni, cachi, mandarini, arance, kiwi, mele e pere



6.d VERDURA, ORTAGGI E ODORI

1. **Lattuga e Scarola**

Deve essere di prima categoria, i cespi non dovranno essere prefioriti e aperti ed il torsolo essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne, mentre il peso dovrà essere di almeno 150 gr. per cespo.

Varietà:

- a. Lattuga cappuccio
- b. Lattuga romana
- c. Indivia scarola imbiancata, chiusa e aperta
- d. Indivia scarola riccia imbiancata, chiusa e aperta

2. **Radicchio**

Varietà Radicchio Rosso Chioggia

3. **Rucola**

Deve essere intera, di aspetto fresco, privo di foglie appassite o flosce, sana (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), pulita (priva di sostanze estranee visibili), esente da parassiti o danni da essi provocati, di colore verde intenso, odore caratteristico. Confezionata in mazzetti contenuti in appositi contenitori da kg. 0,200 ÷ 1,000.

4. **Bietola da costa**

Le foglie devono essere, sane, carnose, dai gambi teneri, di piante al giusto grado di maturazione, avere colore verde brillante, uniforme, caratteristico della varietà; sapore caratteristico del e consistenza carnosa. Devono essere presentate a mazzi, recise, sane, pulite e non appassite, non prefiorite, prive di umidità esterna anormale;

5. **Sedano bianco da costa**

Interi, la parte superiore può essere stata tagliata; - sani, d'aspetto fresco, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; - nervature intere e non sfilacciate -privi di danni causati dal gelo; - privi di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi; - puliti, praticamente privi da sostanze estranee visibili; - praticamente privi di attacchi parassitari e di parassiti; - privi d'umidità esterna eccessiva; - privi d'odore e/o sapore estranei. Pezzatura media (500 ÷ 800 g)

6. **Prezzemolo**

Deve essere di buona qualità, di aspetto fresco, privo di foglie appassite o flosce, sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), pulito (privi di sostanze estranee visibili), esente da parassiti o danni da essi provocati, privo di odore e/o sapore estranei, di colore verde intenso, esente da salita a seme. Deve essere sufficientemente sviluppato e avere un grado di maturazione sufficiente.

7. **Pomodori**

Dovranno essere turgidi, privi di gravi difetti e presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà. Sono tollerate leggere ammaccature, sono escluse le screpolature fresche e cicatrizzate ed i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anomali.

Varietà richieste:

6.d.7.a Tondi o costoluti diametro minimo di 35 mm.

6.d.7.b Allungati diametro minimo di 30 mm

8. **Patate**

Sono richieste quelle di produzione nazionale, dell'ultimo raccolto.

In particolare:

- i tuberi dovranno essere di morfologia uniforme, avere le caratteristiche proprie di ogni singola varietà e grammatura;



- il peso minimo consentito per ogni tubero sarà di gr.60 circa ed il massimo di gr. 250 circa, $\varnothing + 40$ mm

9. Carote

Dovranno essere sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o altra sostanza estranea, non germogliate, né legnose, intere e prive di umidità esterna eccessiva.

E' tollerata una colorazione verde o rosso violacea al colletto di 1 cm. massimo per le radici di carota la cui lunghezza non superi gli 8 cm. e cm.2 per le carote di lunghezza superiore.

La calibrazione delle carote dovrà essere la seguente:

- Per quelle novelle e varietà a radice piccola tra 10 e 40 mm di \varnothing ed 80 -10 gr. di peso
- Per quelle a radice grande di un minimo di 20mm. di diametro o anche 50 gr. di peso.
- In vaschette da kg 0,500 ÷ 1,00

10. Zucchine

Devono presentarsi intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato; - di aspetto fresco; - consistenti; - sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; - esenti da danni provocati da insetti o da altri parassiti; - esenti da cavità, screpolature; - pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili; - giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri; - prive d'umidità esterna eccessiva; - prive d'odore e/o sapore estranei.

Dovranno avere la polpa compatta e pochi semi;

Il peso non dovrà essere superiore a 200 gr.

Varietà: Verdi chiare medie

11. Peperoni dolci

Interi, d'aspetto fresco, ben sviluppati; - sani, di buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, sviluppo e aspetto tipici della varietà, esenti da macchie.

Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti all'uso; - puliti, praticamente privi da sostanze estranee visibili; - privi di danni prodotti dal gelo, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di bruciate prodotte dal sole; - muniti di peduncolo; - privi d'umidità esterna anormale; - privi d'odore e/o sapore estranei.

12. Cipolla

Devono avere diametro maggiore di 50 mm. di prima categoria.

Varietà: Cipolle rosse.

13. Aglio

Aglio bianco di prima categoria

14. Melanzane

Intere; - d'aspetto fresco, consistenti; - sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; - pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili; - munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati; - giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi; - prive d'umidità esterna anormale; - prive d'odore e/o sapore estranei;

15. Cavolfiore bianco defogliato

Deve essere di 1^a categoria, proveniente da coltivazioni italiane, intero, di aspetto fresco, sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), pulito (privo di sostanze estranee visibili), privi di parassiti e di umidità esterna anormale, e di odore e/o sapori estranei.

Su ciascuna cassetta devono essere riportate, a titolo indicativo le seguenti informazioni:



- denominazione del prodotto
- categoria
- calibro o numero delle infiorescenze
- zona di produzione indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione)

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà, colore e qualità

16. Finocchi

Devono essere di 1^a categoria, provenienti da coltivazioni italiane, con radici asportate con un taglio netto alla base, di aspetto fresco, sani e interi, privi di escorizzazioni evidenti e di marcescenza, puliti (privo di sostanze estranee visibili) e accuratamente recisi, privi di foglie, non avvizziti e non disseccati, neppure in parte;

Devono avere cuore e brattee bianche e non avvizzite, steli recisi in maniera uniforme e con una lunghezza non superiore a 10/12 cm, taglio fresco o solo parzialmente ossidato.

Su ciascuna cassetta devono essere riportate, a titolo indicativo le seguenti informazioni:

- Denominazione del prodotto
- Provenienza d'origine
- Categoria

La fornitura deve essere effettuata con contenitori contenenti 8 – 10 – 12 – 14 pezzi in monostrato.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine e qualità

I prodotti ortofruitticoli forniti dovranno essere conformi alle normative vigenti.

In particolare, dovrà essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti (Legge 283/'62, D.M. del 19.05.2000 e successivi aggiornamenti), e la rispondenza sugli additivi utilizzati: (Legge n.283/'62, D.M. 209/'96 e successivi aggiornamenti).

Per le caratteristiche dei prodotti non specificate nel corpo del presente atto, si richiamano quelle dettate dalle normative in vigore.

IMBALLAGGI E CONFEZIONAMENTO

Imballaggi (caratteristiche generali):

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 normativa di legge in vigore.

In particolare, ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

- Identificazione: nome e indirizzo dell'imballatore o spediteore o simbolo riconosciuto;
- Natura del prodotto;
- Origine del prodotto: denominazione della regione italiana di produzione;
- Caratteristiche commerciali: categoria, calibro espresso dal peso minimo e massimo dei frutti, etc.

Le carte o altri materiali utilizzati all'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.

E' fatto assoluto divieto di accatastare nell'area ospedaliera residui d'imballaggio, contenitori, ecc., il cui smaltimento è a cura e spese della Ditta.

Particolare imballaggio delle patate

Per le partite di patate di produzione Nazionale saranno ammessi gli imballaggi di uso del mercato



locale (tele e imballaggi lignei) mentre, per il prodotto estero, le partite dovranno essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

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.

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

In particolare la frutta deve essere consegnata esclusivamente in appositi imballaggi (padelle) contenenti frutti di calibratura uniforme ad uno strato.

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

Lotto n. 7 Acqua oligominerale naturale

Caratteristiche richieste:

L'acqua in bottiglia richiesta deve essere del tipo minerale naturale (non gassata):

- Oligominerale, cioè deve presentare un residuo fisso di sostanze minerali disciolte a 180°, compreso tra i 50 e 500 mg/l
- Minimamente mineralizzata cioè deve presentare un residuo fisso di sostanze minerali disciolte a 180°, inferiore a 50 mg/l;
- Deve rispondere a tutte le condizioni previste dalle leggi vigenti in materia di produzione, confezionamento e distribuzione, ed in particolare a quanto previsto dal regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio delle acque gassate e non gassate confezionate in recipienti chiusi (rif. D.Lgs 105/1992, D.M. 542/92 e successive integrazioni).

L'etichetta deve riportare le seguenti indicazioni:

- a) "Acqua minerale naturale"
- b) Denominazione dell'acqua minerale e nome della località dove viene imbottigliata
- c) Il termine acidula se la quantità di anidride carbonica è superiore a 250 mg/l
- d) I risultati delle analisi chimiche e chimico-fisiche. Per le analisi batteriologiche si fa riferimento alla Circolare del Ministero della Sanità 9.8.1976, n 61 e successivi aggiornamenti;
- e) Data delle analisi e nome del laboratorio che le ha eseguite;
- f) Termine minimo di conservazione
- g) Lotto di produzione
- h) Contenuto in volume del recipiente
- i) Titolare del provvedimento di autorizzazione alla vendita e gli estremi di detto provvedimento.

Tale acqua deve essere contenuta in bottiglia PET **da 1500 ml** che garantisca una biodegradabilità per almeno il 90%.

I recipienti devono riportare le generalità della ditta produttrice ed essere rispondenti alle norme legislative in vigore.

Non è ammesso l'utilizzo di acque provenienti da processi di cosiddetta microfiltrazione o comunque non "minerali".

Lotto n. 8 Carni fresche

La Ditta è obbligata all'osservanza di tutte le disposizioni comunitarie, statali, regionali emanate durante il periodo di esecuzione del contratto.

Tutte le carni devono portare impresso il timbro dello stabilimento di macellazione a norma di legge, con indicazione per esteso della denominazione del tipo di carni, ed essere assoggettate a tutte le disposizioni previste dai regolamenti e dalle norme di legge vigenti in materia.

Gli imballaggi utilizzati per il trasporto delle carni devono rispondere a tutte le norme igieniche, in particolare devono essere:

- * tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni;
- * tali da non trasmettere alle carni sostanze nocive;



* sufficientemente solidi da garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto.

Caratteristiche organolettiche

Le carni bovine fresche, non congelate, devono essere:

- di colore bianco – rosato;
- a grana fine, con grasso di aspetto bianco, uniforme e bene distribuito fra i fasci muscolari, di consistenza soda e pastosa e tessitura compatta.

Le carni suine fresche, non congelate devono essere:

- di colore rosa chiaro;
- di consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni anatomiche;
- i grassi presenti di colorito bianco e consistenza soda.

8.1 CARNI BOVINE FRESCHE

Le forniture dovranno essere effettuate con carni fresche di bovino maschio giovane (massimo 18 mesi) macellato in stabilimenti in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs 18 aprile 1994, n. 286).

I tagli dovranno provenire da classi di conformazione **U** (Ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante, con stato di ingrassamento **2** (scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CE.

La carne dovrà essere consegnata nei tagli anatomici disossati di seguito riportati, pronti all'uso, scevra da qualsiasi odore sgradevole, essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché d'altre sostanze che si trasmettono alle carni, e possono nuocere alla salute umana come da D.L. 27 gennaio 1992, n. 118:

Tagli anatomici richiesti:

8.1.a Fesa

8.1.b Scamone

8.1.c Noce

8.1.d Sottofesa

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti.

Ai prodotti non deve essere aggiunto alcun additivo.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, l'indice del sottovuoto è rappresentato dalla perfetta aderenza dell'involucro alla carne;
- etichettatura conforme al D.L. 109/92;
- i materiali impiegati per il confezionamento del sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione; non devono alterare le caratteristiche organolettiche delle carni, non devono trasmettere alle carni sostanze nocive alla salute umana; essere sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e la manipolazione.
- Il peso complessivo delle confezioni all'interno dell'imballaggio secondario non deve essere inferiore a Kg. 15.

Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non salga mai sopra i 7°C.

Al momento della consegna non è ammessa la presenza nei sacchetti di sierosità, a garanzia della frollatura e freschezza dei tagli.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere tali da consentire la lettura di tutte le diciture prescritte dalla normativa vigente.

L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.



All'atto della consegna presso il magazzino viveri, da effettuarsi secondo quanto prescritto dalla normativa vigente, il D.D.T. dovrà essere corredato di:

1. Codice di identificazione del capo
2. Paese di nascita dell'animale
3. Paese di allevamento
4. Paese di macellazione
5. Paese di selezionamento

Caratteristiche igienico – sanitarie

Tutti i prodotti di carne bovina indicati, dovranno essere di nazionalità italiana o comunque provenire da animali macellati in stabilimenti comunitari, iscritti nelle liste di riconoscimento della CE, oppure extracomunitarie, a questi equiparati, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con riferimento a quelle indicate dal D.L.vo 286/94 e dal Reg. CE 853 e 854 del 29/4/04.

I macelli e i laboratori di sezionamento dovranno essere in possesso dei bolli CE.

Le carni dovranno essere dotate di bollo sanitario.

Devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari:

- Denominazione del prodotto
- Stato fisico
- Categoria commerciale da cui le carni provengono
- Termine minimo di conservazione
- Paese e Sede dello stabilimento di macellazione e confezionamento
- La riproduzione del bollo sanitario d'origine.

E' vietato il riciclaggio delle etichette.

Trasporto

I veicoli impiegati al trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del reg, CE 852/04 per il trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal Reg.CE n.853/04 (da 0°C a +7°C per le carni fresche) per tutta la durata del trasporto.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, l'indice del sottovuoto è rappresentato dalla perfetta aderenza dell'involucro alla carne;
- etichettatura conforme al Reg.CE n.853/04;
- i materiali impiegati per il confezionamento del sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione;

I tagli richiesti, privi del grasso di copertura, dovranno presentare le normali caratteristiche organolettiche, nonché requisiti di igienicità, con un rapporto muscolo/grasso individuabile in una marezzatura moderata.

Non saranno accettati tagli che presentano alterata compattezza e insufficiente sviluppo del tessuto muscolare, modificazioni dei caratteri organolettici del grasso.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ove non ci sia la presenza di grumi di sangue ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti.

Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non salga mai sopra i 7°C.

Al momento della consegna non è ammessa la presenza nei sacchetti di sierosità, a garanzia della frollatura e freschezza dei tagli.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere tali da consentire la lettura di tutte le diciture dalla normativa vigente.



L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.

8.2 CARNI SUINE FRESCHE Taglio richiesto: Lonza senza culatello

Le carni di suino dovranno provenire da animali che non abbiano registrato un peso vivo alla macellazione inferiore a 130 Kg., appartenenti per caratteristiche morfologiche qualitative a soggetti di buona qualità macellato in stabilimenti in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs 18 aprile 1994, n. 286.

Dovranno essere privati della pelle, dei grassi costituenti il lardo, fino a scoprire la fascia aponeurotica che ricopre il muscolo lungo del dorso, sarà non inferiore ai 5 Kg.

Inoltre deve presentarsi con caratteristiche igieniche ottime con assenza di alterazioni microbiche o fungine; la carne suina deve essere priva di sostanze ad azione antibatterica e anabolizzante e di loro eventuali prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettono con la carne e possono nuocere alla salute umana come definito dalla direttiva del consiglio 86/469/CEE del 16/09/86.

I tagli richiesti, privi del grasso di copertura, dovranno presentare le normali caratteristiche organolettiche, nonché requisiti di igienicità, con un rapporto muscolo/grasso individuabile in una marezzatura moderata.

I tagli anatomici richiesti, di seguito indicati, già disossati e pronti all'uso, dovranno essere forniti interi, ovvero in bistecche da gr. 150 circa:

Non saranno accettati tagli che presentano alterata compattezza e insufficiente sviluppo del tessuto muscolare, modificazioni dei caratteri organolettici del grasso.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti.

Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non salga mai sopra i 7°C.

Al momento della consegna non è ammessa la presenza nei sacchetti di sierosità, a garanzia della frollatura e freschezza dei tagli.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere tali da consentire la lettura di tutte le diciture prescritte dalla normativa vigente.

L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.

8.3 CARNI AVICUNICOLE FRESCHE DI CLASSE "A"

Con questo termine s'indicano le carni dei polli, conigli, tacchini, e i prodotti derivati dalla loro lavorazione come petti e busti di pollo, fesa di tacchino; gli allevamenti da cui provengono devono essere nazionali, le loro caratteristiche sono regolate dal D.P.R. 08/06/82, n° 503 e sua modifica cioè il D.P.R. 17/05/88, n° 193 e dal D.P.R. 30/12/92, n° 559 e sua modifica D.P.R. 17/05/96, n° 364.

Le carni richieste devono appartenere alla categoria o classe A (secondo il regolamento CE 1906/90 e aggiornamenti), e provenire da stabilimenti dove si procede a costanti autocontrolli previsti dalle norme vigenti, ed in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs 18 aprile 1994, n. 286.

Il periodo di allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con il giusto rapporto scheletro-carne, conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia.

I mangimi devono corrispondere ai requisiti di legge che ne disciplinano la produzione, il commercio e la somministrazione.

Le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori e sapori anomali.



La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, ben pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture, ematomi, da macchie verdastre e da tagli.

Non devono aver subito trattamenti ormonali, anabolizzanti, antibatterici né presentare i prodotti di trasformazione di tali trattamenti o qualsiasi sostanza che si trasmetta alla carne e possa nuocere alla salute umana, come definito dalla direttive 86/469/CEE del 16/09/86, e deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare l'avvenuta visita del Servizio Veterinario Igiene Alimenti della Azienda sanitaria competente per territorio.

Per la conservazione non deve essere trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici; le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento.

Caratteristiche qualitative dei tagli anatomici delle carni avicunicole:

8.3.a Cosce di pollo a coppia da gr. 300 a gr. 500:

- Dovranno provenire da animali di prima qualità di sviluppo regolare, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione;
- essere di recente macellazione, raffreddati a secco, senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento;
- essere ottenute dagli arti inferiori di pollo -base anatomica: femore-rotula-tibia-perone, con pelle, senza zampe e senza schiena;
- avere una carne di colorito bianco-rosa tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida
- essere ben pulite e pronte per la cottura.

8.3.b Fesa di tacchino

- petto intero o mezzo petto disossato, privato di sterno e costole;
- la fesa, di peso non inferiore ai 3,5 kg. deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.

8,3.c Cosce di tacchino

Le cosce (femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre) devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata, essere prive di zampa sezionate pochi centimetri sotto l'articolazione tarsica; la carne deve presentarsi di colore roseo senza ecchimosi, ematomi, edemi, tagli, lacerazioni e pelle.

La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi;

Peso tra kg. 2,00 ≈ 2,500 ca

Le confezioni non devono presentare né liquidi né essudati d'alcun genere, inoltre devono essere quelle originali con il marchio del fornitore

Confezionamento

Le carni avicunicole dovranno essere consegnate racchiuse in apposite vaschette dotate di preincarto oppure in idonee cassette o cestelli di plastica rispondenti ai requisiti della legge 30/04/1962, n. 283 e ss.mm.ii., e avvolti in involucro protettivo incolore.

Il confezionamento e l'imballaggio devono comunque rispondere ai requisiti di cui all'allegato I capo XIV del D.p.R. 10/12/1997, n. 495.

Sulla confezione devono essere riportate la data di macellazione e quella della scadenza del prodotto.

Trasporto

Riferimento Reg. CE n. 853/04.

Il trasporto delle carni avicunicole dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura per tutta la durata del trasporto non superi i 4°C.

Allegati:

- **Tabelle fabbisogni annui**



LOTTO 1 PRODOTTI LATTIERO CASEARI

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.
1.1	MOZZARELLE, DA 100 ÷ 125 gr, quantità e prezzo determinati in KG	250	KG
1.2	SCAMORZE DA 150 gr ≈, confezionata singolarmente sottovuoto, quantità e prezzo determinati in KG	150	KG
1.3.a	BURRO PASTORIZZATO DI CENTRIFUGA DA 125 – 250 gr, quantità e prezzo determinati in KG	100	KG
1.3.b	BURRO, IN CONF. MONODOSE DA GR. 10 CA, quantità e prezzo determinati in KG	5000	NR
1.4	FORMAGGIO A PASTA FILATA TIPO GALBANONE IN CF. DA 80 gr., quantità e prezzo in KG	500	KG
1.5	FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE TIPO PHILADELFA IN CF. DA GR. 100, quantità e prezzo in KG	100	KG
1.6	RICOTTA confezionata in vaschette monoporzione da gr. 100, quantità e prezzo determinati in KG	150	KG
1.7	FORMAGGINI in pezzi (1 cf da due formaggini da gr 30 ≈), quantità e prezzo in pezzi	500	NR
1.8.a	LATTE INTERO UHT IN LT, prezzo in Litri	4000	LT
1.8.b	LATTE PARZIALMENTE SCREMATO IN LT, prezzo in litri	1000	LT
1.8.c	LATTE TIPO ZYMIL lt. 0,500 quantità e prezzo in pz da lt. 0,500	100	LT
1.9	YOGURT CONFEZIONI da gr 125 quantità e prezzo determinati in pezzi	4000	PZ
1.10.a	PARMIGIANO REGGIANO (DOP) PORZIONATO DA GR. 80, quantità e prezzo in KG	60	KG
1.10.b	PARMIGIANO REGGIANO (DOP) GRATTUGIATO IN BUSTE DA KG. 0,500 ÷ 1,00, quantità e prezzo in KG	1000	KG

LOTTO 2 SALUMI

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.
2.1	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP, AFFETTATO CONF. IN BUSTE DA GR. 80, quantità e prezzo determinati in KG	200	KG
2.2	PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI, AFFETTATO CONF. IN BUSTE DA GR. 80, quantità e prezzo determinati in KG	200	KG

LOTTO 3 DERRATE ALIMENTARI DI LARGO CONSUMO

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.
3.1	PASTA ALIMENTARE DI SEMOLA DI GRANO DURO IN CONFEZIONI DA 0,500 E DA 1,00 KG., quantità e prezzo in KG	5500	KG



VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.
3.2	PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO, IN CONFEZIONI DA 0,500 E DA 1,00 KG., quantità e prezzo in KG	150	KG
3.3	TORTELLINI SECCHI, IN CONFEZIONI DA 0,500 E DA 1,00 KG., quantità e prezzo in KG	300	KG
3.4	SEMOLINO IN CONFEZIONI DA 250 gr., quantità e prezzo in KG	100	KG
3.5	RISO RIBE CONF. SOTTOVUOTO DA 1 KG., quantità e prezzo in KG	1000	KG
3.6	FETTE BISCOTTATE IN CONF.MONODOSE DA gr 14 ÷ 15 (N. 2 FETTE) quantità e prezzo in KG	150	KG
3.7	FARINA, IN CONFEZIONI DA KG. 1 quantità e prezzo in kg	50	KG
3.8	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CONF. DA LITRI 5, quantità e prezzo in Litri	1000	LT
3.9	POMODORI PELATI SALSATI IN CONF. DA KG. 2,500 CA., quantità e prezzo in KG di peso netto	3500	KG
3.10	LENTICCHIE SECCHIE IN CONFEZIONI DA 1,00 KG, quantità e prezzo in KG	300	KG
3.11.a	FAGIOLI CANNELLINI LESSATI AL NATURALE, IN CONFEZIONI DA 1,00 ÷ 2,500 KG. quantità e prezzo in KG di peso netto	300	KG
3.11.b	CECI LESSATI AL NATURALE IN CONFEZIONI DA 1,00 ÷ 2,500 KG., quantità e prezzo in KG di peso netto	300	KG
3.11.c	FAGIOLINI FINI LESSATI AL NATURALE, IN CONFEZIONI DA 1,00 ÷ 2,500 KG., quantità e prezzo in KG di peso netto	300	KG
3.12	ZUCCHERO BUSTINE DA GR. 5 ≈, quantità e prezzo in KG	500	KG
3.13	SALE ALIMENTARE MARINO IODATO, tipo fino in cf. da kg. 1, quantità e prezzo in KG	500	KG
3.14	CONFETTURA DI MARMELLATA DI FRUTTA, in cf. monodose da gr. 25, quantità e prezzo determinati in pezzi	2000	NR
3.15	SUCCHI DI FRUTTA IN CONFEZIONI TETRAPACK DA GR. 200 ML CA quantità e prezzo determinati in pezzi	3000	NR
3.16	ORZO SOLUBILE, IN CONFEZIONI DA 0,500 kg., quantità e prezzo in KG	600	KG
3.17	ACETO DI VINO IN BOTTIGLIE DA LT. 1, quantità e prezzo in Litri	250	LT
3.18	ZAFFERANO in cf. da 1 gr - quantità e prezzi determinati in pezzi	1000	NR
3.19	NOCE MOSCATA MACINATA, in confezioni da 200 ÷ 500 GR. quantità e prezzo in KG	2	KG
3.20	THE' DETERMINATO IN BUSTINE DA gr 1,5 – quantità e prezzo in pezzi	5000	NR
3.21	CAMOMILLA IN BUSTINE DA 1,5 gr – quantità e prezzo pezzi	5000	NR
3.22	PREPARATO PER BRODO VEGETALE IN POLVERE, quantità e prezzo in kg	100	KG



VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.
3.23	PUREA DI PATATE, IN CF. DA KG. 1, quantità e prezzo in KG	100	KG
3.24.a	TONNO ALL'OLIO DI OLIVA, IN TRANCIO da KG 1,75, prezzo in KG di peso netto	300	KG
3.24.b	TONNO ALL'OLIO DI OLIVA IN CONFEZIONI DA gr. 80 quantità e prezzo determinati in pezzi	3000	NR
3.25.a	ORIGANO SECCO A FOGLIE confezioni da 0,500 g – 1 kg, quantità e prezzo in KG	5	KG
3.25.b	ROSMARINO SECCO A FOGLIE confezioni da 0,500 g –1 kg, quantità e prezzo in KG	5	KG
3.25.c	BASILICO SECCO A FOGLIE confezioni da 0,500 g –1 kg, quantità e prezzo in KG	5	KG
3.25.d	SALVIA SECCA A FOGLIE confezioni da 0,500 g –1 kg, quantità e prezzo in KG	5	KG
3.26	CREMA DA SPALMARE ALLA NOCCIOLA NUTELLA quantità e prezzo determinati in pezzi	1000	NR
3.27	CROSTATINE MONODOSE ≈40G – quantità e prezzo determinati in pezzi	500	NR
3.28	CROISSANT VUOTO MONODOSE ≈ 40 GR quantità e prezzo determinati in pezzi	1000	NR
3.29	BISCOTTI SECCHI MONODOSE quantità e prezzo determinati in pezzi	3000	NR
3.30	MUESLI ALLA FRUTTA, IN CONFEZIONE MONODOSE DA GR. 40, quantità e prezzo in pezzi	2000	NR
3.31	FIOCCHI DI MAIS, IN CONFEZIONE MONODOSE DA GR. 30, quantità e prezzo in pezzi	2000	NR
3.32	CRACHERS SALATI, IN CF. MONODOSE DA GR. 12, quantità e prezzo in pezzi	1000	NR
3.33	PLUMCAKE IN CF. MONODOSE DA GR. 40 , quantità e prezzo in pezzi	1000	NR
3.34	PREPARATO PER BUDINO AL GUSTO DI CIOCCOLATO DA KG. 0,500 ÷ 1,00 quantità e prezzo in KG	500	NR
3.35	CAFFE' TORREFATTO IN GRANI cf. da kg. 0,500 ÷1,00 quantità e prezzo in KG	200	KG
3.36	UOVA FRESCHE DI GALLINA CAT. A o EXTRA	4000	NR

LOTTO 4 PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA E PER DIETE SPECIALI

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.
4.01	CREMA DI RISO, conf. da gr. 250 ca -quantità e prezzo determinati in pezzi	300	NR
4.2	PASTINA PRIMA INFANZIA CONF. DA 300-350 gr -quantità e prezzo determinati in pezzi	300	NR
4.3.a	OMOGENEIZZATI DI CARNE SENZA PROTEINE LATTE vasetti gr. 80 CA – quantità e prezzi determinati in pezzi	2.000	NR



VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.
4.3.b	OMOGENEIZZATI DI PESCE, vasetti gr. 80 CA quantità e prezzo determinati in pezzi	500	NR
4.3.c	OMOGENEIZZATI DI FRUTTA, SENZA PROTEINE LATTE, vasetti gr. 80 e da 120 gr CA - quantità e prezzo determinati in pezzi	1.000	NR
4.4	PASTA APROTEICA conf. gr. 500 ca, quantità e prezzo in KG	50	KG
4.5	PANE BISCOTTATO APROTEICO, conf. Da 50-80 g. circa – quantità e prezzo determinati a pezzi	300	NR

LOTTO 5 PRODOTTI SURGELATI

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.
5.1	CUORI DI MERLUZZO SURGELATI, quantità e prezzo in KG	1000	KG
5.2	FILETTI DI PLATESSA SURGELATI, quantità e prezzo in KG	1000	KG
5.3	SEPIE PULITE SURGELATE DAL PESO UNITARIO DI GR. 300 ÷ 500 ≈, ,quantità e prezzo in KG	1000	KG
5.4	BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO IMPANATI SURGELATI,quantità e prezzo in KG	1000	KG
5.5	GAMBERETTI SURGELATI PRECOTTI, quantità e prezzo in KG	50	KG
5.6	TORTELLINI SURGELATI DI CARNE, quantità e prezzo in KG	500	KG
5.7	SFOGLIA DI LASAGNA SURGELATA PRECOTTA, quantità e prezzo in KG	100	KG
5.8	FAGIOLINI VERDI FINI SURGELATI, quantità e prezzo in KG	1000	KG
5.9	PISELLI FINI SURGELATI,quantità e prezzo in KG	1000	KG
5.10	SPINACI IN FOGLIE SURGELATI,quantità e prezzo in KG	1000	KG
5.11	CUORI DI CARCIOFO A SPICCHI SURGELATI,quantità e prezzo in KG	500	KG
5.12	MINISTRONE SURGELATO kg,quantità e prezzo in KG	1000	KG
5.13	ZUCCHINE A DISCO SURGELATE,quantità e prezzo in KG	500	KG
5.14	ZUCCHINE A FETTE GRIGLIATE SURGELATE, quantità e prezzo in KG	500	KG
5.15	ZUCCA A CUBETTI SURGELATA, quantità e prezzo in KG	100	KG
5.16	CAROTE A RONDELLE SURGELATE,quantità e prezzo in KG	500	KG
5.17	PATATE A SPICCHIO NON PRE-FRITTE SURGELATE, quantità e prezzo in KG	500	KG
5.18	PATATE NOVELLE SURGELATE,quantità e prezzo in KG	500	KG
5.19	MELANZANE SURGELATE, quantità e prezzo in KG	500	KG
5.20	BIETOLE IN FOGLIE SURGELATE, quantità e prezzo in KG	1000	KG



LOTTO 6 FRUTTA, ORTAGGI E VERDURA

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.
6.a.1	CLEMENTINE, quantità e prezzo in KG	2.500	KG
6.a.2	ARANCE, quantità e prezzo in KG	2.500	KG
6.a.3	LIMONI, quantità e prezzo in KG	500	KG
6.b	KIWI, quantità e prezzo in KG	500	KG
6.c.1	PESCHE, quantità e prezzo in KG	1.000	KG
6.c.2	PESCHE NOCI, quantità e prezzo in KG	1.000	KG
6.c.3	MELE, quantità e prezzo in KG	7.000	KG
6.c.4	PERE, quantità e prezzo in KG	5.000	KG
6.c.5	BANANE, quantità e prezzo in KG	1.000	KG
6.c.6	ALBICOCHE quantità e prezzo in KG	200	KG
6.c.7	SUSINE, quantità e prezzo in KG	200	KG
6.c.8	CILIEGIE, quantità e prezzo in KG	500	KG
6.c.9	UVA DA TAVOLA, quantità e prezzo in KG	300	KG
6.d.1.a	LATTUGA CAPPUCCIO, quantità e prezzo in KG	800	KG
6.d.1.b	LATTUGA ROMANA, quantità e prezzo in KG	800	KG
6.d.1.c	SCAROLA LISCIA IMBIANCATA, quantità e prezzo in KG	800	KG
6.d.1.d	SCAROLA RICCIA IMBIANCATA, quantità e prezzo in KG	800	KG
6.d.2	RADICCHIO ROSSO CHIOGGIA, quantità e prezzo in KG	50	KG
6.d.3	RUCOLA, quantità e prezzo in kg	50	KG
6.d.4	BIETOLE DA COSTA, quantità e prezzo in KG	500	KG
6.d.5	SEDANO BIANCO DA COSTA, quantità e prezzo in KG	300	KG
6.d.6	PREZZEMOLO, quantità e prezzo in KG	50	KG
6.d.7.a	POMODORI TONDI, quantità e prezzo in KG	500	KG
6.d.7.b	POMODORI ALLUNGATI, quantità e prezzo in KG	500	KG
6.d.8	PATATE, quantità e prezzo in KG	700	KG
6.d.9	CAROTE, in cf. da kg 0,500 ÷ 1,00, quantità e prezzo in KG	500	KG
6.d.10	ZUCCHINE, quantità e prezzo in KG	500	KG
6.d.11	PEPERONI DOLCI, quantità e prezzo in KG	200	KG
6.d.12	CIPOLLA ROSSA, quantità e prezzo in KG	800	KG
6.d.13	AGLIO, quantità e prezzo in KG	100	KG
6.d.14	MELANZANE, quantità e prezzo in KG	500	KG
6.d.15	CAVOLFIORE BIANCO DEFOGLIATO, quantità e prezzo in KG	200	KG
6.d.16	FINOCCHI, quantità e prezzo in KG	200	KG



LOTTO 7 ACQUA MINERALE

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.
7	ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE, quantità e prezzi in bottiglie da 1500 MI	2.000	NR

LOTTO 8 CARNI FRESCHE

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.
8.1.a	BOVINE FRESCHE – FESA, quantità e prezzo in KG	300	KG
8.1.b	BOVINE FRESCHE – SCAMONE, quantità e prezzo in KG	300	KG
8.1.c	BOVINE FRESCHE - NOCE, quantità e prezzo in KG	300	KG
8.1.d	BOVINE FRESCHE - SOTTOFESA, quantità e prezzo in KG	300	KG
8.02	SUINE FRESCHE - LONZA SENZA CULATELLO, quantità e prezzo in KG	600	KG
8.3.a	COSCE DI POLLO, quantità e prezzo in KG	800	KG
8.3.b	FESA DI TACCHINO , quantità e prezzo in KG	2000	KG
8.3.c	COSCE DI TACCHINO, quantità e prezzo in KG	200	KG