

**DISCIPLINARE DI GARA**  
(Condizioni particolari di RDO )

La partecipazione alla gara presuppone, da parte del concorrente, la perfetta conoscenza e l'accettazione delle condizioni contenute nel presente disciplinare con i relativi allegati.

Il presente Disciplinare di gara contiene le norme di partecipazione alla procedura di gara, le modalità di compilazione e presentazione dell'offerta, i documenti da presentare a corredo della stessa ad integrazione/rettifica delle regole di partecipazione previste dal Bando di riferimento di Consip S.p.A. Le condizioni contrattuali e le modalità di esecuzione dell'appalto sono meglio specificate nel documento Capitolato di gara e tecnico integrativo, quali parti integranti e sostanziali degli atti di gara ad integrazione/rettifica delle condizioni generali dei servizi previste dal Bando di riferimento di Consip S.p.A.

**1. OGGETTO**

La presente procedura di gara ha per oggetto la fornitura, distinta in lotti, **di derrate alimentari**.

Durata: dalla data di stipula della RdO per 3 mesi

LOTTO 1 – CONGELATI E SURGELATI € 95.000,00 IVA esclusa CIG: 93691177EE;

LOTTO 2 – ALIMENTI VARI € 80.000,00 IVA esclusa CIG: 93699121B3A;

LOTTO 3 – ACQUA € 17.700,00 IVA esclusa CIG: 9369124DB3;

LOTTO 4 - PLATESSA SURGELATA BIO € 20.000,00 CIG: 9369127031.

**Non sono previste opzioni.**

Per dettaglio dei lotti si rinvia al modulo esplicativo offerta.

**2. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

Sono ammessi a partecipare i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs.50/16, con le modalità di cui agli artt. 47 e 48 del D.Lgs. n° 50/2016.

I concorrenti, ovvero tutte le imprese facenti parte del R.T.I., ovvero il consorzio e tutte le consorziate che espleteranno parte della fornitura, non devono trovarsi in una delle condizioni di cui all'art. 80 D.Lgs. 50/16 e devono essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (Legge 68/99).

**Il mancato possesso dei requisiti citati comporterà L'ESCLUSIONE DALLA PROCEDURA DI GARA.**

**3. SUB-APPALTO**

Il concorrente deve indicare all'atto dell'offerta le parti della fornitura che intende subappaltare in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del D.Lgs. n° 50/2016; in mancanza di tali indicazioni il successivo subappalto è vietato.

La stazione appaltante non provvederà al pagamento diretto del subappaltatore/i e i pagamenti verranno effettuati all'appaltatore che dovrà trasmettere alla stazione appaltante, entro venti giorni dal relativo pagamento, copia delle fatture quietanzate, emesse dal subappaltatore.

**4. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**  
**richiesta per la partecipazione alla procedura di gara**

I concorrenti, ovvero ogni singola impresa facente parte del R.T.I., ovvero il consorzio e ogni singola consorziata che espleterà parte della fornitura, dovranno presentare:

**A. Modulo DGUE (All. 1);**

**B. Modulo dichiarazione integrativa al DGUE (All. 2);**

Le suddette dichiarazioni devono essere firmate digitalmente dal Legale Rappresentante in caso di impresa singola; nel caso di concorrenti costituiti da imprese associate o da associarsi, la medesima dichiarazione deve essere prodotta e sottoscritta digitalmente da ciascun concorrente che costituisce o che costituirà l'associazione o il consorzio o il GEIE. Le dichiarazioni possono essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti e in tal caso va trasmessa la relativa procura in originale o copia autentica resa ai sensi dell'art. 18, commi 2 e 3, del D.P.R. 445/2000

**C. PASSOE** di cui all'art. 2, comma 3 lett. b) della delibera ANAC n. 157/2016;

La mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità degli elementi individuati nel presente punto comporta l'attivazione del soccorso istruttorio di cui all'art. 83 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. con possibilità di regolarizzazione entro il termine di 10 gg dalla data di contestazione;

**5. DOCUMENTAZIONE TECNICA**

## **richiesta per la partecipazione alla procedura di gara**

**La busta "Documentazione tecnica" dovrà contenere le schede tecniche dei prodotti descritti nel lotto a cui si partecipa.**

La documentazione tecnica dovrà essere redatta in lingua italiana e inserita nel sistema nell'apposito spazio destinato all'offerta tecnica e deve essere sottoscritta, con firma digitale: (1) in caso di impresa singola: dal legale rappresentante o da un suo procuratore; (2) in caso di GEIE, RTI o Consorzio: da ciascuno dei legali rappresentanti delle imprese facenti parte del raggruppamento; Tutto quanto proposto si intende compreso nell'offerta economica presentata dall'Impresa aggiudicataria, pertanto dovrà essere reso senza alcun onere economico aggiuntivo per questa Azienda. Si invitano pertanto le imprese partecipanti ad astenersi dalla presentazione di produzioni standard e non riferite specificatamente ai contenuti del capitolato di gara ed alle specifiche esigenze di questa Azienda;

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche indicate nel Capitolato di gara nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'art. 68 del Codice.

## **6. OFFERTA ECONOMICA**

**L'impresa partecipante dovrà compilare ed allegare il modulo esplicativo dettaglio offerta economica allegato.**

**Verranno escluse offerte superiori rispetto all'importo di riferimento posto a base d'asta.**

**E' esclusa dal prezzo solo l'IVA** che rimane a carico di questa Azienda e la cui percentuale deve essere sempre chiaramente indicata dalla ditta.

L'impresa aggiudicataria assume l'obbligo di eseguire la fornitura ai prezzi indicati in offerta. Tali prezzi devono intendersi fissi, invariabili e in nessun caso suscettibili di revisione, salvo quanto previsto da specifiche norme di legge.

I prezzi offerti si intendono onnicomprensivi di ogni e qualsiasi onere gravante sul servizio/fornitura da rendere.

Eventuali offerte in alternativa e/o opzionali non verranno prese in considerazione.

Offerte parziali (ovvero offerte che non ricomprendono la fornitura e i servizi facenti parte dell'appalto) e/o espresse in maniera indeterminata e/o condizionate e/o con riferimento ad offerte relative ad altro appalto **VERRANNO ESCLUSE**.

L'importo indicato nell'offerta economica della RDO generata in automatico dal sistema MEPA di Consip S.p.A. deve corrispondere all'importo totale TOT2(=TOT1+opzione) offerto nel succitato modulo esplicitazione offerta (inclusa opzione).

Nel caso di discordanza fra l'importo riportato su offerta generata dal sistema MEPA di Consip S.p.A. e il modulo di esplicitazione offerta prevarranno gli importi unitari ivi indicati.

## **7. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

Le imprese partecipanti dovranno presentare tutta la documentazione sia amministrativa, sia tecnica, sia economica indicata ai punti 4), 5) e 6). Il nome dei singoli FILE dei documenti presentati dovranno riportare il **nominativo dell'Impresa partecipante**.

I file della documentazione amministrativa e della documentazione tecnica dovranno essere di formato.pdf e potranno essere contenuti in una o più cartelle.zip (ad esempio documentazione\_tecnica\_1\_nome\_impresa.zip, documentazione\_tecnica\_2\_nome\_impresa.zip ecc.).

Le dichiarazioni ed i documenti possono essere oggetto di richieste di chiarimenti da parte della stazione appaltante con i limiti e alle condizioni di cui all'art. 83 del D.Lgs. 50/2016.

## **8. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

**L'aggiudicazione avverrà in favore dell'offerta al minor prezzo offerto (ai sensi dell'art. 95, comma 4 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i) previo accertamento tecnico, senza alcuna valutazione discrezionale, volto a verificare la rispondenza della fornitura offerta dell'impresa prima in graduatoria alle caratteristiche tecniche richieste nonché alle esigenze di questa Azienda.**

**Questa Azienda si riserva di richiedere la campionatura al fine di verificare la conformità dei prodotti offerti.**

In caso di accertamento tecnico negativo, si procederà all'esclusione della ditta prima in graduatoria, ed alla verifica dell'offerta della ditta successiva in graduatoria fino all'individuazione della migliore offerta economica conforme.

Non saranno prese in esame offerte parziali e/o alternative.

La gara sarà aggiudicata, per singolo lotto intero non frazionabile, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida, purché ritenuta conveniente e congrua da parte dell'Ente attraverso il criterio dell'offerta che presenta il minor prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 4 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

## **9. MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA**

La prima seduta pubblica avrà luogo il **giorno 26 agosto 2022 ore 12.15** presso la UOC Gestione Approvvigionamento di beni e servizi e logistica e vi potranno partecipare i legali rappresentanti/procuratori delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega. In assenza di tali titoli, la partecipazione è ammessa come semplice uditor.

Tale seduta pubblica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nel luogo, nella data e negli orari che saranno comunicati ai concorrenti mediante l'Area delle comunicazioni del MePA di Consip S.p.A. almeno uno/due giorni prima della data fissata.

Parimenti le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti **l'area delle comunicazioni del MePA della piattaforma Consip S.p.A** almeno uno/due giorni prima della data fissata.

Nella prima seduta pubblica il RUP, alla presenza di due dipendenti di questa Azienda in qualità di testimoni, procederà come segue:

- verifica delle offerte pervenute entro il termine ultimo indicato;
- apertura della documentazione amministrativa e verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare;
- attivazione se necessario della procedura di soccorso istruttorio;
- apertura della documentazione tecnica e dell'offerta economica e verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare;
- ammissione delle ditte e formazione graduatoria delle offerte ammesse con il criterio al prezzo più basso.

In caso di accertamento tecnico negativo della prima in graduatoria, si procederà all'esclusione dell'operatore economico ed alla verifica dell'offerta dell'operatore economico successivo in graduatoria fino all'individuazione della migliore offerta economica conforme.

**Si procederà all'esclusione nelle seguenti specifiche situazioni:**

- ✓ offerte pervenute in ritardo;
- ✓ mancata presentazione della documentazione tecnica e/o l'offerta economica;
- ✓ all'esclusione delle eventuali offerte non risultate conformi alle caratteristiche tecniche;
- ✓ all'esclusione delle eventuali offerte che superano l'importo a base d'asta o offerte pari a zero;
- ✓ all'esclusione delle eventuali offerte espresse in maniera indeterminata, condizionate e/o con riferimento ad offerte relative ad altro appalto;
- ✓ in tutte le altre situazioni esplicitamente previste nella documentazione di gara.

Qualora la **migliore offerta economica conforme risulti** anormalmente bassa il RUP provvederà ad attivare il sub procedimento di offerta anormalmente bassa.

## **10. OFFERTE ANOMALE**

In separate sedute non pubbliche, il Responsabile del Procedimento avvierà il sub-procedimento di verifica dell'offerta anormalmente bassa nelle modalità dell'art. 97 del D.Lgs. 50/2019 e s.m.i. e valuterà, avvalendosi, se ritenuto necessario, del supporto di professionisti interni, **la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.**

## **11. CAMPIONATURA**

L'Aormn si riserva l'insindacabile facoltà di richiedere campionatura gratuita dei prodotti oggetto di accertamento tecnico secondo le quantità e modalità indicate nella richiesta formulata a cura di questa AORMN.

## **12. STIPULAZIONE CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI**

Per i tempi e per la formalizzazione del contratto si rinvia all'art. 32 D.Lgs. n° 50/2016. Tutte le spese inerenti e conseguenti la formalizzazione contrattuale sono ad esclusivo carico, senza diritto di rivalsa, dell'impresa aggiudicataria.

L'assolvimento del bollo sui contratti, di importo pari ad 16,00, avverrà con la modalità del modello F24 quietanzato; nel modello F24 occorre indicare nel campo UFFICIO O ENTE il codice TQM, corrispondente all'Ufficio Territoriale dell'Agenzia delle Entrate competente per il Comune di Pesaro e nel campo CODICE TRIBUTO il codice 1552 "ATTI PRIVATI IMPOSTA DI BOLLO".

Questa Azienda si riserva la facoltà di procedere alla sottoscrizione del contratto sotto condizione risolutiva della verifica del possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'art.80 del D.Lgs. 50/16 e di dare avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza, ai sensi dell'art.32 D.Lgs. 50/16.

### 13. GARANZIE DI ESECUZIONE

L'impresa aggiudicataria dovrà prestare cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e smi.

In caso di RTI la polizza dovrà essere intestata all'impresa capogruppo, in qualità di mandataria del raggruppamento, e dovranno essere espressamente indicate e garantite tutte le imprese facenti parte dello stesso.

La cauzione rilasciata garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dall'impresa, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali e pertanto resta inteso che l'Azienda ha diritto di rivalersi sulla cauzione anche per l'applicazione delle penali.

Qualora l'ammontare della cauzione dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'impresa dovrà provvedere al suo reintegro entro il termine di 15 giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Azienda.

La cauzione definitiva resta vincolata fino al termine del periodo di garanzia offerto in sede di gara.

Lo svincolo della cauzione definitiva anzidetta sarà disposto da questa Azienda su espressa richiesta dell'impresa aggiudicataria solo dopo l'attestazione di corretta e regolare esecuzione della fornitura.

### 14. CHIARIMENTI

Ciascuna impresa concorrente ha facoltà di richiedere, **mediante il MePA. (nell'area "comunicazioni") della piattaforma Consip S.p.A.**, chiarimenti circa la documentazione inerente la presente gara entro e **non oltre il 22/08/2022** (richieste pervenute oltre tale termine non verranno tenute in considerazione). Questa Azienda procederà ad inviare, **mediante il MePA. (nell'area "comunicazioni") della piattaforma Consip S.p.A.**, l'elenco delle richieste di chiarimenti pervenute con le relative **risposte entro il 24/08/2022**. Questa Azienda si riserva di comunicare eventuali modifiche, rettifiche e/o informazioni sostanziali fino al termine ultimo fissato per la presentazione delle offerte pertanto gli operatori economici sono tenuti a verificare le comunicazioni fino al termine ultimo fissato per la presentazione delle offerte.

Si precisa che **con la presentazione dell'offerta si intenderanno implicitamente visionati ed accettati tutti i chiarimenti pubblicati sulla piattaforma** entro il termine ultimo indicato nel bando di gara e tutte le integrazioni/modifiche/rettifiche apportate dalla Stazione Appaltante alla documentazione di gara pubblicati sulla piattaforma entro il termine di presentazione ultimo indicato nel bando di gara.

### 15. COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni inerenti il presente procedimento verranno effettuate **mediante il MePA (nell'area "comunicazioni") della piattaforma Consip S.p.A.** Questa Azienda si riserva di comunicare eventuali modifiche, rettifiche e/o informazioni sostanziali fino al termine ultimo fissato per la presentazione delle offerte pertanto gli operatori economici sono tenuti a verificare le comunicazioni fino al termine ultimo fissato per la presentazione delle offerte.

Le comunicazioni inerenti il presente procedimento **successive** alla fase di aggiudicazione definitiva verranno effettuate, ai sensi del D.Lgs. n° 50/2016 e smi, mediante trasmissione a mezzo PEC, al numero/indirizzo-PEC che ciascun concorrente ha indicato nella dichiarazione presentata per l'abilitazione al MePA. **Non si assumono responsabilità in ordine PEC errati e/o incompleti.**

### 16. ALTRE NORME

Questa Azienda si riserva la possibilità:

- di non dar luogo alla gara, o di prorogarne i termini di scadenza, senza che i concorrenti possano avanzare pretese al riguardo.
- di non accettare alcuna delle offerte per motivi di pubblico interesse.

Il verbale di gara non tiene fede di contratto.

**L'offerta sarà impegnativa solamente per l'impresa offerente e dovrà avere validità pari ad almeno 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione delle offerte.**

L'aggiudicazione diverrà definitiva dopo l'approvazione delle risultanze da parte di questa Azienda.

Questa Azienda si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio e senza che le imprese partecipanti e/o provvisoriamente aggiudicatarie possano accampare alcuna pretesa o diritto al riguardo, di: non

procedere all'aggiudicazione qualora non ritenga congrui i prezzi rispetto a quelli riscontrabili da indagini di mercato e/o rispetto a quelli attualmente sostenuti da questa Azienda; adottare ogni e qualsiasi provvedimento di sospensione, annullamento, revoca, abrogazione e/o aggiudicazione parziale.

Questa Azienda si riserva la facoltà di non assegnare l'appalto in parola ovvero di risolvere il diritto di contratto di fornitura, senza alcun indennizzo per la ditta aggiudicataria, qualora CONSIP stipuli convenzioni per una fornitura equivalente.

Per quanto non previsto dal presente disciplinare di gara, si rinvia alla documentazione di gara, al codice civile nonché alla normativa vigente in materia.

Per qualsiasi informazione rivolgersi alla U.O.C. Gestione Approvvigionamento Beni Servizi e Logistica Il Responsabile Unico del Procedimento è la Dott.ssa Chiara D'Eusanio Masci tel. 0721/366340 – Referente Amministrativo Dott.ssa Annalisa Sanchietti 0721-366346.

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

**All. 1 – DGUE**

**All. 2 - Modulo dichiarazione integrativa al DGUE**

## **CAPITOLATO DI GARA**

### **RDO per la fornitura in lotti distinti di generi di vitto vari per l'Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord.**

#### **Art. 1 - OGGETTO E DURATA DELLA FORNITURA**

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura, suddivisa in n° 4 lotti, di generi di vitto vari occorrenti all'Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord (in seguito denominata per brevità Azienda).

La descrizione analitica dei singoli lotti e le quantità annue presunte sono dettagliatamente riportate nel modulo offerta.

I prodotti offerti devono possedere le caratteristiche tecniche indicate nel capitolato tecnico predisposto da questa Azienda (o equivalenti) e comunque rispondenti alle esigenze di questa Azienda.

La fornitura avrà la durata di 3 mesi decorrenti presumibilmente dal 01/09/2022.

Questa Azienda si riserva di esercitare opzioni di acquisto di ulteriori prodotti fino alla concorrenza delle economie di gara realizzate.

Si precisa che per Azienda/stazione appaltante si intende l'Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord e per ditta/fornitore/impresa si intende l'operatore economico aggiudicatario.

#### **Art. 2 - FABBISOGNO PRESUNTO**

Il fabbisogno presunto è stato stimato sulla base dei consumi storici, tuttavia i quantitativi riportati nel modulo esplicativo sono puramente indicativi e non vincolanti per questa Azienda.

La fornitura potrebbe subire aumenti o diminuzioni o essere interrotta anche nei seguenti casi che si elencano in via esemplificativa e non esaustiva:

- esternalizzazione (totale o parziale) del servizio di cucina interna;
- qualora vengano apportate modifiche al menù;
- qualora intervengano processi di riorganizzazione dei servizi utilizzatori anche da parte della Regione Marche;

senza che l'impresa aggiudicataria possa sollevare eccezioni a riguardo e/o pretendere compensi e/o indennità di sorta.

Durante la vigenza contrattuale, limitatamente al lotto n°2 questa Azienda si riserva di esercitare l'opzione di acquisto esplicitata nel capitolato tecnico integrativo.

#### **Art. 3 - CARATTERISTICHE TECNICHE DEI PRODOTTI E MODALITA' DI FORNITURA**

I prodotti oggetto della presente fornitura devono essere conformi a requisiti igienico sanitari specifici per le singole merceologie oggetto dell'appalto e più in generale conformi alle normative europee orizzontali, quali il Reg. (CE) n. 852/2004 sulla sicurezza igienica dei prodotti alimentari e il Reg. (CE) n. 178/2002 sulla tracciabilità dei prodotti alimentari. Si applica altresì la normativa alla etichettatura dei prodotti alimentari.

Inoltre i prodotti offerti devono possedere le caratteristiche tecniche indicate nel capitolato tecnico integrativo predisposto da questa Azienda (o equivalenti) e comunque rispondenti alle esigenze di questa Azienda.

Inoltre i prodotti consegnati devono essere privi di difetti dovuti a vizi delle materie prime utilizzate e non devono essere deteriorati per negligenza ed insufficienti imballaggi o in conseguenza del trasporto o trasferimento fino al magazzino.

La ditta aggiudicataria si impegna a fornire:

- prodotti identici per qualità a quelli offerti ed aggiudicati in gara;

- limitatamente ai prodotti soggetti a scadenza, prodotti che abbiano al momento della consegna presso questa Azienda Ospedaliera la validità residua specificata nel capitolato tecnico integrativo predisposto da questa Azienda;
- prodotti conformi alla normativa vigente nel luogo ed alla data di consegna, in materia di produzione e commercio degli stessi.

Ogni eventuale modifica in corso di fornitura dei prodotti offerti in sede di gara, dovrà essere **preventivamente autorizzata** dalla UOC Gestione approvvigionamento beni e servizi e logistica di questa Azienda Ospedaliera.

Nel caso in cui prodotti aggiudicati vengano sostituiti (cessata produzione del codice offerto, ecc.) o affiancati da altri più recenti, sarà facoltà dell'Azienda acquistare i nuovi prodotti, corrispondendo lo stesso prezzo convenuto in gara, ovvero rifiutarli, quando con proprio giudizio insindacabile l'Azienda giudichi i nuovi prodotti non perfettamente rispondenti alle specifiche esigenze dei settori di utilizzo.

Per lo svolgimento della fornitura l'impresa aggiudicataria si avvarrà di mezzi propri (autoveicoli, carrelli, transpallet, pallet, altre attrezzature occorrenti per la consegna, ecc.) o dei quali ne abbia la disponibilità mediante contratti di leasing, noleggio, ecc.

Gli automezzi, le attrezzature e quanto altro utilizzato nello svolgimento della fornitura dovranno essere perfettamente rispondenti alla normativa vigente in materia, tecnicamente efficienti, in perfetto stato di sanificazione e manutenzione, dotati di tutti gli accorgimenti ed accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore e chiunque altro da eventuali infortuni e/o qualsiasi danno.

E' facoltà di questa Azienda Ospedaliera verificare lo stato d'uso e sanificazione degli automezzi e delle attrezzature/materiali utilizzati per lo svolgimento della fornitura e vietarne l'impiego e/o richiederne la sostituzione qualora a suo insindacabile giudizio fossero ritenuti non idonei.

Il trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei e in regola con le vigenti norme in materia, comprese le norme che regolamentano la circolazione stradale per il trasporto di cose, le norme sul trasporto di derrate e generi alimentari nonché quelle in materia di igiene qualità e sicurezza dei prodotti alimentari comprese le disposizioni previste dal sistema HACCP dell'Azienda appaltante.

I mezzi di trasporto utilizzati dovranno essere destinati al solo trasporto di alimenti e bevande, il vano carico dovrà essere separato dal vano guida, inoltre il vano carico dovrà essere chiuso e coibentato, con pareti e piani di appoggio facilmente lavabili e disinfettabili.

Il servizio di trasporto dovrà garantire il mantenimento della temperatura degli alimenti dal momento del carico fino alla consegna presso la sede di ricevimento.

L'impresa aggiudicataria dovrà adempiere scrupolosamente a tutte le indicazioni previste dal sistema per il controllo dell'igiene/sicurezza e qualità dei prodotti alimentari dell'Azienda appaltante (HACCP) in applicazione del D.Lgs. 193/2007.

Inoltre l'impresa dovrà fornire ogni elemento necessario al fine di consentire all'Azienda appaltante di adeguare il manuale di controllo dell'igiene/sicurezza e qualità dei prodotti alimentari.

Le prestazioni contrattuali debbono necessariamente essere conformi, salva espressa deroga, alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nel presente capitolato e nell'offerta tecnica dell'impresa aggiudicataria. In ogni caso, l'impresa aggiudicataria si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche e di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla stipula del contratto, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Azienda.

L'impresa aggiudicataria si impegna espressamente a tenere indenne l'Azienda da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche e di sicurezza vigenti.

**L'impresa è tenuta ad assicurare l'assoluta continuità nello svolgimento della fornitura, concordando con il Direttore dell'Esecuzione eventuali comportamenti da seguire in presenza di situazioni che ne dovessero compromettere la regolarità.**

#### **Art. 4 - LUOGO E TERMINI DI CONSEGNA**

L'Amministrazione emetterà specifiche Richieste di Approvvigionamento, inviandole via fax o via e-mail ai recapiti indicati dal fornitore aggiudicatario, durante gli orari di ufficio (8:00 – 13:00) in un qualsiasi giorno lavorativo.

I prodotti oggetto della presente fornitura dovranno essere consegnati dall'impresa aggiudicataria:

- nella quantità e qualità richiesta;
- entro i termini, nelle fasce orarie e con le modalità fissate nel capitolato tecnico integrativo;
- franco magazzino indicato nell'ordine (magazzino cucina del Presidio Ospedaliero Santa Croce Via Veneto 2, pad B, piano interrato, Fano oppure magazzino cucina del Presidio Ospedaliero San Salvatore P.le Cinelli, pad. I piano interrato);
- **con automezzi adeguati ai prodotti in consegna e dotati di sponda idraulica per lo scarico a terra della merce e con attrezzature idonee per il trasporto dei colli all'interno del magazzino (es. transpallet, muletti, carrelli, ecc.).**

**Qualsiasi onere e/o spesa diretto/a e/o correlato al trasporto e allo scarico dal mezzo utilizzato e fino all'interno del magazzino sono a totale carico della ditta aggiudicataria**

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

Inoltre i prodotti dovranno essere consegnati in loco nel loro imballo, in modo da essere protetti contro qualsiasi manomissione, o danno da maneggiamento. Ogni confezione e imballo deve presentare all'esterno una descrizione chiaramente e facilmente leggibile di:

- esatta denominazione e descrizione del prodotto;
- nome e indirizzo del produttore/fornitore;
- deve riportare in modo chiaro e facilmente leggibile eventuali avvertenze o precauzioni particolari da attuare per la conservazione della fornitura oggetto del contratto e eventuale data di scadenza.

Il documento comprovante l'avvenuta consegna dovrà essere firmato dal magazzino cucina (con firma leggibile e timbro) e dovrà arrecare la data di ricevimento. Quanto sopra si rende necessario anche ai fini dell'applicazione di eventuali penali.

La consegna non costituisce accettazione della merce, per la quale si rinvia ai controlli sulle forniture di cui all'art. 6 del presente documento.

#### **Art.5 - Il RESPONSABILE UNICO del PROCEDIMENTO (R.U.P.) ed il DIRETTORE dell'ESECUZIONE CONTRATTO (D.E.C.)**

Le attività e le responsabilità afferenti al ruolo del R.U.P. sono definite dall'art. 6 L. 241/90 e s.m.i. e dal D.Lgs. 50/2016.

Il R.U.P. inoltre:

- trasmette al direttore dell'esecuzione del contratto tutta la documentazione necessaria prevista dal capitolato;
- acquisisce tutte le segnalazioni dal direttore dell'esecuzione del contratto per provvedimenti nei confronti della ditta aggiudicataria e provvede alla notifica;
- commina le penali sulla base delle indicazioni fornite dal direttore dell'esecuzione;
- promuove l'avvio delle procedure di risoluzione previste dal presente capitolato, ecc.

In deroga a quanto previsto dal D.Lgs.50/2016, la vigilanza sulla corretta esecuzione del contratto è attribuita al Sig. Simoncini Andrea del Servizio Cucina di Fano (per il P.O. di Fano).

Il **Direttore dell'esecuzione** (in seguito denominato per brevità D.E.C.) provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dalla stazione appaltante, inoltre assicura la regolare esecuzione del contratto da parte dell'appaltatore, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali.



A tal fine il Direttore dell'esecuzione del contratto svolge tutte le attività allo stesso espressamente demandate dal D.Lgs. 50/2016 nonché tutte le attività che si rendono opportune per assicurare il perseguimento dei compiti a questo assegnati. Il Direttore dell'esecuzione del contratto, inoltre:

- accerta eventuali inadempimenti alle obbligazioni contrattuali da parte dell'aggiudicatario, inviando al R.U.P. una relazione particolareggiata;
- propone al RUP l'istanza di applicazione della penale;
- propone all'Azienda appaltante l'istanza di disapplicazione della penale;
- attesta la corretta e regolare esecuzione della fornitura, in termini di quantità e qualità rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali, propedeutica alla liquidazione delle fatture, ovvero verifica che le merci consegnate dal fornitore siano conformi ai prodotti aggiudicati e al capitolato di gara.

#### **Art. 6 – VERIFICHE DI CONFORMITÀ**

**La firma del D.E.C. (o persona da questi delegata), apposta all'atto di ricevimento della merce, indica solo una corrispondenza del numero dei colli inviati.**

Il D.E.C. avvierà le verifiche di conformità con la seguente tempistica:

- a) entro 2 giorni dalla consegna per i lotti “surgelati”, “generi di vitto vari”, “acqua” e “carne surgelata biologica”

provvedendo ad effettuare le verifiche riguardo al quantitativo ed alla qualità delle derrate consegnate.

Il D.E.C. potrà:

- a) contestare eventuali differenze di peso e/o di quantità;
- b) rifiutare quelle merci che non rispondono alle caratteristiche stabilite dal contratto e richiederne la sostituzione entro i tempi fissati nel capitolato tecnico integrativo e/o avvalersi di quanto stabilito dal successivo art. 16.2 “acquisto in danno”. Il fornitore dovrà ritirare la merce rifiutata e in pendenza o in mancanza del ritiro, detta merce rimarrà a rischio e a disposizione del fornitore stesso senza alcuna responsabilità da parte di questa Azienda per ulteriori degradamenti o deprezzamenti che la stessa possa subire.

L'accettazione dei prodotti da parte dell'Azienda non solleva il fornitore dalla responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti e occulti dei prodotti forniti e non esonera l'impresa fornitrice dal rispondere ad eventuali contestazioni che possano insorgere all'atto dell'utilizzazione del prodotto.

In caso di contestazioni sulla qualità dei prodotti forniti, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, da laboratorio e/o istituto specializzato ufficialmente riconosciuto.

Questa Azienda si riserva inoltre di:

- a) sottoporre ad analisi tecniche di laboratorio, presso istituti legalmente riconosciuti, campioni della merce consegnata durante la vigenza del contratto, al fine di procedere alla determinazione delle caratteristiche organolettiche e microbiologiche e verificarne la conformità alle normative vigenti e alle caratteristiche merceologiche. All'atto del prelievo i campioni verranno prelevati in quattro aliquote omogenee, nelle quantità idonee per l'esecuzione delle determinazioni analitiche (un campione di prodotto per l'esecuzione delle analisi, un campione da tenere presso questa Azienda, due campioni da mettere a disposizione del fornitore). L'attività di prelievo sarà formalizzata in un verbale, copia del quale sarà inviato al fornitore;
- b) richiedere alla ASL dove ha sede la ditta fornitrice e/o produttrice di effettuare tutti i controlli igienico-sanitari, compresi esami di laboratorio, al fine di verificare che la produzione avvenga nel rispetto delle norme vigenti.

La ditta aggiudicataria si obbliga ad accettare la relazione d'analisi e, nel caso in cui la merce non corrisponda alle norme previste, a pagare le relative spesa d'analisi, in aggiunta alle penali e alla richiesta di risarcimento danni previste dal presente capitolato.

I controlli e le ispezioni di cui sopra non sono sostitutivi dell'attività di controllo e valutazione che

le Aziende del Servizio Sanitario Nazionale riterranno di compiere in attuazione della normativa vigente.

#### **Art. 7 - PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

Al fine di consentire una ordinata e regolare esecuzione contrattuale, all'atto della stipula del contratto di fornitura il fornitore dovrà indicare un responsabile del servizio, eventualmente coincidente con il soggetto firmatario del contratto, che funga da interfaccia con l'Amministrazione per le comunicazioni relative ad aspetti logistici ed amministrativi, e più in generale che possa rappresentare il fornitore ad ogni effetto. Le comunicazioni e gli eventuali disservizi ed inadempienze comunicate al responsabile del servizio si intendono come direttamente presentate al fornitore.

L'impresa dovrà applicare nei confronti dei lavoratori impiegati nell'esecuzione della fornitura, condizioni normative, retributive, previdenziali ed assicurative conformi a quelle fissate dalle disposizioni legislative e dai contratti ed accordi collettivi di lavoro applicabili alla categoria e, in generale, da tutte le leggi e norme vigenti o emanate nel corso dell'appalto, sollevando l'Azienda da ogni responsabilità al riguardo.

L'Azienda si riserva, pertanto, il diritto di richiedere all'impresa di esibire, in qualsiasi momento nel corso dell'appalto, la certificazione comprovante l'iscrizione del proprio personale a tutte le forme di assistenza e previdenza obbligatorie per legge.

Il mancato adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi, accertato dall'Azienda o ad essa segnalato dall'Ispettorato del Lavoro, si configurerà come inadempienza dell'Impresa che potrà comportare la risoluzione del contratto. Trova comunque applicazione quanto disposto dal D.Lgs. 50/2016.

Il personale dell'impresa aggiudicataria dovrà:

- ✓ essere informato, formato e addestrato, a cura dell'impresa aggiudicataria, circa le misure di sicurezza, come previsto dal D. Lgs. n. 81/2008 e smi;
- ✓ essere provvisto dei dispositivi di protezione individuale previsti dal Decreto del Ministero della Sanità del 28/09/1990 e dal D. Lgs 81/2008 e smi, forniti dal datore di lavoro;
- ✓ indossare indumenti idonei/divisa mantenuti in perfetto stato di pulizia e decoro;
- ✓ indossare cartellino di identificazione riportante almeno nome e cognome dell'operatore, l'impresa di appartenenza;
- ✓ essere sempre provvisto di un documento di identità personale,
- ✓ mantenere un comportamento consono all'ambiente in cui si opera, evitando di arrecare intralcio o disturbo al normale andamento delle attività dei servizi ospedalieri o altri;
- ✓ mantenere il riserbo su quanto verrà a conoscenza durante l'espletamento della fornitura in merito alla organizzazione, alle attività svolte dall'Azienda e a ogni altra notizia.

#### **Art. 8 - ONERI ED OBBLIGHI DIVERSI A CARICO DELLA DITTA E SUE RESPONSABILITA'**

La fornitura dovrà avvenire nel rispetto delle clausole contrattuali contenute al punto 6.5 del DM 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) con cui sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi" per la ristorazione collettiva e le derrate alimentari, al quale si rinvia nel testo integrale senza riportare.

La ditta aggiudicataria dovrà assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e di danni arrecati eventualmente all'Azienda e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezza nell'esecuzione degli adempimenti assunti con il contratto d'appalto.

La ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di garantire a questa Azienda il sicuro ed indisturbato possesso dei prodotti forniti e di mantenerla estranea ed indenne di fronte ad azioni o pretese al riguardo da parte di terzi.

La ditta aggiudicataria assumerà ogni responsabilità per l'uso di dispositivi o per l'adozione di soluzioni tecniche o di altra natura che violino brevetti, per invenzioni, modelli industriali e marchi e diritti d'autore.

La ditta aggiudicataria dovrà assumere a proprio carico tutti gli oneri derivanti da eventuali azioni di contraffazione esperite nei confronti dell'Azienda in relazione ai beni oggetto della fornitura o in relazione al loro uso, obbligandosi di tenere indenne l'Azienda dagli oneri eventualmente sostenuti per la difesa in giudizio, nonché delle spese e dei danni a cui la stessa dovesse essere condannata con sentenza passata in giudicato.

#### **Art. 9 - SCIOPERI O SOSPENSIONI DELLA FORNITURA**

Trattandosi di fornitura di pubblica utilità, nel caso di scioperi, si rimanda a quanto previsto dalla L. 146/1990 e s.m.i. che prevede l'obbligo di assicurare la fornitura minima essenziale secondo le intese definite dal contratto collettivo nazionale di lavoro e dai contratti decentrati a livello aziendale per quanto concerne i contingenti di personale.

#### **Art. 10 - CORRISPETTIVI**

I prezzi offerti si intendono per merce resa franco magazzino cucina del P.O. di Fano e del P.O. di Pesaro dell'Azienda Ospedaliera "Ospedale Riuniti Marche Nord", imballo gratis, comprensivi di ogni e qualsiasi onere gravante sulla fornitura e sulle prestazioni da rendere.

Qualsiasi onere e/o spesa diretto/a e/o correlato al trasporto e allo scarico dal mezzo utilizzato e fino all'interno del magazzino sono a totale carico della ditta aggiudicataria

E' esclusa dal prezzo solo l'IVA che rimane a carico di questa Azienda e la cui percentuale deve essere sempre chiaramente indicata dalla ditta.

L'impresa aggiudicataria assume l'obbligo di eseguire la fornitura ai prezzi unitari indicati in offerta. Tali prezzi devono intendersi fissi, invariabili e in nessun caso suscettibili di revisione, salvo quanto previsto da specifiche norme di legge.

I prezzi al kg offerti si intendono:

- a) **per peso al netto della glassatura**, per i prodotti con glassatura
- b) **per peso netto sgocciolato**, per i prodotti immersi in liquido di governo (es. olive in salamoia, conserve "al naturale" ecc.)
- c) **per peso netto**, per i restanti prodotti diversi da quelli di cui alle voci a) e b).

La ditta aggiudicataria dovrà comunicare all'AORMN la percentuale di glassatura, il peso netto sgocciolato e il peso netto dei prodotti offerti nonché le modalità di confezionamento, in modo tale che l'AORMN possa determinare il prezzo per confezione sulla base del prezzo al kg offerto in sede di gara.

#### **Art. 11 - MODALITÀ DI FATTURAZIONE E DI PAGAMENTO**

L'impresa aggiudicataria dovrà emettere fattura riepilogativa mensile posticipata.

La fatturazione dovrà pervenire a norma di legge, con esplicito riferimento alla bolla di consegna e al n° ordine e al n° di CIG.

Le fatture dovranno essere mensili posticipate e riportare il n° di CIG, il n° di ordine.

In considerazione dell'obbligo della fatturazione elettronica e del c.d. split payment, le fatture dovranno essere trasmesse in forma elettronica secondo il formato di cui all'allegato A del D.M. n. 55/2013. A tal fine si comunica che il Codice Univoco Ufficio al quale le fatture dovranno essere indirizzate è il seguente: UF9BEG. Pertanto l'aggiudicatario avrà l'obbligo di dotarsi delle attrezzature informatiche idonee alla gestione dei nuovi adempimenti telematici. Il mancato adeguamento da parte dell'impresa aggiudicataria alla normativa suindicata impedirà a questa Azienda il corretto e regolare pagamento delle fatture; pertanto non saranno riconosciuti interessi di mora per ritardati pagamenti dovuti alla mancata emissione della fattura elettronica.

Inoltre si precisa che, ai sensi dell'art. 1, comma 629 lettera b) della L. 190/2014 (Legge di Stabilità 2015), tutte le fatture emesse nei confronti di questa Azienda dovranno evidenziare la seguente dicitura: "l'IVA esposta in fattura deve essere versata all'Erario dal destinatario ai sensi dell'art. 17 ter DPR n.633/1972".

La mancata indicazione del n° di ordine sulla fattura fa venire meno gli automatismi adottati dall'Azienda per il rispetto dei termini di pagamento. Pertanto nel caso in cui la fattura non riporti il

n° di ordine, eventuali ritardi nei pagamenti delle stesse non potranno essere imputati a questa Azienda.

La liquidazione delle fatture avverrà a seguito dell'attestazione del regolare adempimento degli obblighi contrattuali effettuata dal DEC. I pagamenti verranno effettuati tramite il Tesoriere dell'Azienda entro 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura per le derrate non deperibili, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura per le derrate deperibili. E' fatto divieto, anche in caso di ritardo nei pagamenti da parte dell'Azienda, interrompere le prestazioni. L'impresa aggiudicataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L.136/2010 e smi.

L'eventuale ritardo nel pagamento delle fatture non può essere invocato come motivo valido per la risoluzione del contratto da parte dell'impresa, la quale è tenuta comunque a continuare la fornitura.

#### **Art. 12 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo competente della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della L.136/2010 e smi costituisce causa di risoluzione del contratto.

#### **Art. 13 - SUBAPPALTO**

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle condizioni, prescrizioni e modalità di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

Ciascuna Impresa partecipante dovrà dare indicazione in sede di offerta della fornitura/servizio o parte della fornitura/servizio che intende subappaltare e la relativa misura percentuale.

E' fatto obbligo all'Impresa aggiudicataria di trasmettere all'Azienda, entro 20 (venti) giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da questo corrisposto al subappaltatore.

E' vietato il subappalto senza il consenso scritto dell'Azienda.

L'eventuale subappalto non autorizzato comporterà il diritto per l'Azienda di risolvere il contratto con conseguente incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento dei danni e delle spese sostenute.

In caso di subappalto autorizzato resta ferma la responsabilità dell'Impresa contraente che continua a rispondere di tutti gli obblighi contrattuali assunti verso l'Azienda.

I subappaltatori sono tenuti a rispettare integralmente le disposizioni ed i contenuti del presente capitolato.

#### **Art. 14 - CESSIONE DEL CREDITO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

E' vietata la cessione del credito derivante dal presente contratto nonché è vietata la cessione del contratto.

L'Impresa aggiudicataria è direttamente responsabile della perfetta esecuzione dell'appalto.

Qualsiasi atto contrario fa sorgere in capo all'Azienda il diritto a risolvere il contratto con conseguente incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento dei danni e delle spese sostenute.

Qualora l'Impresa aggiudicataria venga ceduta in tutto o in parte ad altra società o si fonda con essa, il nuovo contraente dovrà trasmettere una nota con cui si impegna a mantenere le preesistenti condizioni economiche e normative della fornitura nonché copia dell'atto di cessione o fusione.

#### **Art. 15 - SICUREZZA E RELATIVI COSTI**

La Ditta aggiudicataria è soggetta alle disposizioni in materia di salute e sicurezza di lavoratori previste dal D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni.

I rischi presenti nell'Azienda Ospedaliera e le principali azioni di prevenzione e protezione

raccomandate sono dettagliati nel “Documento informativo destinato alle Ditte e ai Lavoratori autonomi affidatari di lavori”, che fa parte integrante del presente capitolato ed i cui dati sono stati estratti dal “Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)” dell’Azienda Ospedaliera “Ospedali Riuniti Marche Nord”. Il Documento contiene anche i nominativi e recapiti di tutte le figure aziendali coinvolte nella gestione della sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.

Si ritiene che le informazioni riportate in questo documento siano sufficienti alle Ditte per predisporre un’offerta che tenga in considerazione gli aspetti della sicurezza della fornitura/servizio richiesto.

La valutazione dei rischi interferenti, le misure previste per eliminarli/ridurli, la quantificazione dei costi della sicurezza, ed i nominativi del RUP e degli altri referenti della sicurezza sono riportati nel D.U.V.R.I.

I costi relativi alla sicurezza, derivanti da interferenze, ritenuti congrui rispetto all’entità e alle caratteristiche dei servizi richiesti risultano essere pari a zero.

## **Art. 16 – INADEMPIENZE, PENALI E ACQUISTO IN DANNO DELL’AGGIUDICATARIO**

### **16.1 Inadempienze e penali**

L’Azienda:

- a) qualora l’impresa non consegna prodotti con i requisiti previsti dal presente capitolato, provvederà a rifiutare la merce non conforme e ad applicare una penale pari al 10% dei prodotti risultati non conformi;
- b) qualora l’impresa non fornisca i prodotti richiesti entro i termini previsti dal presente capitolato, provvederà ad applicare una penale pari al 10% dei prodotti consegnati in ritardo e/o non consegnata;
- c) qualora l’impresa effettui la fornitura con mezzi e/o attrezzature e/o personale non dotati dei requisiti previsti dal presente capitolato, provvederà ad applicare una penale pari a € 100,00 per ogni inadempienza riscontrata;
- d) in caso di inadempienze contrattuali non rientranti nei casi di cui ai precedenti punti a), b) e c), si riserva di applicare una penale da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1.500,00 per ogni inadempienza riscontrata, commisurata alla gravità e alla reiterazione della inadempienza stessa.

La penale è comminata dal R.U.P. sulla base delle indicazioni fornite dal D.E.C.

L’impresa è soggetta a penalità senza obbligo di preventiva messa in mora da parte di questa Azienda.

Delle penali applicate verrà data comunicazione all’Impresa a mezzo pec o fax.

É ammessa, su motivata richiesta dell’aggiudicatario, la totale o parziale disapplicazione della penale, quando si riconosca che il ritardo o l’inadempienza non è imputabile all’aggiudicatario, oppure quando si riconosca che la penale è manifestamente sproporzionata, rispetto all’interesse dell’Azienda. La disapplicazione non comporta il riconoscimento di compensi o indennizzi all’aggiudicatario. Sull’istanza di disapplicazione della penale decide l’Azienda su proposta del Direttore dell’Esecuzione.

L’ammontare delle penalità verrà addebitato sui crediti dell’Impresa dipendenti dal contratto cui essi si riferiscono; non bastando, sui crediti dipendenti da altri contratti che l’Impresa ha in corso con l’Azienda.

Mancando crediti o essendo questi insufficienti, l’ammontare della penalità viene addebitato sulla cauzione definitiva. Nel caso di incameramento parziale o totale della fideiussione, l’impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla ricostituzione della stessa nel suo originario ammontare entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell’Azienda.

**Le suddette penali non esimono la Impresa aggiudicataria da rispondere di eventuali danni su richiesta dell’Azienda.**

### **16.2 Acquisto in danno dell’aggiudicatario**

Nei casi di cui ai punti a) e b) del precedente paragrafo 16.1 (inadempienze e penali), **oltre**

**all'applicazione delle penali questa Azienda si riserva la facoltà di procedere all'acquisto da terzi dei medesimi quantitativi di prodotti, appartenenti anche a categorie merceologiche con caratteristiche qualitative superiori, e il fornitore inadempiente sarà tenuto a rimborsare all'AORMN gli eventuali maggiori costi sostenuti**, previa mera esibizione di fattura o altro documento giustificativo.

## **Art. 17 - RISOLUZIONE E RECESSO**

### **17.1 Risoluzione**

L'Azienda risolverà il contratto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c.c. (clausola risolutiva espressa) nei seguenti casi:

- mancato reintegro della cauzione eventualmente escussa, entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Azienda;
- mancata proroga della validità della cauzione entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Azienda in caso di rinnovo o proroga del contratto;
- subappalto non autorizzato;
- cessione del credito;
- cessione del contratto;
- in caso di cessione d'azienda, di cessazione dell'attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'Impresa aggiudicataria;
- in caso di morte di qualcuno dei soci nelle ditte costituite in società di fatto o in nome collettivo o di uno dei soci accomandatari nelle società in accomandita e l'Azienda non ritenga di continuare il rapporto contrattuale con gli altri soci;
- mancato adempimento agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla L.136/2010;
- per ripetute e reiterate inadempienze (superiori a 5 penali applicate);
- l'impresa si renda colpevole di frode e/o negligenza/inadempimento per mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni previste nel contratto tali da giustificare l'immediata risoluzione del contratto.

L'Azienda ha altresì la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1453 c.c., previa diffida scritta ad adempiere entro il termine di 15 giorni decorso inutilmente il quale il contratto si intende risolto di diritto, qualora:

- l'impresa sospenda l'esecuzione del contratto per motivi imputabili al fornitore medesimo;
- l'impresa rifiuti o trascuri di eseguire gli ordini impartiti dall'Azienda.

La risoluzione contrattuale è disposta sulla base di una relazione particolareggiata redatta dal Direttore dell'Esecuzione, trasmessa al RUP, corredata dei documenti necessari.

In caso di risoluzione del contratto l'Azienda incamererà la cauzione a titolo di penale e di indennizzo, salvo il risarcimento del maggior danno, nessuno escluso, per l'affidamento a terzi della fornitura. Nessun indennizzo è dovuto all'Impresa aggiudicataria inadempiente.

La risoluzione del contratto viene disposta con atto deliberativo del Direttore Generale del quale viene data comunicazione all'Impresa aggiudicataria. L'effetto della risoluzione non si estende alle prestazioni già eseguite.

In caso di risoluzione del contratto l'Azienda si riserva di:

- affidare la fornitura ai concorrenti seguenti in graduatoria;
- indire nuova procedura di gara.

L'affidamento a terzi viene notificato all'Impresa inadempiente mediante pec o fax, con indicazione della fornitura/servizi affidati e degli importi relativi.

All'Impresa inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dall'Azienda rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia sufficiente, da eventuali crediti dall'Impresa, senza pregiudizio dei diritti dell'Azienda sui beni dell'Impresa.

Nel caso di minor spesa nulla compete all'Impresa inadempiente.

L'esecuzione in danno non esime l'Impresa dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Resta inteso che in caso di risoluzione del contratto l'Impresa aggiudicataria dovrà impegnarsi ad assicurare l'esecuzione della fornitura fino al subentro del nuovo contraente, onde evitare l'interruzione di fornitura/servizio di pubblica utilità.

### **17.2 Recesso**

La stazione appaltante ha il diritto di recedere anticipatamente dal contratto in qualunque tempo e per qualsiasi motivo, in tutto o in parte, avvalendosi della facoltà consentita dall'articolo 1671 codice civile.

L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da formale comunicazione all'aggiudicatario da darsi con un preavviso non inferiore a 30 (trenta) giorni solari, comunicato con pec.

In caso di recesso, l'aggiudicatario avrà diritto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite fino alla data del recesso; l'aggiudicatario rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo o rimborso.

Resta inteso che in caso di recesso dal contratto l'Impresa aggiudicataria dovrà impegnarsi ad assicurare l'esecuzione della fornitura fino al subentro del nuovo contraente, onde evitare l'interruzione di fornitura/servizio di pubblica utilità.

### **Art. 18 - FORO COMPETENTE**

Per ogni controversia non definibile in via amministrativa che dovesse insorgere fra le parti in relazione all'esecuzione degli obblighi contrattuali è competente il Foro di Pesaro.

### **Art. 19 - DISPOSIZIONI GENERALI**

Qualsiasi controversia dovesse insorgere con l'Azienda non esime l'impresa aggiudicataria dall'esecuzione del servizio fino alla scadenza contrattuale.

Ogni caso di arbitraria interruzione delle prestazioni contrattuali sarà ritenuto contrario alla buona fede e l'impresa aggiudicataria sarà considerata diretta responsabile di eventuali danni causati all'Azienda appaltante, dipendenti da tale interruzione. Tali prescrizioni nascono dalla necessità e l'importanza di garantire il buon andamento dell'Ente Pubblico, nonché di tutelare gli interessi collettivi dei quali l'Azienda appaltante è portatrice.

### **Art. 20 - RINVIO**

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nel capitolato tecnico integrativo, nel documento informativo destinato alle ditte, nel DUVRI preliminare, nel patto di integrità, nel codice di comportamento dei dipendenti, nel D.Lgs.50/2016, nel codice civile, nelle altre leggi e regolamenti vigenti in materia in quanto applicabili.

## **CAPITOLATO TECNICO INTEGRATIVO** **CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI**

### **CARATTERISTICHE MINIME** **COMUNI AI PRODOTTI DI CUI AL PRESENTE CAPITOLATO**

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

I prodotti oggetto della presente fornitura devono essere conformi a requisiti igienico sanitari specifici per le singole merceologie oggetto dell'appalto e più in generale conformi alle normative europee orizzontali, quali il Reg. (CE) n. 852/2004 sulla sicurezza igienica dei prodotti alimentari e il Reg. (CE) n. 178/2002 sulla tracciabilità dei prodotti alimentari.

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

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

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

### **LOTTO N. 1 - SURGELATI (PASTA, VERDURE, PESCE E CARNE)**

#### **PASTA SURGELATA**

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

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



## VERDURE SURGELATE

- **Bieta a cubetti, carote a rondelle, fagiolini fini (calibro 8,5-9,5 mm), patate per usi vari (es. patata lessata), piselli fini (calibro 8,75-10,2 mm), spinaci a cubetti:** tutti i suddetti prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.
- **Broccoli a rosette, carciofi a spicchi, cavolfiore, cavolini di bruxelles, cuori di carciofo, finocchi a spicchi, melanzane grigliate, minestrone minimo 10 varietà di verdure, misto funghi tagliati per risotto, patate a spicchi per arrosto, patate pre-fritte stick, peperoni grigliati, punte di asparagi, zucchine a rondelle, zucchine grigliate, zucca gialla a cubetti.**

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

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

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

## PESCE SURGELATO

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

Per tutte le tipologie di pesce e molluschi surgelati la glassatura deve formare uno strato uniforme e continuo. Tutte le tipologie di pesce e molluschi surgelati: devono essere in buono stato di

conservazione; presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza; devono essere di provenienza atlantica o nazionale.

## **CARNE SURGELATA**

**Tutta la carne surgelata richiesta deve possedere le caratteristiche seguenti.**

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

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

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

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

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

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

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

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

## **CARNE DI VITELLONE SURGELATA**

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

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

- **Lombata di vitellone surgelata senza osso.** Dopo lo scongelamento la carne deve essere di ottima consistenza, non flaccida, a grana fine, non infiltrante di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, di buona conformazione, di colore roseo/rosso e comunque non scuro, con grasso di copertura e di struttura bianco e ben distribuito. Il tenore di grasso lipidico non dovrà essere superiore al 5%.

#### **CARNE SUINA SURGELATA**

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

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

#### **CARNE DI AGNELLO SURGELATA**

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

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

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

#### **CARNE AVICUNICOLA SURGELATA**

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

- **Conigli surgelati**, dovranno essere forniti spellati, privi di testa, zampe ed interiora, il loro peso vivo dovrà essere di oltre Kg. 2,5, di prima qualità.
- **Faraona** di prima qualità, priva di testa, zampe, interiora e penne, ben sviscerata, di 1-1,5 kg circa.
- **Cappone** di prima qualità, priva di testa, zampe, interiora e penne, ben sviscerato, di 1,5- 2 kg circa.

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

## **LUOGO E TERMINI DI CONSEGNA**

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

Gli ordini verranno emessi presumibilmente due volte alla settimana.

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

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

## **In relazione al presente lotto si precisa quanto segue:**

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

## **LOTTO N° 2 - GENERI DI VITTO VARI**

### **SALUMI**

I prodotti richiesti devono possedere le caratteristiche seguenti:

- **Prosciutto cotto** di prima qualità senza: glutine, polifosfati aggiunti, lattosio, caseinati aggiunti. Ottenuto da coscio intero magro di suino, fresco non congelato, di provenienza nazionale privo di infiltrazioni di grasso, con lardo di pochi millimetri, senza cotenna, di aspetto asciutto e morbido, di colorito rosa opaco, di odore gradevole, compatto al taglio dove sia evidenziato la naturale disposizione dei grassi e dei fasci muscolari; **affettato**, confezionato sottovuoto, in confezioni **monoporzione** da circa 70-80 gr. cad.
- **Prosciutto cotto** di prima qualità senza: glutine, polifosfati aggiunti, lattosio, caseinati aggiunti. Ottenuto da coscio intero magro di suino, fresco non congelato, di provenienza nazionale privo di infiltrazioni di grasso, con lardo di pochi millimetri, rivestito solo parzialmente della propria cotenna, di aspetto asciutto e morbido, di colorito rosa opaco, di odore gradevole, compatto al

taglio dove sia evidenziato la naturale disposizione dei grassi e dei fasci muscolari. Dovrà essere fornito in pezzatura di forma rettangolare/tranci del peso di ca 7-8 kg, confezionato sottovuoto.

- **Prosciutto crudo di “Parma” DOP** di cui alla Legge n° 265 del 13/02/1990, confezionato sottovuoto, senza osso, del peso di circa 7-8 kg, stagionatura minima 12 mesi, ogni singolo prosciutto dovrà riprodurre sulla cute il marchio a fuoco della corona;
- **Prosciutto crudo di “Parma” DOP** di cui alla Legge n° 265 del 13/02/1990, confezionato sottovuoto, senza osso, stagionatura minima 12 mesi, **affettato**, in confezioni **monoporzione** da circa 70-80 gr. cad., di prima qualità;
- **Mortadella Bologna IGP**, confezionata esclusivamente con carne e grasso di maiale, escluse le parti cartilaginose e i grassi secondari e di scarto; le parti di magro e grasso proporzionalmente distribuite. Il prodotto selezionato deve risultare compatto, l'odore deve essere gradevole ma non troppo aromatico. La mortadella deve essere senza polifosfati, deve avere forma cilindrica e peso di circa 5-8 kg.
- **Salame “Milano”** di prima qualità, confezionato con carne di suino proporzionalmente misto di carne e grasso ben amalgamati, insaccato in budello corto di suino, stagionatura adeguata, con pasta consistente, colore e odore caratteristico. Peso di circa 2 kg.
- **Pancetta arrotolata** di suino, senza cotenna, cruda, stagionata adeguatamente, poco drogata, dolce, di forma cilindrica. Peso di circa 2-2,5 kg.
- **Speck alto Adige IGP** di prima qualità, con un'affumicatura leggera della coscia magra e salata di maiale, una stagionatura media di 22 settimane, del peso di circa 2- 3 kg cad.

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

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

## UOVA

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

## FORMAGGIE BURRO

I prodotti richiesti devono possedere le caratteristiche seguenti:

- **Burro:** ottenuto da panna sottoposta alla pastorizzazione. All'esame sommario deve risultare fresco, privo di qualsiasi difetto ed imperfezione, di un bel colore giallo paglierino sia alla superficie sia all'interno, privo di sapori o di odori anomali. Dovrà essere fornito in confezioni da 0,25-0,5 kg. **I suddetti prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.**

- **Mozzarella:** formaggio a pasta filata prodotto esclusivamente con latte intero vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili. La pasta deve essere morbida, bianco-paglierina, con struttura caratteristica a foglie e di sapore leggermente acidulo. Dovrà essere fornita in pezzatura da gr. 100 in buste singole ermeticamente chiuse, con il relativo liquido di governo; deve avere una scadenza di almeno 15 (quindici) giorni posteriore alla data di consegna. **I suddetti prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.**
- **Stracchino:** formaggio ricavato da latte intero di vaccino, a pasta cruda, morbida, abbastanza cremosa, cupolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione; di colorito latte-burro; deve essere assolutamente esente da materie estranee; deve essere fornito in pezzatura da gr. 100 confezionato singolarmente; deve avere una data di scadenza di almeno 10 (dieci) giorni posteriore alla data di consegna. **I suddetti prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.**
- **Yogurt “a basso impatto ambientale”,** magro, bianco, in vasetti da gr.125; devono avere scadenza di almeno 20 (venti) giorni posteriore alla data di consegna e riportare tutti la medesima scadenza. **I suddetti prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.**
- **Caciotta:** così comunemente denominata, formaggio di latte vaccino **in confezioni monoporzione sottovuoto da gr.80-100 cad.,** con pasta soda, compatta, privo di sierosità, senza crepe interne ed esterne, senza muffe, di giusta salatura, deve avere una scadenza di almeno un mese posteriore alla data di consegna.
- **Fontal:** maturazione media di tre mesi; **in tranci (rettangolare o tonda) del peso di circa 3 kg;** deve avere una scadenza di almeno 1 mese posteriore alla data di consegna;
- **Fontal:** maturazione media di tre mesi; **in confezioni monoporzione da circa 80-100 gr;** deve avere una scadenza di almeno 1 mese posteriore alla data di consegna;
- **Emmentaler Switzerland,** stagionato per almeno 8 mesi, prodotto con latte vaccino crudo, grandezza dell'occhiatura media, in confezioni monoporzione da circa 80-100 gr; deve avere una scadenza di almeno 1 mese posteriore alla data di consegna;
- **Grana Padano DOP di prima qualità:** di provenienza della zona di produzione delimitata dal DPR 90/1055 n°1269 e successive modifiche; marchiato a fuoco “Grana Padano”, con stagionatura di almeno 18 mesi; peso della forma non inferiore a Kg. 24.
- **Formaggini:** devono avere tutti i requisiti dei formaggi fusi previsti dalla legge vigente, con pasta bianca compatta. Devono avere il peso di 20-30 gr. circa cadauno ed essere privi di polifosfati. Devono essere di latte di vacca intero. Devono avere una scadenza di circa 2 mesi posteriore alla data di consegna;

- **Ricotta di mucca:** prodotta da siero residuo di latte di mucca ad avvenuta cottura del formaggio; pasta bianca, cremosa, di sapore dolce, in confezioni da circa kg 1,5, deve avere una scadenza di almeno 10 (dieci) giorni posteriore alla data di consegna;
- **Mozzarella per pizza:** formaggio a pasta filata prodotto esclusivamente con latte intero vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili. La pasta deve essere morbida, biancopaglierina, con struttura caratteristica a foglie e di sapore leggermente acidulo. Dovrà essere fornita in pezzatura da 1 kg circa in buste singole ermeticamente chiuse; deve avere una scadenza di almeno 15 (quindici) giorni posteriore alla data di consegna;
- **Ricotta di mucca:** prodotta da siero residuo di latte di mucca ad avvenuta cottura del formaggio; pasta bianca, cremosa, di sapore dolce, confezionata in porzioni da circa gr. 100, deve avere una scadenza di almeno 10 (dieci) giorni posteriore alla data di consegna;
- **Robiola:** prodotta da siero residuo di latte di mucca ad avvenuta cottura del formaggio; pasta bianca, cremosa, di sapore dolce, confezionata in porzioni da circa gr. 100; deve avere una scadenza di almeno 10 (dieci) giorni posteriore alla data di consegna;
- **Besciamella UHT**, di prima qualità, in confezioni da 500 ml.
- **Panna da cucina UHT**, di prima qualità, in confezioni da 500 ml.
- **Yogurt “convenzionale” (no magro) in vasetti da gr.125, alla frutta, senza pezzi (solo frutta frullata):** ovvero il latte fermentato acido, deve essere prodotto con latte vaccino, può essere addizionato di sostanze consentite per evitare formazioni di muffe.  
Lo yogurt alla frutta può essere addizionato di sostanze aromatiche naturali, di preparazione a base di frutta, marmellate, succhi e polpa di frutta nelle percentuali non superiori al 30% del peso del prodotto finito. Devono avere una scadenza di almeno 20 (venti) giorni posteriore alla data di consegna e riportare tutti la medesima scadenza.

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

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

## LATTE

I prodotti richiesti devono possedere le caratteristiche seguenti:

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

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

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

## PASTA SECCA

I prodotti richiesti devono possedere le caratteristiche seguenti:

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

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

## PASTA ALL'UOVO FRESCA



I prodotti richiesti devono possedere le caratteristiche seguenti:

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

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

## **FARINE e CEREALI**

I prodotti richiesti devono possedere le caratteristiche seguenti:

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

**biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.**

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

## **GENERI VARI**

I prodotti richiesti devono possedere le caratteristiche seguenti:

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

**regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.**

- **Olio extra vergine di oliva “a basso impatto ambientale”:** deve essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive, senza aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, non deve contenere più dello 0,8% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna. Non deve contenere, neppure in traccia, additivi o coadiuvanti tecnologici (antiossidanti, conservanti generici o solventi), non deve essere stato miscelato ad oli di semi di alcun genere, non deve contenere sostanze estranee, né essere di composizione anomala. Deve avere colore dal giallo paglierino al giallo dorato o verdastro, odore più o meno fruttato, fragrante e gradevole, gusto assolutamente perfetto. L’olio deve essere puro, con caratteristiche merceologiche, aspetto e colore corrispondenti alla natura del prodotto. L’olio extra vergine di oliva deve essere stato prodotto nell’annata in corso e deve avere provenienza comunitaria. L’olio deve essere fornito **in bottiglie di vetro da Lt.1. Tutti i suddetti prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.**
- **Polpa di frutta alla mela o alla pera (mousse di frutta), biologiche, senza conservanti, senza zucchero aggiunto, in confezioni sigillate monoporzione da gr. 100 circa. Tutti i suddetti prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.**
- **Pomodori pelati “a basso impatto ambientale” di qualità superiore; di filiera tutta italiana, dalla materia prima fino al prodotto finito; ottenuti da pomodori freschi, maturi, e ben lavati, di tipo lungo, privati della buccia; non devono contenere peduncoli, impurità e muffe; devono essere immersi nel liquido di governo; di sapore e odore caratteristici. Devono essere forniti **in latte litografate dal peso di 3 kg. circa. Tutti i suddetti prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.****
- **Capperi sotto sale** in confezioni da 250-500-1000 gr. circa.
- **Mais dolce** in confezioni da 0,5 kg circa
- **Filetti di alici** in olio di oliva, in confezioni da 70-80 gr. circa.
- **Olio extra vergine di oliva “convenzionale”:** deve essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive, senza aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, non deve contenere più dello 0,8% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna. Non deve contenere, neppure in traccia, additivi o coadiuvanti tecnologici (antiossidanti, conservanti generici o solventi), non deve essere stato miscelato ad oli di semi di alcun genere, non deve contenere sostanze estranee, né essere di composizione anomala. Deve avere colore dal giallo paglierino al giallo dorato o verdastro,

odore più o meno fruttato, fragrante e gradevole, gusto assolutamente perfetto. L'olio deve essere puro, con caratteristiche merceologiche, aspetto e colore corrispondenti alla natura del prodotto. L'olio extra vergine di oliva deve essere stato prodotto nell'annata in corso e deve avere provenienza comunitaria. L'olio deve essere fornito: **sia in bottiglie di vetro da Lt.1, sia in bustine monodose con apertura a strappo da 10 ml cad. circa.**

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

morbida, l'odore ed il sapore caratteristico del tonno all'olio di oliva. **In confezioni sia da 1,730 kg cad. circa sia in confezioni monoporzione da 80 gr cad.**

- **Purè di patate liofilizzate o fiocchi**, di prima qualità, in confezioni da 3-5 kg circa.
- **Succo di frutta in brik da 200 ml cad.** Deve essere ottenuto con purea di frutta di recente produzione e con la adozione di un processo di lavorazione che garantisca igienicità nella preparazione e ottima conservazione del prodotto. Il succo di frutta richiesto deve essere di gusti vari (pera, albicocca, pesca, ace, arancia, ecc...), deve avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui deriva ed essere prodotto con l'esclusione dell'impiego di frutti maturi o comunque alterati. Il succo di frutta deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione, non deve avere odore di stantio o di muffa, né sapore acido, non deve contenere anitcrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti previsti dalle vigenti leggi, né contenere qualsiasi altra sostanza nociva alla salute.
- **Thè in filtri da gr. 1,5-2** di qualità selezionata, privo di detriti, polveri di foglie e frammenti di picciuoli. Deve essere esente da alterazioni, sofisticazioni ed adulterazioni, non deve essere colorato artificialmente. Deve avere odore e sapore caratteristico e gradevole. In confezioni da 100 filtri cad. circa.
- **Thè deinato in filtri da gr. 1,5-2** con concentrazione massima di caffeina pari allo 0,10% riferita a 100 parti di sostanza secca. In confezioni da 100 filtri cad. circa.
- **Camomilla da gr. 1,5-2** dovrà essere del tipo "*setacciata – fiori tubolari*", deve avere colore giallo, odore caratteristico e gradevole. In confezioni da 100 filtri cad. circa.
- **Caffè d'orzo totalmente idrosolubile** in confezioni da gr. 500 cad.
- **Zucchero semolato**: non deve presentare impurità o corpi estranei, deve essere fornito in confezioni monoporzione, sigillate, da gr. 6/8 cad. circa.
- **Marmellata del tipo confettura di frutta minimo 35/40%** in confezioni monoporzione da gr.25/30 cad. circa. La confettura richiesta deve essere prodotta con una sola specie di frutta (ciliegia, pesca, albicocca, ecc.). Dall'esame organolettico non si deve riscontrare caramellizzazione degli zuccheri e conseguente imbrunimento con sapore di bruciato, cristallizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimento, presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti, vermi, sabbia o altro materiale estraneo.
- **Cracker non salati in superficie** forniti in confezioni monoporzione, sigillate, da gr. 12 circa cad. I cackers devono essere uniformi, consegnati in perfetto stato di conservazione, non devono essere fratturati e alterati, la confezione deve garantire la fragranza e la friabilità del prodotto per tutto il tempo di conservazione; non devono inoltre avere odore di stantio e di muffe, né sapore acido, piccante o sgradevole.
- **Bifette biscottate**. Per bifette biscottate si intendono pacchetti monoporzione, sigillati, contenenti ciascuno numero due fette biscottate del peso complessivo di 14/15 grammi, preferibilmente senza zucchero. Le fette biscottate devono essere uniformi, consegnate in perfetto stato di conservazione, non devono essere fratturate e alterate, la confezione deve garantire la fragranza e la friabilità del prodotto per tutto il tempo di conservazione; non devono inoltre avere odore di stantio e di muffe, né sapore acido, piccante o sgradevole.
- **Biscotti monoporzione da gr. 25 per colazione**. I succitati biscotti devono essere consegnati in perfetto stato di conservazione, non devono essere fratturati e/o alterati, la confezione deve garantire la fragranza e la friabilità del prodotto per tutto il tempo di conservazione.
- **Lievito di birra fresco**, per pizza, in confezioni da 15-20 gr. circa cad.
- **Panettone** di prima qualità, in confezioni da 0,8-1 kg circa cad.
- **Pandoro** di prima qualità, in confezioni da 0,8-1 kg circa cad.
- **Colomba** di prima qualità, in confezioni da 0,8-1 kg circa cad.

#### **ALIMENTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA**

I prodotti richiesti devono possedere le caratteristiche seguenti:

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

## LUOGO E TERMINI DI CONSEGNA

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

Gli ordini verranno emessi presumibilmente due volte alla settimana.

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

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

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

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

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

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

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

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

### **LOTTO N° 3 - ACQUA**

I prodotti richiesti devono possedere le caratteristiche seguenti:

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

#### **LUOGO E TERMINI DI CONSEGNA**

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

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

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

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

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

### **LOTTO N° 4 – PESCE DA ACQUACOLTURA BIOLOGICA O PESCA SOSTENIBILE**

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

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

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

DETTAGLIO MODULO OFFERTA :  
AORMN SI RISERVA DI ESERCITARE OPZIONI DI QUANTITA' PER UN IMPORTO PARI ALLE ECONOMIE DI GARA CHE VERRANNO REALIZZATE

LOTTO 1: CONGELATI E SURGELATI

IMPORTO A BASE D'ASTA (OPZIONI ESCLUSE): Euro 95.000,00 (Iva esclusa)											
CIG	Codice Prodotto attualmente utilizzato	Descrizione	UM	Quantità stimata per 3 mesi	Repertorio	Cod. Prodotto Fornitore	PREZZO UNITARIO (IVA ESCLUSA)	PREZZO COMPLESSIVO (IVA ESCLUSA)	Aliquota IVA	Qunatità minima per confezione ordinabile	Numero di confezioni minime ordibili
93691177EE	288924	AGNELLO - BRACIOLINE/COSTOLETTE	KG	11			0,00 €	0,00 €			
	102	AGNELLO - COSCE	KG	17			0,00 €	0,00 €			
	111574	ASPARAGI PUNTE SURG	KG	154			0,00 €	0,00 €			
	20719	BACCALA 12/14 NORVEGESE	KNS	624			0,00 €	0,00 €			
	574785	BIETA SURG. BIO	KG	2.102			0,00 €	0,00 €			
	136	BROCCOLI SURGELATI	KG	328			0,00 €	0,00 €			
	668701	BURGER VEGETARIANI SURGELATI	NR	6			0,00 €	0,00 €			
	141888	BUSTO POLLO CONG.	KG	1.090			0,00 €	0,00 €			
	574781	CAPPONE SURG.	KG	27			0,00 €	0,00 €			
	27	CARCIOFI SURGELATI	KG	106			0,00 €	0,00 €			
	574822	CAROTE SURG. BIO	KG	1.420			0,00 €	0,00 €			
	68	CAVOLFIORE	KG	276			0,00 €	0,00 €			
	138154	CAVOLINI DI BRUXELLES	KG	1			0,00 €	0,00 €			
	84871	CODE DI ROSPO SURG.	KNS	26			0,00 €	0,00 €			
	260997	CONIGLIO SURG.	KG	321			0,00 €	0,00 €			
	30354	COSCETTE DI POLLO SURG.	KG	32			0,00 €	0,00 €			
	240	CUORI DI CARCIOFO SURG.	KG	239			0,00 €	0,00 €			
	286	CUORI DI NASELLO CONGELATO	KG	1			0,00 €	0,00 €			
	574821	FAGIOLINI SURG. BIO	KG	828			0,00 €	0,00 €			
	574819	FARAONA SURG.	KG	26			0,00 €	0,00 €			
	37347	FESA DI TACCHINO A FETTE SURG.	KG	134			0,00 €	0,00 €			
	30358	FESA DI TACCHINO IN RETE SURG.	KG	469			0,00 €	0,00 €			
	30351	FESA DI VITELLO SURG.	KG	295			0,00 €	0,00 €			
	30361	FESA TACCHINO FRESCO	KG	11			0,00 €	0,00 €			
	30365	FILETTI DI MERLUZZO SURG.	KNS	1			0,00 €	0,00 €			
	574818	FILETTO DI VITELLONE A FETTE SURG.	KG	1			0,00 €	0,00 €			
	102080	FINOCCHIO SURG.	KG	474			0,00 €	0,00 €			
	220	FUNGHI MISTO SURG.	KG	50			0,00 €	0,00 €			
	261258	GAMBERETTI	KNS	5			0,00 €	0,00 €			
	334	GNOCCHI DI PATATE	KG	127			0,00 €	0,00 €			
	30362	HAMBURGER SURG.	KG	168			0,00 €	0,00 €			
	660192	IMPASTO PER PIZZA	KG	52			0,00 €	0,00 €			
	310	LOMBATA / ROAST-BEEF	KG	301			0,00 €	0,00 €			
	30360	LOMBO DI SUINO CONG.	KG	499			0,00 €	0,00 €			
	38815	MARE MISTO SURG.	KNS	96			0,00 €	0,00 €			
	378947	MELANZANE GRIGLIATE SURG.	KG	237			0,00 €	0,00 €			
	80	MINESTRONE SURG.	KG	455			0,00 €	0,00 €			
	378943	NOCE DI VITELLO SURG.	KG	42			0,00 €	0,00 €			
	30363	OSSA DA BRODO SURG.	KG	381			0,00 €	0,00 €			
	21695	PALOMBO A TRANCE SURG.	KNS	1			0,00 €	0,00 €			
	254865	PASSATELLI	KG	18			0,00 €	0,00 €			
	211	PASTA PER LASAGNE SURG.	KG	26			0,00 €	0,00 €			
	574784	PATATE NOVELLE SURG. BIO	KG	2.385			0,00 €	0,00 €			
	574782	PATATE STICK PRE-FRITTE SURG.	KG	2			0,00 €	0,00 €			
	100	PATATE SURGELATE A SPICCHI	KG	561			0,00 €	0,00 €			
	138189	PEPERONI SURG. GRIGLIATI	KG	4			0,00 €	0,00 €			
	243	PESCE SURGELATO COZZE	KNS	2			0,00 €	0,00 €			
	31642	PETTO DI POLLO CLASSE A CONG.	KG	1.785			0,00 €	0,00 €			
	138195	PETTO DI POLLO SURGELATO A FETTE	KG	160			0,00 €	0,00 €			
	574820	PISELLI FINI SURG. BIO	KG	365			0,00 €	0,00 €			
	21627	RAVIOLI SURGELATI	KG	176			0,00 €	0,00 €			
	31643	SALSICCIA DI MAIALE	KG	8			0,00 €	0,00 €			
	378945	SCAMONE DI VITELLO SURG.	KG	596			0,00 €	0,00 €			
	122	SEPPIE PULITE CONGELATE	KNS	29			0,00 €	0,00 €			
	30	SOGLIOLE SURG.	KNS	1			0,00 €	0,00 €			
	378942	SOTTOFESA DI VITELLO SURG.	KG	577			0,00 €	0,00 €			
	574817	SOVRACOSCE DI POLLO SURG.	KG	354			0,00 €	0,00 €			
	389202	SPALLA DI SUINO DISOSSATA	KG	33			0,00 €	0,00 €			
	720637	SPEZZATINO NAZIONALE FRESCO	KG	12			0,00 €	0,00 €			
	33	SPIEDINI POLLO E TACCHINO	KG	288			0,00 €	0,00 €			
	574737	SPINACI SURG. BIO	KG	882			0,00 €	0,00 €			
	320	TORTELLINI DI CARNE	KG	52			0,00 €	0,00 €			
	30369	TOTANI SURG.	KNS	1			0,00 €	0,00 €			
	77	VONGOLE SURG. SGUSCIATE	KNS	41			0,00 €	0,00 €			
	578957	ZUCCA GIALLA	KG	81			0,00 €	0,00 €			
	378948	ZUCCHINE GRIGLIATE SURG.	KG	387			0,00 €	0,00 €			
	85877	ZUCCHINE SURGELATE	KG	135			0,00 €	0,00 €			
TOT. 1 = IMPORTO COMPLESSIVO OFFERTO IVA ESCLUSA non superiore a IMPORTO A BASE D'ASTA a PENA DI ESCLUSIONE								0,00 €			



LOTTO 2: ALIMENTI VARI

IMPORTO A BASE D'ASTA (OPZIONI ESCLUSE): Euro 80.000,00 (Iva esclusa)

CIG	Codice Prodotto attualmente utilizzato	Descrizione	UM	Quantità stimata per 3 mesi	Repertorio	Cod. Prodotto Fornitore	PREZZO UNITARIO (IVA ESCLUSA)	PREZZO COMPLESSIVO (IVA ESCLUSA)	Aliquota IVA	Qunatità minima per confezione ordinabile	Numero di confezioni minime ordibili
9369121B3A	88	ACCIUGHE SALATE	KG	0,50			0,00 €	0,00 €			
	189	ACETO DI VINO	LT	120			0,00 €	0,00 €			
	288930	ACETO DI VINO MONODOSE 10ML.	NR	181			0,00 €	0,00 €			
	668702	AFFETTATO VEGETALE MONOPORZIONE	NR	2			0,00 €	0,00 €			
	162543	ALBUME D'UOVO PASTORIZZATO	LT	1			0,00 €	0,00 €			
	123283	BESCIAMELLA ML. 500	NR	63			0,00 €	0,00 €			
	52	BISCOTTI APROTEICI	NR	7			0,00 €	0,00 €			
	201878	BISCOTTI MONOPORZIONE GR.25	NR	45.360			0,00 €	0,00 €			
	31238	BISCOTTI PLASMON MONOPORZ. GR.60/80	NR	1.264			0,00 €	0,00 €			
	31258	BISCOTTI SENZA GLUTINE GR.200	NR	56			0,00 €	0,00 €			
	574738	BURRO BIO	KG	102			0,00 €	0,00 €			
	312266	CACIOTTA MISTA PORZIONATA	NR	1			0,00 €	0,00 €			
	697333	CAFFE' ARABICA MACINATO	KG	7			0,00 €	0,00 €			
	215	CAFFE' D'ORZO SOLUBILE	KG	198			0,00 €	0,00 €			
	63	CAMOMILLA IN FILTRI	NR	4.000			0,00 €	0,00 €			
	30234	CAPPERI SOTTO SALE	KG	2			0,00 €	0,00 €			
	574777	CECI LESSATI BIO	KG	119			0,00 €	0,00 €			
	30232	CHIODI DI GAROFANO (1 KG)	NR	1			0,00 €	0,00 €			
	30194	COLOMBA GR.1000	NR	21			0,00 €	0,00 €			
	56487	CONFETTURA MONOPORZIONE GR.25/30	NR	2.520			0,00 €	0,00 €			
	31261	CRACKERS NON SALATI MONOPORZIONE	NR	559			0,00 €	0,00 €			
	261009	CRACKERS SENZA GLUTINE MONOPORZ.	NR	127			0,00 €	0,00 €			
	20918	CREMA DI RISO PRECOTTA GR.200	NR	66			0,00 €	0,00 €			
	20922	DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO	KG	31			0,00 €	0,00 €			
	312247	EMMENTAL PORZIONATO	NR	1.679			0,00 €	0,00 €			
	30204	ESTRATTO DI CARNE PER BRODO	KG	14			0,00 €	0,00 €			
	261002	ESTRATTO VEGETALE PER BRODO	KG	5			0,00 €	0,00 €			
	574744	FAGIOLI BORLOTTI BIO	KG	170			0,00 €	0,00 €			
	574778	FAGIOLI CANNELLINI LESSATI BIO	KG	123			0,00 €	0,00 €			
	574796	FARINA 0 BIO	KG	18			0,00 €	0,00 €			
	574780	FARINA PER POLENTA Istantanea BIOLOGICA S/GLUTINE	KG	6			0,00 €	0,00 €			
	574745	FARRO PERLATO BIO	KG	39			0,00 €	0,00 €			
	242132	FETTE APROTEICHE	NR	14			0,00 €	0,00 €			
	261261	FETTE BISCOTTATE APROTEICHE	KG	7			0,00 €	0,00 €			
	20924	FETTE BISCOTTATE BIFETTE	NR	37.481			0,00 €	0,00 €			
	50179	FETTE BISCOTTATE SENZA GLUTINE 240GR.	NR	24			0,00 €	0,00 €			
	312248	FONTAL PORZIONATO	NR	548			0,00 €	0,00 €			
	111570	FONTAL TRINCI	KG	31			0,00 €	0,00 €			
	261254	FORMAGGINO S/POLIF. GR. 25/30	NR	3.360			0,00 €	0,00 €			
	20934	FUNGHI CHAMPIGNON AL NATURALE	KG	11			0,00 €	0,00 €			
	20938	GIARDINIERA	KG	3			0,00 €	0,00 €			
	31181	GRANA PADANO	KG	448			0,00 €	0,00 €			
	661699	GRISSINI APROTEICI GR.150	CFZ	1			0,00 €	0,00 €			
	538507	GRISSINI SENZA GLUTINE CONF. DA 150 GRAMMI	CFZ	1			0,00 €	0,00 €			
	531547	LATTE ALTA Digeribilita' SENZA LATTOSIO UHT 1000 ML	LT	2			0,00 €	0,00 €			
	31185	LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	LT	2.621			0,00 €	0,00 €			
	574739	LATTE UHT BIO	LT	2.614			0,00 €	0,00 €			
	574743	LENTICCHIE LESSATE BIO	KG	196			0,00 €	0,00 €			
	288931	LIEVITO DI BIRRA GR.25	NR	7			0,00 €	0,00 €			
	188	MAIONESE (KG)	NR	1			0,00 €	0,00 €			
	152	MAIS LESSATO CFZ. DA 300 GR.	NR	1			0,00 €	0,00 €			
	687480	MAIS LESSATO CFZ. DA 500 GR.	NR	3			0,00 €	0,00 €			
	31202	MORTADELLA S/POLIFOSFATI	KG	32			0,00 €	0,00 €			
	574758	MOZZARELLA BIO	NR	2.220			0,00 €	0,00 €			
	313356	MOZZARELLA FRESCA	NR	1			0,00 €	0,00 €			
	138192	MOZZARELLA PER PIZZA	KG	32			0,00 €	0,00 €			
	126275	NOCE MOSCATA	KG	1			0,00 €	0,00 €			
	31196	OLIO DI SEMI DI MAIS	LT	14			0,00 €	0,00 €			
	574776	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIO	LT	1.162			0,00 €	0,00 €			
	49	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	LT	1			0,00 €	0,00 €			
	61239	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOPORZIONE	NR	2.481			0,00 €	0,00 €			
	30237	OLIVE NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA	NR	9			0,00 €	0,00 €			
	23576	OMOGENEIZZATI CONIGLIO GR.80	NR	34			0,00 €	0,00 €			
	261010	OMOGENEIZZATI DI CARNE AVICOLA GR.80	NR	113			0,00 €	0,00 €			
	32	OMOGENEIZZATI DI FRUTTA GR.80	NR	324			0,00 €	0,00 €			
	261011	OMOGENEIZZATI DI MANZO GR.80	NR	101			0,00 €	0,00 €			
	154872	OMOGENEIZZATI DI PROSCIUTTO GR.80	NR	51			0,00 €	0,00 €			
	184	OMOGENEIZZATI DI VERDURA GR.80	NR	89			0,00 €	0,00 €			
	128	OMOGENEIZZATI DI VITELLO GR.80	NR	145			0,00 €	0,00 €			

TOT. 1 = IMPORTO COMPLESSIVO OFFERTO IVA ESCLUSA non superiore a IMPORTO A BASE D'ASTA a PENALITÀ DI ESCLUSIONE		0,00 €			
---	--	--------	--	--	--

**IMPORTO A BASE D'ASTA (OPZIONI ESCLUSE): Euro 17.700,00 (Iva esclusa)**

TOT. 1 = IMPORTO COMPLESSIVO OFFERTO IVA ESCLUSA non superiore a IMPORTO A BASE D'ASTA a PENA DI ESCLUSIONE		0,00 €		
---	--	--------	--	--

**IMPORTO A BASE D'ASTA (OPZIONI ESCLUSE): Euro 20.000,00 (Iva esclusa)**

CIG	Codice Prodotto attualmente utilizzato	Descrizione	UM	Quantità stimata per 3 mesi	Repertorio	Cod. Prodotto Fornitore	PREZZO UNITARIO (IVA ESCLUSA)	PREZZO COMPLESSIVO (IVA ESCLUSA)	Aliquota IVA	Qunatità minima per confezione ordinabile	Numero di confezioni minime ordibili
9369127031	574740	FILETTO DI PLATESSA SURG. BIO	KG	1.950			0,00 €	0,00 €			