

Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ASST Valtellina e Alto Lario

Allegato alla deliberazione n. <sup>3</sup> 225.....  
del ..2.7. MAR. 2019..... composto da  
n. .....135..... pagine.

# CAPITOLATO TECNICO PER LA FORNITURA DERRATE



1. INTRODUZIONE .....	9
2. PUNTEGGI TECNICI .....	9
3. SPECIFICHE GENERALI DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA .....	10
4. LUOGHI E MODALITÀ DI CONSEGNA MERCI.....	10
5. PREZZI ARTICOLI .....	11
6. ORDINATIVI DI FORNITURA .....	11
7. DOCUMENTO DI TRASPORTO MERCI (BOLLA).....	12
8. MODALITÀ DI FATTURAZIONE .....	12
9. CONFORMITÀ DELLE FORNITURE.....	12
10. NORMATIVA DI RIFERIMENTO .....	13
11. REQUISITI GENERALI DERRATE ALIMENTARI .....	14
12. REQUISITI SPECIFICI DERRATE ALIMENTARI .....	15
13. CONSERVE DI POMODORO .....	15
POLPA DI POMODORO BAG-IN-BOX .....	15
POLPA DI POMODORO 5/1 BIO.....	15
14. CONSERVE DI VERDURE .....	15
FAGIOLI AL NATURALE.....	15
MAIS DOLCE IN GRANI .....	16
PREPARATO PER INSALATA DI RISO AL NATURALE .....	16
INSALATINA CAPRICCIOSA AL NATURALE.....	16
CRAUTI AL NATURALE .....	16
FUNGHI CHAMPIGNON TAGLIATI AL NATURALE.....	16
MACEDONIA VERDURE AL NATURALE .....	16
OLIVE IN SALAMOIA.....	16
CETRIOLI IN ACETO.....	16
CIPOLLINE BORETTANE IN AGRODOLCE .....	16
GIARDINIERA IN ACETO .....	16
PEPERONI A FALDE IN ACETO .....	16
CAPPERI SOTTO SALE .....	16
FAGIOLINI AL NATURALE.....	16
BARBABIETOLE A FETTE .....	16
CECI AL NATURALE .....	16
LENTICCHIE AL NATURALE .....	16
15. CONSERVE DI CARNE E PESCE .....	16
TONNO IN OLIO DI OLIVA .....	17
FILETTI DI ACCIUGA .....	17
VONGOLE SGUSCIATE AL NATURALE .....	17
FILETTI DI SGOMBRO IN OLIO DI OLIVA.....	17
CARNE IN SCATOLA.....	17
16. AROMI E SPEZIE .....	17
PEPE NERO MACINATO.....	17
PEPERONCINO MACINATO .....	17
ORIGANO FOGLIE.....	17
NOCE MOSCATA MACINATA .....	17
CHIODI GAROFANO INTERI .....	17
ZAFFERANO BUSTINE .....	17
ZAFFERANO FLACONI .....	17



<b>17. CONDIMENTI VARI</b> .....	<b>17</b>
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO .....	17
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO .....	18
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOPORZIONE .....	18
DRESSING MIX MONOPORZIONE .....	18
OLIO DI OLIVA .....	18
OLIO DI MAIS .....	18
OLIO DI GIRASOLE ALTO OLEICO .....	18
SALE MARINO FINO IODATO .....	18
SALE MARINO GROSSO IODATO.....	18
PREPARATO PER BRODO DI CARNE .....	18
PREPARATO PER BRODO VEGETALE .....	18
ACETO DI VINO.....	18
ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP .....	18
SUCCO DI LIMONE.....	18
MAIONESE SECCHIELLO .....	18
MAIONESE FLACONE .....	18
KETCHUP FLACONE.....	18
SENAPE FLACONE.....	19
GELATINA IN POLVERE .....	19
GELATINA IN FOGLI .....	19
OLIO SPRAY .....	19
<b>18. RISO</b> .....	<b>19</b>
RISO RIBE FINO PARBOILED.....	19
RISO RIBE FINO PARBOILED BIO .....	19
RISO ARBORIO BIO.....	19
<b>19. PASTA E SFARINATI</b> .....	<b>19</b>
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO (FORMATI VARI: CORTI, LUNGI, PICCOLI) .....	19
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO (FORMATI VARI: CORTI, LUNGI, PICCOLI).....	19
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO (FORMATI MINI) .....	19
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO INTEGRALE BIO .....	20
PIZZOCCHERI SECCHI DELLA VALTELLINA IGP .....	20
COUS COUS.....	20
TAGLIATELLE ALL'UOVO.....	20
FARINA BIANCA "00" BIO.....	20
SEMOLA DI GRANO DURO .....	20
FARINA DI MAIS BRAMATA BIO .....	20
FARINA DI MAIS PER POLENTA Istantanea BIO.....	20
<b>20. LEGUMI/CEREALI SECCHI E PREPARATI</b> .....	<b>20</b>
LENTICCHIE VERDI SECCHIE BIO .....	20
FAGIOLI BORLOTTI SECCHI BIO .....	20
PISELLI SPEZZATI SECCHI BIO.....	20
CECI SECCHI BIO .....	20
ORZO PERLATO BIO .....	21
FARRO PERLATO DECORTICATO BIO .....	21
FIOCCHI DI PATATE PER PURÈ.....	21
PREPARATO PER CREMA DI ASPARAGI.....	21
<b>21. CONSERVE DI FRUTTA - FRUTTA SECCA</b> .....	<b>21</b>
POLPE DI FRUTTA MONOPORZIONE .....	21
FRUTTA SCIROPATA (PESCHE, ALBICOCHE, PERE, ANANAS) .....	21
CONFETTURE MONOPORZIONE EXTRA .....	21
PRUGNE SECCHIE DENOCCHIATE.....	21

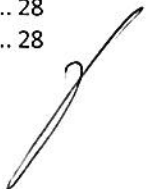




MELE A SPICCHI ESSICcate .....	21
NOCI SGUSCIATE .....	21
UVA SULTANINA .....	21
PINOLI SECCHI .....	21
CASTAGNE SECCHE SGUSCIATE .....	21
<b>22. PANE E PRODOTTI DA FORNO .....</b>	<b>22</b>
PANE FRESCO .....	22
PANE FRESCO BIO .....	22
PANINI SURGELATI .....	22
LIEVITO DI BIRRA .....	22
GRISSINI TORINESI MONOPORZIONE .....	22
GRISSINI TORINESI MONOPORZIONE "DIETETICI" .....	22
PANGRATTATO .....	22
CROSTINI AL NATURALE .....	22
FETTE BISCOTTATE MONOPORZIONE BIO .....	22
FETTE BISCOTTATE INTEGRALI MONOPORZIONE BIO .....	23
FETTE BISCOTTATE IPO SodICHE MONOPORZIONE .....	23
BISCOTTI FROLLINI MONOPORZIONE .....	23
GALLETTE RISO .....	23
CROISSANT VUOTI/RIPIENI .....	23
VOL AU VENT .....	23
COLOMBA .....	23
PANETTONE .....	23
PANDORO .....	23
<b>23. TISANERIA .....</b>	<b>23</b>
TÈ DE TEINATO FILTRO DOPPIO INCARTO .....	23
TÈ FILTRO NU DO .....	23
CAMOMILLA FILTRO NU DO .....	23
ORZO SOLUBILE .....	23
CAFFÈ SOLUBILE .....	23
<b>24. EDULCORANTI E PREPARATI PER DOLCI .....</b>	<b>24</b>
ZUCCHERO .....	24
DOLCIFICANTE .....	24
MIELE MILLEFIO RI MONOPORZIONE .....	24
BUDINO IN POLVERE .....	24
PREPARATI IN POLVERE PER MOUSSE .....	24
CACAO IN POLVERE AMARO .....	24
PREPARATO PER TORTE .....	24
TOPPING PER DESSERT .....	24
GELATINA IN FOGLI .....	24
<b>25. ALIMENTI PER L'INFANZIA E PRODOTTI DIETETICI .....</b>	<b>24</b>
OMOGENEIZZATI DI CARNE BIO .....	24
OMOGENEIZZATI DI PESCE .....	24
OMOGENEIZZATO AL PROSCIUTTO .....	24
OMOGENEIZZATI DI FRUTTA BIO .....	24
LIOFILIZZATI DI CARNE .....	24
CREMA DI RISO BIO .....	24
SEMOLINO .....	25
CREMA MULTICEREALI .....	25
CREMA DI MAIS E TAPIOCA .....	25
PASTINA PRIMA INFANZIA .....	25
PASTA SENZA GLUTINE .....	25



PASTA APROTEICA.....	25
PANE GELO S/GLUT. E LATTOSIO GR.50/60 .....	25
BISCOTTI FROLLINI S/LATTOSIO GR.25.....	25
TORTELLINI DI CARNE GELO S/GLUT.GR.300.....	25
RAVIOLI DI MAGRO FRZ GELO S/GLUT.GR.300 .....	25
GNOCCHI DI PATATE S/GLUT.E LATTOSIO GR.300.....	25
TAGLIATELLE S/GLUT. E LATTOSIO GR.250 .....	25
<b>26. PRODOTTI GASTRONOMICI.....</b>	<b>25</b>
GNOCCHI CON PATATE SURGELATI.....	25
PASTA PER LASAGNE SURGELATA.....	25
BASI PER PIZZA BIANCA .....	25
PESTO .....	25
RAVIOLI DI CARNE REFRIGERATI.....	26
TORTELLONI RICOTTA/SPINACI REFRIGERATI .....	26
TORTELLINI DI CARNE SURGELATI.....	26
TORTELLONI DI MAGRO SURGELATI.....	26
GNOCCHI ALLA ROMANA .....	26
CRESPELLE RIPIENE SURGELATE .....	26
CRESPELLE VUOTE.....	26
PASTA SFOGLIA CONGELATA PER DOLCI.....	26
STRUDEL CONGELATO TRANCIO.....	26
SALATINI MIGNON SURGELATI .....	26
BURGER DI SOIA SURGELATI .....	26
TORTINO RIPIENO SURGELATO .....	26
<b>27. LATTICINI .....</b>	<b>26</b>
FONTAL .....	27
EDAMER .....	27
TALEGGIO DOP.....	27
ASIAGO PRESSATO DOP.....	27
PROVOLONE VALPADANA DOP .....	27
CACIOTTA .....	27
GORGONZOLA DOP .....	27
GRANA PADANO DOP IN SPICCHI.....	27
GRANA PADANO DOP MONOPORZIONE .....	27
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO. ....	27
PARMIGIANO REGGIANO DOP GRATTUGIATO MONOPORZIONE.....	27
EMMENTAL .....	27
BRIE.....	27
PRIMOSALE .....	27
TOMINO .....	27
CRESCENZA BIO.....	28
CRESCENZA MONOPORZIONE BIO .....	28
MOZZARELLA MONOPORZIONE BIO .....	28
MOZZARELLA BOCCONCINI .....	28
MOZZARELLA PER PIZZA .....	28
MOZZARELLA CUBETTATA.....	28
ITALICO.....	28
QUARTIROLO LOMBARDO DOP.....	28
RICOTTA BIO.....	28
RICOTTINE MONOPORZIONE.....	28
FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE (TIPO QUARK).....	28
ROBIOLA MONOPORZIONE.....	28
FORMAGGIO FRESCO TIPO CAPRINO.....	28
FORMAGGIO FRESCO TIPO SALISBURGO.....	28





FORMAGGINI FUSI MONOPORZIONE .....	29
YOGURT INTERO ALLA FRUTTA (SENZA AROMI).....	29
YOGURT MAGRO NATURALE BIO .....	29
YOGURT INTERO (BIANCO E IN GUSTI DIVERSI) BIO .....	29
BUDINI/DESSERT.....	29
GELATO COPPETTA BIGUSTO .....	29
LATTE UHT .....	29
LATTE UHT BIO.....	29
LATTE DELATTOSATO UHT.....	29
BURRO .....	29
PANNA LIQUIDA UHT .....	29
PANNA DA CUCINA UHT .....	29
MASCARPONE.....	29
BESCIAMELLA UHT .....	29
PANNA VEGETALE UHT.....	29
SOYADRINK .....	29
<b>28. OVOPRODOTTI.....</b>	<b>30</b>
MISTO D'UOVO PASTORIZZATO.....	30
MISTO D'UOVO PASTORIZZATO BIO .....	30
UOVA FRESCHE IN GUSCIO CLASSE A .....	30
<b>29. SURGELATI ITTICI .....</b>	<b>30</b>
MISTO MARE .....	30
FILETTI DI PLATESSA MSC.....	30
FILETTI DI PLATESSA IMPANATI MSC.....	30
FILETTI DI TROTA SALMONATA .....	30
FILETTI DI CERNIA.....	30
FILETTI DI ORATA .....	30
TRANCI DI PESCE SPADA .....	30
CUORI DI MERLUZZO MSC .....	30
FILETTI DI SCORFANO .....	30
FILETTI DI SGOMBRO .....	30
FILETÉ DI MERLUZZO MSC.....	30
FILETTI DI SANPIETRO.....	31
COZZE SGUSCIATE PRECOTTE .....	31
ANELLI DI TOTANO .....	31
SEPPIE .....	31
GAMBERETTI .....	31
FILETTI DI SALMONE .....	31
POLPO.....	31
<b>30. SURGELATI ORTAGGI .....</b>	<b>31</b>
PISELLI FINISSIMI.....	31
FAGIOLINI FINI BIO .....	31
SPINACI E ERBETTE .....	31
COSTE .....	31
FINOCCHI.....	31
MINISTRONE.....	31
CAROTE A RONDELLE BIO.....	32
CAROTE MIGNON.....	32
CAVOLINI DI BRUXELLES .....	32
BROCCOLETTI.....	32
CAVOLFIORI A ROSETTE .....	32
ZUCCHINE A RONDELLE .....	32
FUNGHI CHAMPIGNONS .....	32



FUNGHI MISTI (CON PORCINI).....	32
PATATE DA FRIGGERE .....	32
PATATE NOVELLE E A SPICCHI AL NATURALE.....	32
PREZZEMOLO TRITATO .....	32
BASILICO TRITATO .....	32
PUREA DI ZUCCA.....	32
ASPARAGI PUNTE.....	32
ZUCCHINE GRIGLIATE .....	32
PEPERONI A FALDE GRIGLIATI .....	33
MELANZANE GRIGLIATE.....	33
PATATE DUCHESSA.....	33
MISTO PER SOFFRITTO .....	33
MISTO PISELLI E CARORE .....	33
MAIS DOLCE IN GRANI .....	33
PATATE A CUBETTONI .....	33
VERDURE PASTELLATE MISTE.....	33
<b>31. ORTOFRUTTICOLI FRESCI .....</b>	<b>33</b>
<b>32. ORTAGGI IV GAMMA .....</b>	<b>35</b>
<b>33. CARNI E PRODOTTI CARNEI.....</b>	<b>35</b>
<b>CARNI BOVINE.....</b>	<b>35</b>
CARNE DI BOVINO ADULTO REFRIGERATA.....	35
CARNE DI VITELLONE REFRIGERATA .....	35
CARNE DI VITELLO REFRIGERATA .....	36
HAMBURGER REFRIGERATO DI BOVINO ADULTO .....	36
HAMBURGER CONGELATO DI BOVINO ADULTO .....	36
CARNE MACINATA CONGELATA .....	36
POLPETTE SURGELATE.....	36
TRIPPA COTTA SURGELATA.....	36
<b>CARNI SUINE .....</b>	<b>36</b>
LONZA REFRIGERATA SENZA CORDONE .....	36
LONZA CONGELATA .....	36
BRACIOLE REFRIGERATE.....	37
STINCO SURGELATO.....	37
PUNTINE CONGELATE .....	37
COTENNA CONGELATA .....	37
SALSICCIA GROPPINO REFRIGERATA .....	37
SALAMELLA REFRIGERATA.....	37
<b>CARNI AVICUNICOLE .....</b>	<b>37</b>
POLLI A BUSTO REFRIGERATI.....	37
POLLI A BUSTO REFRIGERATI BIO .....	37
POLLI A BUSTO CONGELATI.....	37
SOVRACOSCE DI POLLO REFRIGERATE .....	37
COSCE DI POLLO REFRIGERATE .....	37
COSCE DI POLLO REFRIGERATE BIO.....	37
FUSI DI POLLO REFRIGERATI.....	37
PETTI DI POLLO INTERI REFRIGERATI .....	37
PETTI DI POLLO INTERI REFRIGERATI BIO.....	38
CONIGLI CONGELATI .....	38
FESA DI TACCHINO REFRIGERATA.....	38
FESA DI TACCHINO REFRIGERATA BIO .....	38
ARROTOLATO DI TACCHINO SURGELATO .....	38
HAMBURGER DI TACCHINO SURGELATO .....	38



CORDON BLEU REFRIGERATO .....	38
ORTAIOLE SURGELATE .....	38
NUGGETS DI POLLO SURGELATI .....	38
SPIEDINI DI TACCHINO REFRIGERATI .....	38
PETTO DI POLLO CONGELATO PREAFFETTATO .....	38
<b>CARNI OVINE .....</b>	<b>38</b>
COSCIA D'AGNELLO CONGELATA .....	38
<b>SALUMI, INSACCATI, PRODOTTI A BASE DI CARNE .....</b>	<b>38</b>
PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ .....	38
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP .....	39
BRESAOLA DELLA VALTELLINA (PUNTA D'ANCA) IGP .....	39
COPPA DI PARMA IGP .....	39
MORTADELLA BOLOGNA IGP .....	39
SPECK ALTO ADIGE IGP .....	39
PANCETTA ARROTOLATA .....	39
SALAME CRUDO.....	39
WURSTEL.....	39
ARROSTO DI TACCHINO .....	39
PANCETTA TESA DOLCE .....	39
PROSCIUTTO DI PRAGA .....	39
COTECHINO.....	39
PROSCIUTTO COTTO PREAFFETTATO ALTA QUALITÀ .....	39
PROSCIUTTO CRUDO PARMA DOP PREAFFETTATO.....	39
SPECK ALTO ADIGE IGP PREAFFETTATO .....	39
BRESAOLA VALTELLINA IGP PREAFFETTATO.....	40
SALAME MILANO PREAFFETTATO.....	40
BOLOGNA PREAFFETTATA .....	40
<b>34. BEVANDE .....</b>	<b>40</b>
ACQUA OLIGOMINERALE .....	40
SUCCHI 100% FRUTTA (GUSTI VARI).....	40
SUCCHI E POLPA DI FRUTTA (GUSTI VARI) .....	40
VINO DA TAVOLA BIANCO E ROSSO .....	40
VINO BIANCO IGP.....	40
SPUMANTE BRUT IGP.....	40
SPUMANTE MOSCATO.....	40
VINO MARSALA .....	40
BIBITE GASSATE .....	40
<b>35. NO FOOD E M.O.C.A. ....</b>	<b>40</b>
STUZZICADENTI .....	40
BICARBONATO DI SODIO.....	41
RETE PER ARROSTO AR16 .....	41
SACCHETTI PER ALIMENTI SURGELATI .....	41
VASCHETTA ALLUMINIO .....	41





## 1. INTRODUZIONE

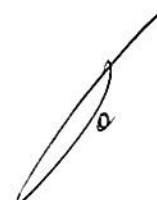
Lo scopo del presente Allegato Tecnico al Capitolato d'oneri è di definire le modalità di esecuzione del contratto di fornitura e di indicare le specifiche tecnico-merceologiche delle derrate alimentari e degli articoli da fornire.

## 2. PUNTEGGI TECNICI

I punteggi tecnici sono assegnati in relazione ai seguenti criteri di valutazione:

CRITERI	DESCRIZIONE	P.TI
<b>1</b>	<b>QUALITA' DERRATE</b>	
	Qualità delle derrate in relazione agli aspetti tecnico-merceologici migliorative rispetto a quanto previsto da capitolato tecnico riferite a:	
1.1	Conserve di pomodoro, verdura, frutta, carne, pesce	<b>3</b>
1.2	Condimenti, aromi e spezie	<b>2</b>
1.3	Riso, pasta e sfarinati, legumi e cereali secchi	<b>3</b>
1.4	Pane fresco e prodotti da forno	<b>2</b>
1.5	Tisaneria, edulcoranti e prodotti per dolci	<b>1</b>
1.6	Alimenti per l'infanzia e dietetici	<b>1</b>
1.7	Prodotti ittici e gastronomici surgelati	<b>5</b>
1.8	Ortaggi surgelati e IV gamma	<b>4</b>
1.9	Latticini, ovoprodotti	<b>11</b>
1.10	Carni e salumi	<b>15</b>
1.11	Bevande	<b>3</b>
	<b>TOTALE PUNTI QUALITA' DERRATE</b>	<b>50</b>
<b>2</b>	<b>QUALITÀ' SERVIZIO</b>	
2.1	Proposte migliorative del servizio	<b>4</b>
2.2	Gestione delle Schede Tecniche dei prodotti forniti (formati, consultabilità, aggiornamento etc.)	<b>4</b>
2.3	Disponibilità a ricerca e fornitura di nuovi articoli su richiesta delle ASST contraenti	<b>4</b>
2.4	Analisi di laboratorio sui prodotti forniti (numero, substrati, determinazioni, esecutore) richiedibili gratuitamente dalle ASST contraenti	<b>3</b>
	<b>TOTALE PUNTI QUALITA' SERVIZIO</b>	<b>15</b>
<b>3</b>	<b>C.A.M. (CRITERI AMBIENTALI MINIMI) PREMIANTI</b>	
3.1	Criteri di riduzione impatto ambientale di trasporti e consegne	<b>3</b>
3.2	Maggior quota di prodotti sostenibili (BIO, MSC etc.)	<b>2</b>
3.3	Criteri di sostenibilità sociale adottati	<b>1</b>
	<b>TOTALE PUNTI C.A.M. PREMIANTI</b>	<b>5</b>

**N.B. Le SCHEDE TECNICHE dei prodotti offerti (una per ciascun articolo richiesto) dovranno essere quelle originali emesse dal Produttore/Confezionatore.**



### 3. SPECIFICHE GENERALI DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA

La durata dell'appalto di fornitura derrate è quinquennale. Il Fornitore deve essere unico e, pur potendosi avvalere di forniture dirette per ortofrutticoli freschi, pane fresco, acqua minerale, resta comunque quale unico referente ed interlocutore per le ASST contraenti. Il Fornitore dovrà garantire la permanenza dei prodotti e dei fornitori diretti indicati in offerta, durante tutta la durata del contratto. Le ASST contraenti potranno chiedere la sostituzione del fornitore o del prodotto qualora non presenti le caratteristiche desiderate.

Per ogni prodotto richiesto dovrà essere presentata relativa scheda tecnica, riportante il marchio commerciale o il Produttore, la denominazione di vendita, oltre alle specifiche tecnico-merceologiche (elenco ingredienti e % ingredienti caratterizzanti, eventuali allergeni, tabella nutrizionale, criteri chimico-microbiologici, pesi – lordi, netti, sgocciolati, deglassati, etc., confezionamenti etc.). Il Fornitore non può procedere unilateralmente alla sostituzione dei prodotti offerti per tutta la durata del contratto, salvo comprovate cause di forza maggiore (fallimento, chiusura del produttore etc.). In tutti i casi la sostituzione da parte dell'Aggiudicataria dei prodotti offerti in gara (sia campionati che non) deve essere richiesta con congruo anticipo e attuata solo dietro approvazione formalizzata da parte delle Aziende contraenti interessate che avvaloreranno la sostituzione se riterranno - a proprio insindacabile giudizio – il prodotto sostitutivo proposto equivalente all'originario per valore economico, caratteristiche tecniche, merceologiche e organolettiche nonché conforme ai requisiti di capitolato. La richiesta di sostituzione dovrà essere inoltrata dal Fornitore alle ASST contraenti interessate allegando la relativa scheda tecnica e (se richiesta) la campionatura.

Il Fornitore dovrà essere disponibile a procurare, su richiesta della ASST, anche prodotti eventualmente ulteriori e non ricompresi nell'elenco di gara, fermi restando i requisiti minimi generali e della categoria merceologica di appartenenza.

### 4. LUOGHI E MODALITÀ DI CONSEGNA MERCI

Luoghi, frequenze settimanali e orari limite di consegna, previsti sono esposti nella tabella seguente. L'accesso dovrà avvenire dagli ingressi e secondo i percorsi indicati dalle ASST contraenti. In caso di festività infrasettimanali concomitanti con i giorni di consegna, dovranno essere concordati preventivamente giorni alternativi di consegna.

FREQUENZE E PUNTI DI CONSEGNA					
P.O.	H ABBIATEGRASSO c/o CUCINA	H CUGGIONO c/o CUCINA	H SONDRIO c/o CUCINA	H SONDALO c/o CUCINA	H CHIAVENNA c/o CUCINA
Indirizzo	P.zza Mussi, 1 - 20081 Abbiategrasso	Via Badi, 4 - 20012 Cuggiono	Via Stelvio, 25 - 23100 Sondrio	Via Zubiani, 33 - 23035 Scandalo	Via cereria, 4 - 23022 Chiavenna
derrate varie deperibili refrigerate	LUN+MER h 8.30 alle h 11.30	LUN+MER h 8.30 alle h 11.30	MARTEDI h 06.30 alle h 12.00	MARTEDI h 06.30 alle h 12.00	MARTEDI h 06.30 alle h 12.00
derrate varie deperibili surgelate	LUN+MER h 8.30 alle h 11.30	LUN+MER h 8.30 alle h 11.30	MARTEDI h 06.30 alle h 12.00	MARTEDI h 06.30 alle h 12.00	MARTEDI h 06.30 alle h 12.00
derrate varie non deperibili (e articoli non food)	LUN+MER h 8.30 alle h 11.30	LUN+MER h 8.30 alle h 11.30	GIOVEDI h 06.30 alle h 12.00	GIOVEDI h 06.30 alle h 12.00	MARTEDI h 06.30 alle h 12.00
ortofrutticoli freschi	MAR+VEN h 8.30 alle h 11.30	MAR+VEN h 8.30 alle h 11.30	LUN+GIO h 06.30 alle h 12.00	LUN+GIO h 06.30 alle h 12.00	MERCOLEDI h 06.30 alle h 12.00
pane fresco	TUTTI I GIORNI h 7.00 alle h 7.30	TUTTI I GIORNI h 7.30 alle h 8.00	TUTTI I GIORNI h 06.30 alle h 07.30	TUTTI I GIORNI h 06.30 alle h 07.30	TUTTI I GIORNI h 06.30 alle h 07.30

Le consegne dovranno essere effettuate a cura e spese del Fornitore. Le merci dovranno essere consegnate presso il luogo di deposito (celle frigorifere, magazzini, dispense etc.) come sarà specificatamente richiesto dalle ASST contraenti, seguendo i percorsi e gli accessi previsti ed utilizzando i montacarichi deputati. Il Fornitore e/o i propri trasportatori dovranno provvedere in completa autonomia allo scarico ed alla movimentazione delle merci fino ai luoghi di deposito indicati, con idonei mezzi (camion con ribalta, dotazione di proprio transpallet).

Le merci dovranno espressamente essere caricate e consegnate su roll-cam di acciaio in buono stato, scorrevoli e di adeguata portata, allestiti in modo accurato (non troppo carichi, senza schiacciamenti,

**ASST Valtellina e Alto Lario**

preservando l'integrità degli imballi) e omogeneo (suddivisione opportuna per tipologia di merce e prodotti omologhi) preservando l'integrità degli imballi e facilitando le operazioni di controllo e magazzinaggio. Gli stessi dovranno essere opportunamente protetti dalle intemperie (ricoperti con cellophane o pellicola). Lo stato e le condizioni igieniche degli imballi e dei recipienti di trasporto (comprese le ceste del pane) dovranno essere ineccepibili, così come i vani di carico dei mezzi di trasporto. Solo se espressamente richiesto dalle ASST contraenti, la consegna potrà avvenire su pallets, comunque conformi alla destinazione d'uso alimentare (in materiale plastico, puliti ed in buono stato). Le merci dovranno ad ogni modo pervenire in perfetto stato di conservazione. Il peso delle singole confezioni non deve superare quello previsto dalle norme vigenti sulla movimentazione dei carichi.

Il Fornitore dovrà garantire un processo di trasporto delle derrate conforme alle prescrizioni normative disposte in materia. I mezzi adibiti al trasporto delle derrate (sia deperibili che non) dovranno pertanto essere adibiti al trasporto degli alimenti, di costruzione idonea (coibentazione, sistemi di mantenimento attivo della temperatura, sistemi di misurazione e visualizzazione della temperatura del vano di carico etc.) e dovranno essere dotati (per tutti i prodotti deperibili) di sistemi di registrazione in continuo della temperatura di trasporto, che prevedano la possibilità di rilascio della stampa dei dati registrati ogni qual volta l'ASST contraente ne faccia richiesta.

## 5. PREZZI ARTICOLI

I prezzi unitari delle referenze a prezzo fisso (esclusi pertanto gli articoli ortofrutticoli freschi, per i quali la determinazione del prezzo sarà definita come specificato oltre) saranno quelli indicati dal Fornitore nell'offerta economica, e saranno da intendersi come invariabili per il primo anno di fornitura, e soggetti successivamente ad adeguamenti annuali su base ISTAT FOI, da calcolare come media degli incrementi mensili nei 12 mesi pregressi.

Per gli articoli ortofrutticoli freschi il prezzo sarà determinato settimanalmente prendendo a riferimento (**al lordo dello sconto offerto, al fine di salvaguardare l'aspetto qualitativo dell'offerta non verranno accettati sconti superiori al 15%**) il prezzo prevalente del corrispondente articolo richiesto ed esposto sui bollettini del mercato ortofrutticolo di Milano (SO.GE.M.I. Spa - Via Lombroso, 54 - 20137 MILANO), prendendo a riferimento l'edizione giornaliera di pubblicazione scelta convenzionalmente in fase esecuzione dell'appalto dalle singole ASST contraenti. In merito si precisa che il Fornitore sarà tenuto a provvedere in ogni modo per garantire la disponibilità degli articoli ortofrutticoli esposti nei bollettini in ordine a tutte le specifiche riportate (specie, varietà, caratteristiche, provenienze, categorie e calibri). I bollettini dovranno essere prodotti settimanalmente ed a propria cura e spesa dal Fornitore alle ASST contraenti, in tempo utile per la redazione degli ordinativi settimanali. In caso di inopinabile indisponibilità degli articoli ortofrutticoli ordinati, il Fornitore sarà tenuto in prima istanza a proporre per tempo alle ASST contraenti un articolo sostitutivo quotato sul medesimo bollettino di riferimento ed, in caso di ulteriore indisponibilità o di rifiuto da parte della ASST, a proporre un articolo sostitutivo formulandone il prezzo lordo.

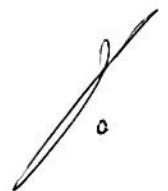
Per quanto riguarda gli articoli ortofrutticoli freschi bio il prezzo prevalente del corrispondente articolo richiesto ed esposto farà riferimento al listino della Camera di Commercio di Bologna.

## 6. ORDINATIVI DI FORNITURA

Il Fornitore, indipendentemente da eventuali sistemi telematici di inoltro delle richieste, dovrà essere disponibile ad accettare anche ordinativi inoltrati tramite email (ed in emergenza anche con richiesta telefonica) dal personale preposto delle ASST contraenti, mediante format di proprio uso.

Il tempo previsto per l'evasione delle consegne ordinarie fissato in max 5 gg lavorativi dalla data di ricevimento dell'ordinativo, ferma restando la possibilità di eventuali integrazioni o consegne in emergenza che si dovessero rendere necessarie per esigenze contingenti della ASST contraente, per le quali l'evasione è da intendersi entro 24 h dalla richiesta.

Il Fornitore dovrà essere disponibile alla fornitura di qualsiasi quantitativo, senza fissare un importo minimo per l'evasione dell'ordinativo.





## 7. DOCUMENTO DI TRASPORTO MERCI (BOLLA)

Le merci consegnate dovranno essere accompagnate da apposito documento di trasporto (bolla) redatto come di seguito specificato. Gli autisti dovranno attendere il rilascio della copia firmata e timbrata per accettazione (ferma restando la riserva di controllo) da parte del personale preposto della ASST contraente. La bolla controfirmata dovrà essere rilasciata in doppia copia alla ASST ricevente, contestualmente alla consegna della merce. La bolla dovrà recare l'indicazione dello stabilimento ospedaliero presso il quale è avvenuta la consegna ed del centro di costo di pertinenza (es. mensa dipendenti, cucina degenze, magazzino etc.) e l'eventuale codifica dello stesso.

La bolla dovrà essere valorizzata per ogni articolo con il prezzo unitario (al lordo dell'eventuale % di sconto nel caso degli ortofrutticoli) e l'importo risultante della riga (prezzo x quantità); dovrà inoltre riportare per ogni riga la referenza (codice e denominazione articolo), i riferimenti di tracciabilità (N. di partita/lotto e/o data di scadenza/TMC) delle merci, il numero di colli, la rispettiva quantità netta (e lorda per l'ortofrutta) riferita alla U.M. esposta. Per gli ortofrutticoli freschi, la denominazione dell'articolo dovrà essere integrata dalle opportune indicazioni (calibratura/grammatura/porzionatura, provenienza, categoria, etc.) finalizzate alla determinazione del prezzo di riferimento, del peso netto e lordo e l'indicazione del mercuriale di riferimento (o in assenza di quotazione, del riferimento fornito).

La bolla dovrà essere perfettamente leggibile in tutte le copie e recare tutte le notazioni previste dalla normativa cogente e vigente.

## 8. MODALITÀ DI FATTURAZIONE

Ferme restando le modalità di legge circa la fatturazione verso la Pubblica Amministrazione, le fatture dovranno essere mensili e cumulative per i centri di costo ed i numeri d'ordine identificati dalle ASST contraenti, anche secondo il termine di pagamento previsto (ex art. 62 D. Lgs 9 novembre 2012 n. 192). Potranno essere eventualmente separate, ferme restando le altre specifiche, solo per le forniture dirette ammesse: pane, ortofrutta, acqua.

L'emissione delle fatture dovrà essere preceduta dalla produzione (entro 5 gg lavorativi successivi al mese di riferimento) alle UO competenti delle ASST contraenti, di una fattura proforma corredata da tutti i riferimenti relativi alle merci consegnate e alle bolle di consegna. Le fatture proforma dovranno esporre gli imponibili netti cumulativi suddivisi per rispettiva aliquota IVA.

## 9. CONFORMITÀ DELLE FORNITURE

Gli articoli forniti dovranno essere conformi ai requisiti specifici e generali previsti nel presente allegato ed esposti oltre. Eventuali non conformità riscontrate di qualsiasi natura (es. qualitativa, merceologica, bromatologica, chimica, microbiologica etc.) saranno formalizzate al Fornitore al momento della loro evidenza, pertanto sia alla consegna della merce, che successivamente ad essa, fino all'apertura delle confezioni. Qualora la merce consegnata risultasse, a giudizio insindacabile della ASST contraente, in tutto o in parte non conforme alle specifiche contrattuali, o se per qualunque altra causa fosse ritenuta inaccettabile, il Fornitore sarà tenuto a ritirarla a proprie spese, stralciandone - dopo la notifica del reso - il valore corrispondente dalla fatturazione o corrispondendo alla ASST contraente relativa nota di credito, eventualmente fatti salvi l'applicazione delle penali previste ed il risarcimento in caso di maggiori danni emergenti. In ogni caso la ASST potrà richiedere al Fornitore la sostituzione dei prodotti respinti, entro 24h dalla trasmissione della contestazione. Nel caso in cui il Fornitore non provveda al ritiro ed alla sostituzione della merce contestata entro il termine previsto, la ASST potrà disporre l'eliminazione, fermo restando l'irrogazione delle penali previste e l'addebito dell'eventuale maggior costo sostenuto per l'acquisto di prodotti analoghi sul libero mercato.

Eventuali contestazioni di discordanze quantitative rispetto alla bolla o all'ordinativo di consegna (considerata una tolleranza operativa del 10%), saranno formalizzate (via fax o mail) al Fornitore al momento della loro evidenza, durante il ricevimento o durante le operazioni di stoccaggio (comunque non oltre 4h

**ASST Valtellina e Alto Lario**

dalla consegna). Il Fornitore dovrà provvedere alla regolarizzazione delle discordanze mediante stralcio dalla fatturazione o nota di debito compensativa, fatta salva l'eventuale irrogazione delle penali previste.

Nel caso di reiterato condotta non conforme alle norme contrattuali, sarà facoltà delle ASST contraenti risolvere il contratto.

Qualora l'ASST riscontrasse una scarsa gradibilità o qualità di un articolo, il Fornitore è tenuto a proporre di alternativi, da sottoporre al parere preventivo. Inoltre, qualora durante il decorso dell'appalto si manifestasse l'esigenza di inserire un prodotto non contemplato nel presente allegato, l'ASST valuterà la scheda tecnica del prodotto proposto ed esprimerà parere positivo o meno.

**10. NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

Le derrate alimentari e più in generale le modalità di esecuzione della fornitura dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalla normativa nazionale e comunitaria vigente e cogente, tra cui:

- D. Lgs N. 50/216 (e s.m.i.) Nuovo codice appalti
- D. M. 25/7/2011 Criteri ambientali minimi
- Legge N° 283 1962 (e s.m.i.) Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
- DPR N° 327 1980 (e s.m.i.) Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283.
- Regolamento CE 178/2002 (e s.m.i.) che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e della rintracciabilità dei prodotti agroalimentari.
- Regolamento CE 852/2004 (e s.m.i.) sull'igiene dei prodotti alimentari (requisiti generali e specifici in materia di igiene; analisi dei pericoli e dei punti critici di controlli)
- Regolamento CE 853/2004 ( e s.m.i) che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento CE 854/2004 (e s.m.i.) che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
- Regolamento CE 396/2005 (e s.m.i.) Concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari
- Regolamento CE 2073/2005(e s.m.i.) Sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- Regolamento CE 1935/2004 (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- Regolamento CE 10/2011 (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- Regolamento CE 37/2005 (e s.m.i.) sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati
- Regolamento UE 1169/2011 (e s.m.i.) relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- D.Lgs 111/1992 (e s.m.i.) attuazione della Direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.
- D.Lgs 31/2001 (e s.m.i.) attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.
- Regolamento CE 1333/2008 (e s.m.i.) relativo agli additivi alimentari
- Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003 pratiche generali e principi di igiene alimentare.

I prodotti biologici, ove previsti, devono essere conformi a quanto previsto dai Regolamenti CE n. 834/2007 s.m.i., n. 889/2008 s.m.i., n. 1235/2008 s.m.i. , n. 710/2009.

Per i prodotti alimentari destinati all'alimentazione dei lattanti e dei bambini nella prima infanzia devono rispettare quanto previsto dal D.P.R. 7 aprile 1999 n. 128 "Regolamento per l'attuazione delle direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e ai bambini della prima infanzia" (età compresa tra 0 e 3 anni) dalla Direttiva CE 13/2003 che modifica la direttiva 96/5/CE sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, e successive modifiche.

Le disposizioni normative comunitarie e nazionali che integrano, modificano ed abrogano le statuizioni poste a fondamento del presente capitolato tecnico (prescrizioni generali), le quali siano sopravvenute alla redazione dello stesso, dovranno ritenersi automaticamente integrate nello stesso.



## 11. REQUISITI GENERALI DERRATE ALIMENTARI

Le tipologie di materie prime ed i requisiti specificati di seguito sono da intendersi quali specifiche di base, ferma restando ogni ulteriore specifica migliorativa, eventualmente inserita dal Fornitore in offerta.

Gli alimenti forniti dovranno:

- Essere corrispondenti alle schede tecniche presentate in offerta.
- Essere integri e senza difetti di sorta
- Essere in perfetto stato di conservazione. In particolare i prodotti surgelati non dovranno presentare segni di scongelamento (formazione di brina, impaccamento) né danni/bruciature da freddo.
- Essere esenti da alterazioni e contaminazioni di qualsiasi natura (biologica/chimica/fisica) o comunque entro i limiti previsti dalla normativa vigente. A tale proposito le ASST contraenti si intendono sollevate da qualsiasi responsabilità inerente le caratteristiche intrinseche degli alimenti forniti.
- Essere esenti da insetti, infestanti e corpi estranei di ogni sorta.
- Possedere requisiti sensoriali e morfologici caratteristici del prodotto.
- Presentare caratteristiche sensoriali tipiche ed ineccepibili (esenti da sapori, odori e colori anomali).
- Essere conformi alle normative vigenti e cogenti (nazionali e comunitarie, verticali e orizzontali, generali e specifiche), in materia di: igiene e requisiti chimico-microbiologici, produzione, commercializzazione e tracciabilità (per quanto riguarda l'identificazione e la rintracciabilità delle carni bovine sarà facoltà delle ASST contraenti richiedere la documentazione attestante i dati identificativi dell'animale o degli animali da cui sono stati ottenuti i lotti di merce consegnata), confezionamento, etichettatura, denominazione e/o indicazione d'origine, bollatura CE e riconoscimento dello stabilimento di produzione, origine della materia prima utilizzata (ove previsto), modalità e temperature di trasporto, conservazione e quant'altro di inerente.
- Essere omogenei (es. per connotati, pezzature, maturazione, date di scadenza e termine minimo di conservazione) all'interno della partita consegnata.
- Essere confezionati in involucri e imballaggi perfettamente integri (senza ammaccature, bombaggi, tagli, fessurazioni e perdite di sottovuoto o gas, ruggine etc.) e puliti.

Le modalità di consegna e le specifiche di servizio così come ogni altro aspetto riguardante l'esecuzione della fornitura dovranno essere conformi a quanto disposto dal presente allegato e a quanto indicato in offerta tecnica.

Relativamente all'origine dei prodotti, nel presente allegato si fa riferimento, a seconda degli alimenti, a filiera italiana o comunitaria. Dove non ulteriormente specificato si intende che l'intero processo produttivo (coltivazione, allevamento, condizionamento, trasformazione, consumo) avviene entro i confini geografici così definiti (Unione Europea, Italia). Quando invece la filiera non può essere completamente circoscritta in uno di questi ambiti geografici per esempio per la mancanza di alcune materie prime che compongono il prodotto, si fa riferimento al luogo di produzione (prodotto in Italia). Sono derogati da quanto sopra i prodotti di origine extra-europea (es. cacao, spezie) e i prodotti certificati con marchio di origine europeo (DOP, IGP) la cui origine è definita nei rispettivi disciplinari di produzione.

Legenda e note: BIO = biologico, SV = sottovuoto, ATP = atmosfera protettiva, UHT = ultra high temperature, IQF = individual quick frozen, DOP = denominazione di origine protetta, IGP = indicazione geografica, STG = specialità tradizionale garantita, PAT = prodotti agroalimentari tradizionali, MSC = Marine Stewardship Council, PET = polietilentereftalato, PVC = polivinilcloruro, PS = polistirolo, PP = polipropilene, ca. = circa, shelf life = tempo di vita utile del prodotto, gg = giorni, m = mesi, min. = minimo/a, max = massimo/a, ASST = Azienda Socio-Sanitaria Territoriale.

Al momento della consegna i prodotti oggetto della presente gara dovranno avere almeno una shelf-life residua pari ad 1/2 di quella definita per il prodotto, salvo diverse specifiche richieste dell'ASST contraente e comunque fermi restando i limiti minimi seguenti:

- Insalate IV gamma: 5gg
- Formaggi freschi o a breve stagionatura: 12gg
- Formaggi a media e lunga stagionatura (compresi i grattugiati confezionati): 30gg
- Alimenti preconfezionati refrigerati (es. yogurt, gnocchi, paste fresche etc.): 20gg
- Uova fresche pastorizzate: 14gg
- Carni bovine e suine refrigerate preconfezionate: 25gg



**ASST Valtellina e Alto Lario**

- Carni bovine e suine congelate preconfezionate: 6 mesi
- Carni avicole e ovine refrigerate preconfezionate: 15gg
- Carni avicole e ovine congelate preconfezionate: 3mesi
- Salumi confezionati porzionati e interi: 3 mesi (cotti 2 mesi)
- Salumi preaffettati 20gg
- Verdure surgelate: 12m
- Pesce e prodotti ittici surgelati: 6m
- Alimenti a media deperibilità (latte UHT, succhi di frutta, polpe di frutta etc.): 2m
- Alimenti vari a bassa deperibilità (pasta, riso, oli etc.) e scatolame: 12m
- Alimenti liofilizzati, essiccati etc.: 12m
- Acqua minerale e bibite in PET: 12m

Le consegne dovranno essere in confezioni omogenee per lotto e data di scadenza/TMC.

Anche per gli articoli non espressamente definiti di seguito, restano validi i requisiti generali delle derrate così come i requisiti tecnico-merceologici della categoria merceologica di appartenenza.

Il Fornitore sarà tenuto a presentare con frequenza definita in accordo con l'ASST contraente, certificati d'analisi relativi alle caratteristiche chimiche, fisiche, microbiologiche dei prodotti forniti, che dovranno risultare conformi a quanto dichiarato nelle rispettive schede tecniche e/o stabilite per legge o definite nel presente allegato. Le ASST contraenti si riservano la facoltà di effettuare sulle forniture analisi volte a determinare la veridicità di quanto dichiarato dal Fornitore, ed in caso di non conformità, oltre alle penali correlate, potrà essere posto in carico al Fornitore la spesa sostenuta dalla ASST per l'esecuzione delle determinazioni analitiche stesse.

## **12.REQUISITI SPECIFICI DERRATE ALIMENTARI**

Sono esposti di seguito i requisiti specifici (per prodotto e/o categoria merceologica) riferibili alle referenze fornite.

## **13.CONSERVE DI POMODORO**

### **Polpa di pomodoro bag-in-box**

Origine della materia prima: Italia. Deve essere senza sale. Può contenere fino al 70% (massimo) di succo di pomodoro. Priva di semi e bucce. Peso sgocciolato: non inferiore al 60% del peso netto. Il pH deve essere compreso tra 4.2-4.4. Residuo ottico min. 5.5 °Bx. Confezionamento: bag-in-box (da 5 o 10 Kg).

### **Polpa di pomodoro 5/1 BIO**

Di produzione biologica. Origine della materia prima: Italia. Deve essere senza sale. Può contenere fino al 30% (massimo) di succo di pomodoro. Priva di semi e bucce. Peso netto: min. 4,05 kg, di cui min. 60% sgocciolato. Il pH deve essere compreso tra 4.2-4.4. Residuo ottico min. 5.5 °Bx. Confezionamento: in banda stagnata 5/1.

## **14.CONSERVE DI VERDURE**

Requisiti di categoria merceologica: Dovranno avere caratteristiche organolettiche ineccepibili (sapore, consistenza, odore, colore) e caratteristiche merceologiche proprie della varietà e della tipologia previste dalla denominazione di vendita e nella lista degli ingredienti (colore, forma, dimensioni) nonché sostanziale integrità generale del prodotto. Il confezionamento previsto sarà quello in banda stagnata nei vari formati nominali (1/1, 3/1, 4/1, 5/1 etc.). Ortaggi e verdure "al naturale" si intendono lessati e stabilizzati immersi in liquido di governo (essenzialmente acqua e sale).

### **Fagioli al naturale**

Varietà richieste: Borlotti, Cannellini, Spagna. Peso sgocciolato min. 1500g. Confezionamento: in banda stagnata 3/1.



**Mais dolce in grani**

Peso sgocciolato min. 1800g. Confezionamento: in banda stagnata 3/1.

**Preparato per insalata di riso al naturale**

Mix di ortaggi vari (es. carote, sedano rapa, peperoni rossi e gialli, cetrioli, cipolline, olive, funghi, mais, piselli, capperi) opportunamente porzionati. Peso sgocciolato min. 1500g. Confezionamento: in banda stagnata 3/1.

**Insalatina capricciosa al naturale**

Mix di ortaggi (carote, sedano rapa, peperoni in proporzione variabile) tagliati a juliënne. Peso sgocciolato min. 1300 g. Confezionamento: in banda stagnata 3/1

**Crauti al naturale**

Peso netto min. 4000g. Confezionamento: in banda stagnata 5/1

**Funghi champignon tagliati al naturale**

Peso sgocciolato min. 1200g. Confezionamento: in banda stagnata 3/1

**Macedonia verdure al naturale**

Mix di ortaggi (patate, carote cubettate, piselli, in proporzione variabile) . Peso sgocciolato min. 1600g. Confezionamento: in banda stagnata 3/1

**Olive in salamoia**

Denocciolate. Richiedibili sia verdi che nere. Dovranno avere caratteristiche organolettiche ineccepibili e proprie della varietà. Confezionamento: in banda stagnata 4/1. Peso sgocciolato min. 2200g.

**Cetrioli in aceto**

In aceto di vino. Peso sgocciolato min. 2200g. Confezionamento: in banda stagnata 5/1 peso sgocciolato min. 2200g.

**Cipolline borettane in agrodolce**

In aceto di vino, zucchero e olio. Confezionamento: in banda stagnata 3/1. Peso sgocciolato min. 1600g.

**Giardiniera in aceto**

Mix di ortaggi (carote, finocchi, cetrioli, sedano rapa, cipolle, peperoni, cavoli, in proporzione variabile) in aceto di vino. Confezionamento: in banda stagnata 4/1. Peso sgocciolato min. 2200g.

**Peperoni a falde in aceto**

Gialli e rossi (in proporzione variabile) in aceto di vino. Confezionamento: in banda stagnata 4/1. Peso sgocciolato min. 2200g

**Capperi sotto sale**

Peso netto Kg 1, capperi min. 70% sul peso netto. Calibro frutti: 13. Confezionamento: vaso plastica richiudibile.

**Fagiolini al naturale**

Peso sgocciolato min. 1500 g. Confezionamento: in banda stagnata 3/1.

**Barbabietole a fette**

Barbabietole rosse affettate e condite. Peso sgocciolato min. 1500 g. Confezionamento: in banda stagnata 3/1.

**Ceci al naturale**

Peso sgocciolato min. 1500 g. Confezionamento: in banda stagnata 3/1.

**Lenticchie al naturale**

Peso sgocciolato min. 1500 g. Confezionamento: in banda stagnata 3/1.

## 15. CONSERVE DI CARNE E PESCE

Requisiti generali: Le confezioni devono essere perfettamente integre, senza bombaggi, ruggine, fessurazioni e ammaccature evidenti. L'odore ed il sapore devono essere caratteristici ed esenti da qualsiasi difetto.





#### **Tonno in olio di oliva**

Deve essere di ottima qualità. Ingredienti: tonno, olio di oliva, sale. Deve essere di colore rosato senza macchie e imbrunimenti, avere sapore delicato e assenza di retrogusti o odori sgradevoli; non deve essere sbriciolato (tolleranza: ca. 5%). Acidità max olio di oliva: 0,5%. Confezionamenti richiesti: in busta di poliaccoppiato da 1 kg (peso sgocciolato: min. 90%) e in monoporzioni da 80g cad (peso sgocciolato: min. 60%).

#### **Filetti di acciuga**

In olio di oliva. Devono essere di colore uniforme rosaceo, integri, senza spine coriacee. Confezionamento in vasi da 700gca. Peso sgocciolato min. 50%.

#### **Vongole sgusciate al naturale**

Ingredienti: vongole, acqua, sale e additivi (correttori acidità e antiossidante). I molluschi devono presentarsi interi non sbriciolati, avere colore caratteristico, sapore e odore delicati. Confezionamento: banda stagnata da 1/1. Peso sgocciolato min. 50%.

#### **Filetti di sgombro in olio di oliva**

Devono essere di ottima qualità. Ingredienti: sgombri, olio di oliva, sale. I filetti devono essere integri, avere aspetto e sapore caratteristici. Acidità max olio di oliva: 0,5. Confezionamento: in banda stagnata. Peso netto: min. 1,9 Kg. Peso sgocciolato: min. 50% del peso netto.

#### **Carne in scatola**

In monoporzione da 90g. La carne deve essere pressoché esente da grasso, di colore rosso vivo e risultare tenera e friabile. Deve essere immersa in quantità opportuna di gelatina. Quantità di carne: 38% circa.

## **16.AROMI E SPEZIE**

Requisiti di categoria: L'aroma e aspetto devono essere caratteristici. Stato di conservazione e criteri di sicurezza igienica ineccepibili. Esenti da: impurità, sostanze estranee e coloranti di qualsiasi genere.

#### **Pepe nero macinato**

Vaso da g 400. Confezionato esclusivamente in vaso dosatore di plastica, richiudibile.

#### **Peperoncino macinato**

Vaso da g 400. Confezionato esclusivamente in vaso dosatore di plastica, richiudibile.

#### **Origano foglie**

Vaso da g 500. Confezionato esclusivamente in vaso dosatore di plastica, richiudibile.

#### **Noce moscata macinata**

Vaso da gr.350. Confezionato esclusivamente in vaso dosatore di plastica, richiudibile.

#### **Chiodi garofano interi**

Vaso da g 500

#### **Zafferano bustine**

Peso: 0,125 g/cad.

#### **Zafferano flaconi**

Peso: 2 g/cad.

## **17.CONDIMENTI VARI**

#### **Olio extravergine di oliva ITALIANO**

Deve essere di origine italiana, preferibilmente DOP. Il gusto deve essere perfetto e delicato, leggermente fruttato, senza retrogusto amaro e sensazione piccante. Odore e colore: caratteristici della zona di provenienza ed esenti da anomalie. Acidità espressa in acido oleico: preferibilmente inferiore a 0,5 %. La spremitura a freddo rappresenta un plus qualitativo. Numero di perossidi: preferibilmente inferiore a 15 meq O<sub>2</sub>/Kg. Confezionamento: bottiglie di vetro da 1l con antirabbocco.

**Olio extravergine di oliva BIO**

Di produzione biologica e preferibilmente di origine italiana. Il gusto deve essere perfetto e delicato, leggermente fruttato, senza retrogusto amaro e sensazione piccante. Odore e colore: caratteristici della zona di provenienza ed esenti da anomalie. Acidità espressa in acido oleico: preferibilmente inferiore a 0,5 %. La spremitura a freddo rappresenta un plus qualitativo. Numero di perossidi: preferibilmente inferiore a 15 meq O<sub>2</sub>/Kg. Confezionamento: bottiglie di vetro da 1l con antirabbocco.

**Olio extravergine di oliva monoporzione**

Di origine preferibilmente italiana. Il gusto deve essere perfetto e delicato; leggermente fruttato, senza retrogusto amaro e sensazione piccante. Odore e colore devono essere esenti da anomalie. Acidità espressa in acido oleico: ca. 0,8 %. Il numero di perossidi non superiore a 20 meq O<sub>2</sub>/Kg. Confezionamento: 300 bustine in poliaccoppiato da 10 ml/cad.

**Dressing mix monoporzione**

Miscela di olio extravergine di oliva (2/3) e aceto bianco (1/3). Gusto, odore e colore caratteristici. Confezionamento: 300 bustine in poliaccoppiato da 15 ml/cad.

**Olio di oliva**

Di origine preferibilmente italiana. Acidità espressa in acido oleico: max 0.3 %. Confezionamento: latte da 5 l e bottiglie di vetro da 1l con antirabbocco

**Olio di mais**

Deve possedere i seguenti requisiti: avere odore e sapore caratteristici. Deve essere limpido a 20°C. Il numero di perossidi non deve eccedere 5 meq O<sub>2</sub>/Kg. Acidità espressa in acido oleico: max 0.2 %. Confezionamento: PET da 1l.

**Olio di girasole ALTO OLEICO**

Elevata frazione di acido oleico (ca. 80%). Deve possedere i seguenti requisiti: avere odore e sapore caratteristici. Deve essere limpido a 20°C. Il numero di perossidi non deve eccedere 5 meq O<sub>2</sub>/Kg. Acidità espressa in acido oleico: max 0.2 %. Confezionamento: PET da 1l.

**Sale marino fino iodato**

Il prodotto deve presentarsi ineccepibile, non agglomerato e di colore bianco candido. Esente da impurità e corpi estranei. Confezionamento: scatole da 1Kg e bustine monoporzione da 1g

**Sale marino grosso iodato**

Granulometria prevalentemente compresa tra 1.6-4 mm. Frazione insolubile in acqua: ≤ 0.5%. Esente da impurità e corpi estranei.

**Preparato per brodo di carne**

Di tipo granulare, contenuto di carne: 2%. Deve essere privo di: glutine, lattosio e proteine del latte, grassi idrogenati. Confezionamento: barattoli da 1Kg.

**Preparato per brodo vegetale**

Deve essere possibilmente privo di: glutine, lattosio e proteine del latte, grassi idrogenati. Contenuto di verdure: ca. 10%. Confezionamento: barattoli da ca. 1Kg

**Aceto di vino**

Bianco e rosso. Acido acetico: non inferiore a di 6 g/100 ml. Confezionamento: PET da 1l con tappo a vite e frangiflusso.

**Aceto balsamico di Modena IGP**

Acidità min. 6%. Confezionamento: vetro da 0,5l con tappo a vite e frangiflusso.

**Succo di limone**

100% limone. Confezionamento: vetro da 1l con tappo a vite e frangiflusso.

**Maionese secchiello**

Deve essere prodotta con olio di semi di girasole e uova fresche pastorizzate (10%). Confezionamento: secchiello richiudibile da 5 kg.

**Maionese flacone**

Liquida. Deve essere prodotta con olio di semi e uova. Confezionamento: flacone dosatore da (min.) 750g.

**Ketchup flacone**

Deve essere prodotta a partire da concentrato di pomodoro, zucchero e aceto di vino. Confezionamento: flacone dosatore da (min.) 750g.



**Senape flacone**

Deve essere prodotta a partire da semi di senape e aceto. Confezionamento: flacone dosatore da (min.) 750g.

**Gelatina in polvere**

Preparato per gelatina istantanea. Chiara. Confezionamento: vasi da 1 Kg.

**Gelatina in fogli**

A base di proteine bovine e suine. Confezionamento: scatole da 0,5 Kg.

**Olio spray**

Spray per ungere teglie etc. A base di oli, emulsionanti e gas propellente. Deve essere inodore, incolore, insapore. Confezionamento: bomboletta da 490 ml ca.

## 18.RISO

**Riso Ribe fino parboiled**

Origine: Italia. Deve essere preconfezionato in sacchi perfettamente integri. Il colore deve essere caratteristico ambrato. Non deve presentare odori anomali (di stantio, rancido o ammuffito). Deve essere esente da infestanti e corpi estranei. Non deve presentare anomalie morfologiche (grani rotti, macchie, striature etc.) evidenti. Deve avere caratteristiche ineccepibili di resistenza alla cottura. Confezionamento: sacchi da 5 kg.

**Riso Ribe fino parboiled BIO**

Di produzione biologica. Origine: Italia. Deve essere preconfezionato in sacchi perfettamente integri. Il colore deve essere caratteristico ambrato. Non deve presentare odori anomali (di stantio, rancido o ammuffito). Deve essere esente da infestanti e corpi estranei. Non deve presentare anomalie morfologiche (grani rotti, macchie, striature etc.) evidenti. Deve avere caratteristiche ineccepibili di resistenza alla cottura. Confezionamento: sacchi da 5 kg.

**Riso Arborio BIO**

Di produzione biologica e origine italiana. Deve essere preconfezionato in sacchi perfettamente integri. Il colore dei chicchi deve essere bianco. Non deve presentare odori anomali (di stantio, rancido o ammuffito - umidità max ammessa: 14,5%). Non deve presentare anomalie morfologiche evidenti (grani rotti: max 5%, grani danneggiati: max 1,5%, grani spuntati: max 5%, macchie, striature etc.). Deve avere caratteristiche ineccepibili di resistenza alla cottura. Confezionamento: sacchi da 5 kg o pacchi da 1 kg x5.

## 19.PASTA E SFARINATI

**Pasta di semola di grano duro (formati vari: corti, lunghi, piccoli)**

Disponibile nei formati tradizionali corti (es. penne, fusilli, tortiglioni, conchiglie, mezze maniche, farfalle, etc.), lunghi (es. spaghetti, trenette, bucatini etc.), piccoli (es. ditalini, puntine, tempestina etc.). Deve essere esente da difetti di qualsiasi natura (rottore, macchie, punti, difformità, deformazioni etc.). Deve garantire ottima resistenza alla cottura con minima perdita di amido e assenza di collosità, non si deve frantumare o perdere elasticità e forma. Deve essere idonea alla doppia cottura (contenuto proteico indicativo 14% s/s). Confezionamento: sacchetti da 3 Kg indicativamente.

**Pasta di semola di grano duro BIO (formati vari: corti, lunghi, piccoli)**

Di produzione biologica. Disponibile nei formati tradizionali corti (es. penne, fusilli, tortiglioni, conchiglie, mezze maniche, farfalle, etc.). Deve essere esente da difetti di qualsiasi natura (rottore, macchie, punti, difformità, deformazioni etc.). Deve garantire ottima resistenza alla cottura, con minima perdita di amido e assenza di collosità. Contenuto proteico indicativo 12% s/s. Confezionamento: sacchetti da 3 Kg indicativamente.

**Pasta di semola di grano duro (formati mini)**

Disponibile nei formati tradizionali corti ma di dimensioni ridotte (es. minifarfalle, minipenne, minifusilli). Deve essere esente da difetti di qualsiasi natura (rottore, macchie, punti, difformità, deformazioni etc.). Deve garantire ottima resistenza alla cottura con minima perdita di amido e assenza di collosità, non si deve

**ASST Valtellina e Alto Lario**

frantumare o perdere elasticità e forma. Deve essere idonea alla doppia cottura (contenuto proteico indicativo 14% s/s). Confezionamento: sacchetti da 3 Kg indicativamente.

**Pasta di semola di grano duro integrale BIO**

Di produzione biologica. Disponibile nei formati corti tradizionali (es. penne, fusilli, tortiglioni, conchiglie, etc.). Deve essere esente da difetti di qualsiasi natura (rottore, macchie, punti, difformità, deformazioni etc.). Deve garantire adeguata resistenza alla cottura (non si deve frantumare o perdere elasticità e forma) con perdita minima di amido e assenza di collosità. Confezionamento: sacchetti da 3 Kg indicativamente.

**Pizzoccheri secchi della Valtellina IGP**

Formato a tagliatello. Prodotti con base di semola di grano duro e farina integrale di grano saraceno (min. 20%). Colore caratteristico (marrone/grigio), consistenza adeguata dopo cottura. Contenuto proteico 13% ca. Confezionamento: indicativamente sacchetti da 0,5 kg.

**Cous Cous**

Prodotto con semola di grano duro agglomerata e acqua. Precotto a vapore ed essiccato. Di granulometria media (0.5-0.8 mm). Colore giallo ambrato, uniforme; grani di vetrosità caratteristica. Contenuto in proteine: 12%. Confezionamento: : sacchetti da 0,5 kg.

**Tagliatelle all'uovo**

Pasta secca all'uovo (contenuto steroli: min. 0,145% s/s) in matasse. Confezionamento: indicativamente pacchi da 5 Kg.

**Farina bianca "00" BIO**

Da grano tenero di produzione biologica. Colore bianco candido. Priva da grumi ed esente da irrancidimenti. Confezionamento: sacchetti da 1 Kg.

**Semola di grano duro**

Colore paglierino caratteristico. Priva da grumi ed esente da irrancidimenti. Confezionamento: sacchetti da 0,5/1 Kg.

**Farina di mais bramata BIO**

Di produzione biologica. Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del mais degerminato. Colore giallo caratteristico. Granulometria appropriata. Priva da grumi ed esente da irrancidimenti. Confezionamento: sacchetti da 0,5/1 Kg.

**Farina di mais per polenta istantanea BIO**

Di produzione biologica. Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del mais precotto e degerminato. Colore giallo caratteristico. Granulometria appropriata. Priva da grumi ed esente da irrancidimenti. Confezionamento: sacchetti da 0,5/1 Kg. Condizionamento: preferibilmente SV.

**20.LEGUMI/CEREALI SECCHI E PREPARATI****Lenticchie verdi secche BIO**

Di produzione biologica. Varietà grossa (cal. 5-8 mm). Devono presentare caratteri morfologici caratteristici ed omogenei. I semi devono presentarsi sani, asciutti (umidità massima accettabile: 13 %) e integri. Devono essere esenti da muffe, infestanti e corpi estranei. Confezionamento: preferibilmente sacchetti da 1 kg.

**Fagioli borlotti secchi BIO**

Di produzione biologica. Devono presentare caratteri morfologici caratteristici ed omogenei. I semi devono presentarsi sani, asciutti (umidità massima accettabile: 13 %) e integri. Devono essere esenti da muffe, infestanti e corpi estranei. Confezionamento: preferibilmente sacchetti da 1 kg.

**Piselli spezzati secchi BIO**

Di produzione biologica. Devono presentare caratteri morfologici caratteristici ed omogenei. Devono essere sani, asciutti (umidità massima accettabile: 15 %). Devono essere esenti da muffe, infestanti e corpi estranei. Confezionamento: preferibilmente sacchetti da 1 kg.

**Ceci secchi BIO**

Di produzione biologica. Calibro: 9 mm ca. Devono presentare caratteri morfologici caratteristici ed omogenei. I semi devono presentarsi sani, asciutti (umidità massima accettabile: 13 %) e integri. Devono essere esenti da muffe, infestanti e corpi estranei. Confezionamento: preferibilmente sacchetti da 1 kg.

**Orzo perlato BIO**

Di produzione biologica. Deve presentare caratteri morfologici caratteristici ed omogenei. I grani devono presentarsi sani, asciutti (umidità massima accettabile: 13 %) e integri. Deve essere esenti da muffe, infestanti e corpi estranei. Confezionamento: preferibilmente sacchetti da 1 kg.

**Farro perlato decorticato BIO**

Di produzione biologica. Deve presentare caratteri morfologici caratteristici ed omogenei. I grani devono presentarsi sani, asciutti (umidità massima accettabile: 13 %) e integri. Deve essere esenti da muffe, infestanti e corpi estranei. Confezionamento: preferibilmente sacchetti da 1 kg.

**Fiocchi di patate per purè**

Deve avere un contenuto minimo di patate del 98 %. Il colore dei fiocchi e del prodotto finale deve essere giallo. Il prodotto deve avere sapore gradevole e consistenza appropriata dopo la preparazione. Preferibilmente privo di derivati del latte ed altri allergeni diversi dai solfiti.

**Preparato per crema di asparagi**

Preparato a base di farina di frumento e asparagi disidratati (min. 5%). Confezionamento: barattoli da ca. 1 Kg.

**21. CONSERVE DI FRUTTA - FRUTTA SECCA****Polpe di frutta monoporzione**

Deve essere composta per il 100% di frutta. Senza aggiunta di zuccheri, edulcoranti e additivi. Devono presentare consistenza omogenea e caratteri organolettici ineccepibili. Disponibilità in vari gusti: es. mela, pera, mela-banana, mela-pera, mela-prugna. Confezionamento: in vaschette di alluminio pelabili da 100 g/cad.

**Frutta sciropata (pesche, albicocche, pere, ananas)**

I frutti devono possedere le caratteristiche tipiche della varietà di appartenenza. I frutti si devono presentare opportunamente denocciolati, sbucciati e porzionati (es. ananas a fette intere, pesche percoche a metà, pere a spicchi, macedonia cubettata). Peso sgocciolato: min. 1500 g. Confezionamento: banda stagnata da 3/1.

**Confetture monoporzione EXTRA**

Devono essere di tipo extra (frutta min. 45%). Di consistenza appropriata e gusto appetibile. Dovranno essere disponibili perlomeno nei seguenti gusti: albicocca, pesca, fragola, ciliegia, prugna. Confezionamento: vaschette pelabili da 25 g/cad, in cartoni da 100 pz preferibilmente.

**Prugne secche denocciolate**

Confezioni da ca. 5 kg. Calibratura indicativa 40/50.

**Mele a spicchi essiccate**

Mele sbucciate, detorsolate, tagliate a spicchi e disidratate, da riattivare in acqua. Lo spessore deve essere adeguato, il colore chiaro, senza imbrunimenti. Confezionamento: bag in box da 5 Kg.

**Noci sgusciate**

Confezionamento: indicativamente da 1 Kg. Condizionamento: in ATP

**Uva sultanina**

Confezionamento: indicativamente da 1 Kg. Condizionamento: in ATP

**Pinoli secchi**

Confezionamento: indicativamente da 1 Kg. Condizionamento: in ATP

**Castagne secche sgusciate**

Confezionamento: indicativamente da 1 Kg. Condizionamento: in ATP o SV



## 22. PANE E PRODOTTI DA FORNO

### **Pane fresco**

La produzione e la consegna devono essere giornaliere (7 gg/settimana), non sono ammesse forniture di pane riscaldato, prodotto da impasti surgelati e riattivati né prodotto a partire da semilavorato parzialmente cotto. Il pane deve essere disponibile nelle seguenti tipologie: comune (con farina "00" o "0"), con semola di grano duro, all'olio, al latte, ed in formati vari. La pezzatura media non deve eccedere i 50 g/cad. Il contenuto in sale per tutte le tipologie deve essere ridotto (max 1,7 % sulla farina) e assente nella tipologia senza sale. Il pane dovrà essere di buona qualità, lievitato e cotto adeguatamente, senza bruciature, con mollica soffice ben alveolata, crosta fragrante anche dopo alcune ore dalla consegna ed esente da difetti di qualsiasi natura. I panini dovranno essere preincartati singolarmente (salvo diversa richiesta della ASST contraente). Il preincarto deve essere ineccepibile, senza lacerazioni, confezionamenti multipli o altri difetti. Il trasporto del pane deve avvenire in recipienti idonei e tali da preservarlo da contaminazioni accidentali.

### **Pane fresco BIO**

Prodotto con farine da agricoltura biologica. La produzione e la consegna devono essere giornaliere (7 gg/settimana), non sono ammesse forniture di pane riscaldato, prodotto da impasti surgelati e riattivati né prodotto a partire da semilavorato parzialmente cotto. Il pane deve essere disponibile nelle seguenti tipologie: comune (con farina "00" o "0"), integrale, con semola di grano duro, all'olio, al latte, ed in formati vari. La pezzatura media non deve eccedere i 50 g/cad. Il contenuto in sale per tutte le tipologie deve essere ridotto (max 1,7 % sulla farina) e assente nella tipologia senza sale. Il pane dovrà essere di buona qualità, lievitato e cotto adeguatamente, senza bruciature, con mollica soffice ben alveolata, crosta fragrante anche dopo alcune ore dalla consegna ed esente da difetti di qualsiasi natura. I panini dovranno essere preincartati singolarmente (salvo diversa richiesta della ASST contraente). Il preincarto deve essere ineccepibile, senza lacerazioni, confezionamenti multipli o altri difetti. Il trasporto del pane deve avvenire in recipienti idonei e tali da preservarlo da contaminazioni accidentali.

### **Panini surgelati**

Pane precotto e surgelato. Formati richiesti: Minibaguettes e minipanini da gr. 30/40

### **Lievito di birra**

Fresco. Confezionamento: in panetti singoli da 25 g/cad.

### **Grissini torinesi monoporzione**

Devono essere a base di farina tipo "0" e con olio di oliva extravergine. Il prodotto deve essere integro, perfettamente conservato, non sbriciolato, croccante; senza bruciature, difetti di forma e di lievitazione. Confezionamento: monoporzione 12g ca. in multipack.

### **Grissini torinesi monoporzione "dietetici"**

Devono essere senza sale né grassi aggiunti. Il prodotto deve essere integro, perfettamente conservato, non sbriciolato, croccante; senza bruciature, difetti di forma e di lievitazione. Confezionamento: monoporzione 12g ca in multipack.

### **Pangrattato**

Da pane tipo "0". Deve avere granulometria appropriata ed omogenea. Senza grassi aggiunti. Adatto a panature destinate a cottura in forno. Deve possedere requisiti organolettici e croccantezza ineccepibili, colore chiaro e omogeneo, senza bruciature. Confezionamento: preimballato in sacchetti da 0.5 kg.

### **Crostini al naturale**

Da pane tipo "0". Deve avere porzionatura appropriata ed omogenea. Senza grassi aggiunti. Devono possedere requisiti organolettici e croccantezza ineccepibili, colore chiaro e omogeneo, senza bruciature. Confezionamento: preimballato in sacchetti da 0.5 kg.

### **Fette biscottate monoporzione BIO**

A base di farine da frumento di produzione biologica. Il prodotto deve essere integro, perfettamente conservato, non sbriciolato, croccante; senza bruciature, difetti di forma e di lievitazione. Alveolatura fine. Confezionamento: bifetta 15g ca in multipack.



**Fette biscottate integrali monoporzione BIO**

A base di farine e crusca derivanti da frumento di produzione biologica. Il prodotto deve essere integro, perfettamente conservato, non sbriciolato, croccante; senza bruciature, difetti di forma e di lievitazione. Alveolatura fine. Confezionamento: bifetta 15g ca in multipack.

**Fette biscottate iposodiche monoporzione**

A ridotto tenore di sale. Il prodotto deve essere integro, perfettamente conservato, non sbriciolato, croccante; senza bruciature, difetti di forma e di lievitazione. Alveolatura fine. Confezionamento: bifetta 15g ca in multipack.

**Biscotti frollini monoporzione**

Confezionamento: monoporzione 25g ca. Con uova, latte e zucchero. Devono essere gustosi, integri (non sbriciolati) e fragranti, esenti da difetti di forma e bruciature superficiali. Senza grassi vegetali idrogenati e preferibilmente senza olio di palma.

**Galette riso**

Prodotte con 100% riso integrale soffiato. Confezionamento: monoporzione 15g ca in multipack.

**Croissant vuoti/ripieni**

Confezionamento: monoporzione 40/50g ca. Devono essere gustosi, integri (non sbriciolati) e fragranti, esenti da difetti di forma e bruciature superficiali. Senza grassi idrogenati. Devono essere disponibili sia vuoti che con ripieno di confettura alla albicocca.

**Vol au vent**

Rotondo diametro 6-8. Confezionamento: indicativamente da 0,5 kg.

**Colomba**

In astuccio di cartone. Grammatatura: ca. 1 kg cad. Ingredienti e composizione come da Decreto 22 luglio 2005.

**Panettone**

In astuccio di cartone. Grammatatura: ca. 1 kg cad. Ingredienti e composizione come da Decreto 22 luglio 2005.

**Pandoro**

In astuccio di cartone. Grammatatura: ca. 1 kg cad. Ingredienti e composizione come da Decreto 22 luglio 2005.

## 23. TISANERIA

**Tè deteinato filtro doppio incarto**

Confezionamento: con doppio incarto e filo; grammatura indicativa: ca. 1,5 g/cad. in scatole da 100 pz.

**Tè filtro nudo**

Confezionamento: a filtro nudo; grammatura indicativa: ca. 1,8 g/cad. in scatole da 100 pz.

**Camomilla filtro nudo**

Confezionamento: a filtro nudo; grammatura indicativa: ca. 1,5 g/cad. in scatole da 100 pz.

**Orzo solubile**

Di tipo liofilizzato. Umidità massima: 5%. In confezioni da 500 g.

**Caffè solubile**

Prodotto liofilizzato. Di aroma e qualità superiori. Composizione indicativa miscela: 60% robusta, 40% arabica. Umidità massima: 5%. Confezionamento: flaconi o buste in poliaccoppiato da ca. 200 g e bustine monoporzione da 1,7 g/cad.



## 24. EDULCORANTI E PREPARATI PER DOLCI

### **Zucchero**

Di barbabietola, bianco, semolato. Confezionamento richiesto: sia in pacchi da 1 kg che in bustine monoporzionamento da ca. 9 g/cad.

### **Dolcificante**

Per uso dietetico. In bustine monoporzionamento da 1g.

### **Miele millefiori monoporzionamento**

Deve avere consistenza appropriata e gusto caratteristico. Il prodotto non si deve presentare cristallizzato. Confezionamento: vaschette pelabili da 20g/cad.

### **Budino in polvere**

Preparati ai gusti cacao e vaniglia. Confezionamento: 1 Kg

### **Preparati in polvere per mousse**

Gusti richiesti: caffè, cocco, cacao, limone, fragola, pistacchio, panna cotta. Confezionamento: indicativamente 1 Kg ca.

### **Cacao in polvere amaro**

Confezionamento: 1 Kg

### **Preparato per torte**

Gusti richiesti: cacao, mandorla, cocco, nocciole. Confezionamento: scatole da 1 Kg ca.

### **Topping per dessert**

Gusti richiesti: cioccolato, caffè, amarena. Confezionamento: min. 750 g

### **Gelatina in fogli**

A base di proteine bovine e suine. Confezionamento: scatole da 0,5 Kg.

## 25. ALIMENTI PER L'INFANZIA E PRODOTTI DIETETICI

### **Omogeneizzati di carne BIO**

Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Disponibilità vari gusti: es. tacchino, pollo, vitello, manzo. Devono essere senza glutine e senza derivati del latte. Contenuto di carne indicativo: 30/40 %. Grammatatura: 80 g/cad.

### **Omogeneizzati di pesce**

Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Disponibilità vari gusti: es. nasello, platessa, trota. Devono essere senza glutine e senza derivati del latte. Eventualmente possono contenere verdure. Contenuto di pesce indicativo: 18 % se con verdure. Grammatatura: 80 g/cad.

### **Omogeneizzato al prosciutto**

Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Devono essere senza glutine e senza derivati del latte. Contenuto di prosciutto indicativo: 30%. Grammatatura: 80 g/cad.

### **Omogeneizzati di frutta BIO**

Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Disponibilità vari gusti: es. mela, pera, prugna, frutta mista. Di produzione biologica. Devono essere senza glutine e senza derivati del latte. Contenuto di verdure indicativo: 90%. Grammatatura: 100 g/cad.

### **Liofilizzati di carne**

Gusti richiedibili: tacchino, pollo, coniglio, vitello, manzo, agnello. Devono essere senza glutine e senza derivati del latte. Grammatatura: 10 g/cad.

### **Crema di riso BIO**

Formulato a base di farina di riso (di produzione biologica) idrolizzata per la preparazione istantanea e vitaminizzato. Non zuccherato. Senza glutine. Condizionamento: in ATP. Grammatatura: 250 g ca.





**Semolino**

Formulato a base di semola di grano duro idrolizzata per la preparazione istantanea e vitaminizzato. Non zuccherato. Condizionamento: in ATP. Grammatatura: 250 g ca.

**Crema multicereali**

Formulato a base farine di frumento/orzo/avena/riso parzialmente idrolizzate per la preparazione istantanea. Non zuccherato. Condizionamento: in ATP. Grammatatura: 250 g ca.

**Crema di mais e tapioca**

Formulato a base di farine di mais e tapioca parzialmente idrolizzate per la preparazione istantanea e vitaminizzato. Non zuccherato. Senza glutine. Condizionamento: in ATP. Grammatatura: 250 g ca.

**Pastina prima infanzia**

A base di farine parzialmente diastosate. Arricchita con vitamine del gruppo B e sali minerali (calcio, ferro). Deve essere senza proteine del latte. Formati richiesti: sabbolina micron. Grammatatura: 320 g ca.

**Pasta senza glutine**

Prodotta con farina di mais, riso ed eventuali altri cereali senza glutine, legumi o tuberi. Deve essere disponibile in formati corti (pennette, fusilli, maccheroni, pipe, sedani) per paste asciutte, e piccoli (gemmine, stelline). Deve essere preferibilmente marchiata con logo AIC. Grammatatura: 250/500 g

**Pasta aproteica**

Prodotta a base di mais ed eventualmente fecola di patate, senza uova, latte e loro derivati. Deve essere disponibile in vari formati corti per paste asciutte (fusilli/penne/pipe/rigatoni/sedani/ditalini) e due piccoli (anellini/stelline) per minestre. Contenuto proteico inferiore a 1%.

**Pane gelo s/glut. e lattosio gr.50/60**

Senza glutine e lattosio gr.50/60 max - Shelf life 12m

**Biscotti frollini s/lattosio gr.25**

Senza lattosio mono gr.25 (pari a Kcal 120/130)

**Tortellini di carne gelo s/glut.gr.300**

Senza glutine. Ripieno di carne. Rapporto pasta/ripieno 70/30 - Shelf life 12m

**Ravioli di magro frz gelo s/glut.gr.300**

Senza glutine. Ripieno di ricotta e biette o ricotta e spinaci gelo FRZ Shelf life 12m - rapporto pasta /ripieno 50/50-ripieno ricotta min.30%

**Gnocchi di patate s/glut.e lattosio gr.300**

Senza glutine, lattosio e uova. A base di purea di fiocchi di patate reidratati (min 80%). Shelf life 12m

**Tagliatelle s/glut. e lattosio gr.250**

Senza glutine, lattosio e proteine del latte. Pasta secca all'uovo (20%). Shelf life 18m

## 26.PRODOTTI GASTRONOMICI

**Gnocchi con patate surgelati**

A base di: purea di patate in fiocchi (min.70%) e sfarinati vari. Il prodotto deve avere consistenza morbida ma adeguata resistenza alla cottura. Confezionamento: in buste da 1 kg ca.

**Pasta per lasagne surgelata**

Misura indicativa: 30x50 cm. Ingredienti base: Semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (circa 20%), acqua, sale, oli vegetali. Confezionamento: sfoglie separate da film, in buste da ca. 10 pz.

**Basi per pizza bianca**

Prodotto parzialmente cotto. Condizionamento: refrigerate, in ATP. Misura: 60x40 cm. Peso indicativo: 2x750 g.

**Pesto**

Prodotto a base di olio extravergine di oliva, basilico (min. 35%), grana padano, pinoli. Il gusto deve essere delicato, senza punte di amaro; il profumo deve essere caratteristico. Il colore deve essere verde chiaro. Confezionamento: vasi da 1Kg. Condizionamento: refrigerato.

**Ravioli di carne refrigerati**

Pasta all'uovo con ripieno a base di carne. Devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche: tenore di umidità compreso tra il 24 ed il 33%. Rapporto peso ripieno/peso totale: compreso indicativamente tra 25-30%. Quantità indicativa di carne nel ripieno: 30-40%. Devono essere integri, senza danni evidenti, difetti di forma etc. Devono resistere bene alla cottura. Condizionamento: pastorizzati, refrigerati e confezionati in ATP. Confezionamento: 3 Kg indicativamente.

**Tortelloni ricotta/spinaci refrigerati**

Pasta all'uovo con ripieno a base di ricotta e spinaci. Devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche: tenore di umidità compreso tra il 24 ed il 33%. Rapporto peso ripieno/peso totale: min. 40%. Quantità indicativa di ricotta nel ripieno: 40%. Quantità indicativa di verdura a foglia nel ripieno: 10%. Devono essere integri, senza danni evidenti, difetti di forma etc. Devono resistere bene alla cottura. Condizionamento: pastorizzati, refrigerati e confezionati in ATP. Confezionamento: 3 Kg indicativamente.

**Tortellini di carne surgelati**

Pasta all'uovo con ripieno a base di carne. Devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche: tenore di umidità compreso tra il 24 ed il 33%. Rapporto peso ripieno/peso totale: compreso indicativamente tra 25-30%. Quantità indicativa di carne nel ripieno: 30-40%. Devono essere integri, senza danni evidenti, difetti di forma etc. Devono resistere bene alla cottura. Confezionamento: 6 Kg indicativamente.

**Tortelloni di magro surgelati**

Pasta all'uovo con ripieno a base di ricotta e spinaci. Devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche: tenore di umidità compreso tra il 24 ed il 33%. Rapporto peso ripieno/peso totale: min. 40%. Quantità indicativa di ricotta nel ripieno: 40%. Quantità indicativa di verdura a foglia nel ripieno: 10%. Devono essere integri, senza danni evidenti, difetti di forma etc. Devono resistere bene alla cottura. Confezionamento: 6 Kg indicativamente.

**Gnocchi alla romana**

Semilavorato a base di acqua, semola e latte in polvere, da tagliare e cuocere. Condizionamento: refrigerati, in SV o ATP. Peso: 0,5/1 Kg.

**Crespelle ripiene surgelate**

Prodotto crudo (da cuocere). Ripieno a base di ricotta e spinaci. Porzionatura: ca. 70/80g cad.

**Crespelle vuote**

Grammatura: ca. 40g. Diametro: ca. 25 cm.

**Pasta sfoglia congelata per dolci**

Misura indicativa: 30x50 cm. Ingredienti base: Semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (circa 20%), acqua, sale, oli vegetali. Confezionamento: sfoglie separate da film, in buste da ca. 10 pz. Cartoni da 10 kg

**Strudel congelato trancio**

Prodotto crudo da cuocere. A base di pasta sfoglia con ripieno di mele, uvette e pinoli. Porzionatura: 1,0/1,5 kg.

**Salatini mignon surgelati**

Prodotto di pasta sfoglia (farina "0" e margarina) ripiena di wurstel o di farcitura a base di ricotta e per es. acciughe, capperi, peperoni etc.

**Burger di soia surgelati**

Contenuto minimo di soia: 55%. Grammatura: 80g/cad.

**Tortino ripieno surgelato**

Composto da pasta sfoglia e ripieno (di verdura/ricotta/formaggio o di prosciutto cotto/formaggio) in rapporto ca. 50/50. Grammatura: 125g/cad.

**27.LATTICINI**

Requisiti di categoria merceologica: I formaggi forniti in forma intera o porzioni di forma devono essere preimballati ed etichettati. I requisiti minimi richiesti indifferentemente per i prodotti caseari ed i latticini sotto elencati sono: possesso dei requisiti merceologici ed organolettici tipici di ciascuna tipologia, stato di adeguata stagionatura nei casi previsti, assenza di ammuffimenti anomali, assenza di alterazioni e di sapori, odori e colori anomali. Le confezioni devono presentarsi perfettamente pulite e integre, prive di fessurazioni



### ASST Valtellina e Alto Lario

e bombaggi. Ove riferibile devono essere conformi alle caratteristiche ed ai requisiti delle specifiche denominazioni (rispettivi disciplinari di produzione). Origine della materia prima (ove non già previsto dai disciplinari di produzione): preferibilmente Italiana.

#### **Fontal**

Pasta morbida ma di buona consistenza. Stagionatura: 2 mesi. Colore paglierino, sapore dolce e delicato. Senza crosta e confezionato sottovuoto. Grasso minimo: 45% s.s.. Pezzatura: quarti di forma

#### **Edamer**

Forma a parallelepipedo caratteristica. Senza crosta. Umidità massima: 47%. Pezzatura: porzioni di forma. Confezionamento: in film SV.

#### **Taleggio DOP**

Maturazione: min. 20 gg. Peso compreso tra 1.7 e 2.5 Kg. Crosta sottile, morbida, rosata. Pasta unita. Colore: paglierino. Grasso minimo: 48% s/s, umidità 50%. Pezzatura: forma confezionata (preferibilmente) in SV o ATP.

#### **Asiago pressato DOP**

Pasta di colore leggermente paglierino, unita al taglio, con occhiatura marcata e irregolare, sapore delicato e gradevole. Stagionatura: oltre due mesi. Pezzatura: quarti di forma in ATP.

#### **Provolone Valpadana DOP**

Pasta di colore avorio paglierino, occhiatura rada, sapore tipico leggermente piccante, struttura pasta morbida e asciutta priva di striature. Aspetto esterno a salame. Pezzatura: porzioni di forma preimballate.

#### **Caciotta**

Pasta di colore bianco paglierino, occhiatura rada, sapore tipico leggermente, struttura pasta morbida e asciutta. Stagionatura: min.30 gg. Pezzatura: 1,5/2 kg ca porzioni di forma preimballate.

#### **Gorgonzola DOP**

Forma cilindrica, scalzo dritto con facce piane. Pasta unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura verde). Crosta ruvida, rossiccia. Sapore leggermente piccante caratteristico, consistenza cremosa. Grasso minimo: 48% s/s. Pezzatura: ottavi di forma. Confezionamento: involto in alluminio e vaschetta SV o ATP.

#### **Grana padano DOP in spicchi**

Stagionatura almeno 12 mesi. Esterno di tinta gialla dorata ed oleatura caratteristica. Colore pasta: bianco o paglierino. Aroma e sapore della pasta caratteristici, fragranti e delicati. Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia. Occhiatura: assente. Spessore della crosta da 4 a 8 mm. Pezzatura: spicchi da kg 1 circa. Confezionamento: SV.

#### **Grana padano DOP monoporzione**

Stagionatura almeno 9 mesi. Confezionamento: monoporzioni da 50g in SV o ATP.

#### **Grana padano DOP grattugiato.**

Confezionamento: buste da kg 1. Confezionamento: in ATP.

#### **Parmigiano reggiano DOP grattugiato monoporzione**

Bustine monoporzione da 5 g cad. Confezionamento: cartone da (indicativamente) 200 bustine.

#### **Emmental**

Stagionatura ca. 3 mesi, pasta compatta ma morbida, colore giallo, occhiatura tipica, percentuale di grasso non inferiore al 45% s/s. Esente da spaccature e gonfiori. Confezionamento: tranci di forma da 2/2,5 kg ca. in SV.

#### **Brie**

Formaggio a crosta fiorita. La pasta deve risultare cremosa in modo omogeneo e morbida. Grasso s/s: ca. 60%. La crosta deve presentare il caratteristico feltro di colore bianco candido. Non deve avere sapori anomali e l'odore deve essere quello caratteristico leggermente ammoniacale. Pezzatura: forma intera da 1 kg ca.

#### **Primosale**

Ingredienti: latte, caglio, sale. Consistenza morbida ma compatta. Porzionatura: forma da 2 Kg ca. Confezionamento: vaschetta termosaldada in ATP.

#### **Tomino**

Prodotto da grigliare. Grammaturo: ca. 80g cad., crosta fiorita, confezionamento multiporzione.



#### **Crescenza BIO**

Di produzione biologica. Deve essere ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale; di presentazione compatta. Non deve contenere additivi. Il prodotto deve avere sapore gradevole senza retrogusto acido o amarognolo. Confezionamento: forma da 1kg.

#### **Crescenza monoporzione BIO**

Di produzione biologica. Deve essere ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale; di presentazione compatta. Non deve contenere additivi. Il prodotto deve avere sapore gradevole senza retrogusto acido o amarognolo. Confezionamento: monoporzione da 100g in ATP.

#### **Mozzarella monoporzione BIO**

Di produzione biologica. Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da: latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Prodotta con fermentazione lattica, preferibilmente senza aggiunta di acidificanti. Deve avere consistenza morbida, colore bianco candido. Tenore in grasso indicativo: 20%. Confezionamento: buste o (preferibilmente) vaschette pelabili monoporzione. Grammatatura: 100g cad. (peso sgocciolato).

#### **Mozzarella bocconcini**

Deve avere consistenza morbida, colore bianco candido. Tenore in grasso indicativo: 20%. Confezionamento: buste multiporzione. Grammatatura: bocconcini da 30g.

#### **Mozzarella per pizza**

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da: latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici e acidificanti (acido citrico e/o lattico). Confezionamento: filoni da 1 kg.

#### **Mozzarella cubettata**

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da: latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Confezionamento: in vaschetta da 2,5/5 kg.

#### **Italico**

Formaggio con crosta, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato, sale e caglio. Sono ammessi conservanti in crosta. Sapore dolce e delicato. La pasta deve essere morbida, color avorio, pressoché totale assenza di occhiature. Crosta sottile e regolare. Stagionatura adeguata. Umidità massima: 53%. Pezzatura: forma intera, preferibilmente SV.

#### **Quartiolo Lombardo DOP**

Ingredienti: latte, sale, caglio. Confezionamento: forma intera da circa 2,5 kg. Grasso pari al 25-30% stq. Pezzatura: forma intera o porzioni di forma SV.

#### **Ricotta BIO**

Di produzione biologica. Ottenuta da: siero e latte vaccino acidificati con acido citrico e/o lattico, sale. Tenore in grasso: 15 % ca. Condizionamento: vaschette in PS termosaldate da ca. 1.5 Kg.

#### **Ricottine monoporzione**

Ottenuta da: siero e latte vaccino acidificati con acido citrico e/o lattico, sale. Tenore in grasso: 10-15 % ca. Condizionamento: monoporzione da 100g.

#### **Formaggio fresco spalmabile (tipo quark)**

Prodotti con latte intero pastorizzato, fermenti lattici e sale con eventuale aggiunta di crema di latte e utilizzo di addensanti (alginati, carragenine etc.) ed, eventualmente, conservanti come l'acido sorbico e suoi sali. Confezionamento: monoporzione da ca. 62g, in carta alluminata o vaschetta termosaldata.

#### **Robiola monoporzione**

Dovrà essere prodotta a partire da latte intero pastorizzato, sale e caglio con eventuale aggiunta di crema di latte e fermenti lattici. Ammessa aggiunta di conservanti. Grammatatura: monoporzione da 100g. Confezionamento: involvente in carta alluminata inserita e/o vaschetta termosaldata.

#### **Formaggio fresco tipo caprino**

Devono essere prodotti con latte vaccino pastorizzato. Il prodotto dovrà presentare gusto e aroma caratteristico, lievemente acidulo. Pezzatura: 80g cad. Condizionamento: avvolti singolarmente in carta e inseriti in vaschetta di plastica in ATP.

#### **Formaggio fresco tipo Salisburgo**

Grammatatura: 100g.



**Formaggini fusi monoporzione**

Forma rotonda. Con eventuale aggiunta di panna e % di grasso s.s. non inferiore al 50%. Consistenza cremosa. Grammaturo: bipezzo 2x28g. Confezionamento: singolo in carta stagnola e imballaggio in scatole pluriporzione.

**Yogurt intero alla frutta (senza aromi)**

Struttura omogenea (senza pezzi né semi) e consistenza vellutata. Ingredienti: yogurt, frutta in purea, zuccheri. Senza aggiunta di: aromi, crema, addensanti, coloranti. Disponibilità di gusti vari: es. albicocca, ananas, fragola, banana, frutti di bosco. Confezionamento: monoporzione da 125g in plateau multipezzo.

**Yogurt magro naturale BIO**

Di produzione biologica. Struttura omogenea e consistenza vellutata. Senza zucchero o edulcoranti. Tenore di grassi: max 0.1%. Confezionamento: monoporzione da 125g in plateau multipezzo.

**Yogurt intero (bianco e in gusti diversi) BIO**

Di produzione biologica. Disponibile in gusti vari (es. bianco, caffè, vaniglia etc.). Struttura omogenea e consistenza vellutata. Zuccherato, senza aromi. Confezionamento: monoporzione da 125g in plateau multipezzo.

**Budini/Dessert**

Prodotti a base di latte, latte concentrato e/o in polvere, zuccherati, addensati, aromatizzati ed eventualmente colorati. Gusti disponibili: cacao, vaniglia, crème caramel. Confezionamento: UHT. Confezionamento: in monoporzione da 125 g/cad. in plateau multipezzo.

**Gelato coppetta bigusto**

Grammaturo indicativa: 55g cad. Gusti richiedibili: panna/cacao e panna/fragola. Confezionamento: cartoni da ca. 24 pz

**Latte UHT**

Sterilizzato ad alta temperatura (UHT). Origine: Italia. Disponibile intero, parzialmente scremato e magro. Confezionamento in PET o poliaccoppiato o HDPE, da 1l.

**Latte UHT BIO**

Di origine biologica. Sterilizzato ad alta temperatura (UHT). Origine: Italia. Disponibile intero, parzialmente scremato e magro. Confezionamento in PET o poliaccoppiato o HDPE, da 1l.

**Latte delattosato UHT**

Latte parzialmente scremato. Tenore max lattosio: 0.5%. Confezionamento in PET o poliaccoppiato o HDPE, da 1l.

**Burro**

Prodotto da panna vaccina centrifugate e pastorizzate. Confezionamento: panetti da 1Kg e monoporzione da 10g cad. Involvente in polietilene.

**Panna liquida UHT**

Prodotta con creme di latte vaccino e latte stabilizzati. Tenore di grasso min 30%. Confezionamento: UHT. Confezionamento: PET o poliaccoppiato o HDPE da 1l.

**Panna da cucina UHT**

Prodotta con creme di latte vaccino e latte stabilizzati. Tenore di grasso min 23%. Confezionamento: UHT. Confezionamento: tetrabrik da 0,5 l.

**Mascarpone**

Prodotto con crema di latte coagulata. Confezionamento: vaschetta da 500 g.

**Besciamella UHT**

Prodotta con latte, panna, farina 00, addensanti e sale. Tenore di grasso 10 % ca.. Confezionamento: UHT. Confezionamento: tetrabrik da 0,5 l.

**Panna vegetale UHT**

Senza lattosio né altri derivati del latte. Deve essere disponibile sia zuccherata che non. Confezionamento: indicativamente tetrabrik da 1l.

**Soyadrink**

Bevanda alla soia, con aggiunta di vitamine e minerali. Confezionamento in tetrabrik da 1l.



## 28.OVOPRODOTTI

### Misto d'uovo pastorizzato

Ottenuto da uova intere di cat. A sgusciate. Deve essere costituito da un misto tuorlo e albume. Il confezionamento deve essere in tetrabrick da 1l, perfettamente integri, senza bombaggi. Il prodotto non deve presentare grumi o coaguli, e deve essere esente odori anomali e da qualsiasi alterazione.

### Misto d'uovo pastorizzato BIO

Di produzione biologica. Ottenuto da uova intere di cat. A sgusciate. Deve essere costituito da un misto tuorlo e albume. Il confezionamento deve essere in tetrabrick da 1l, perfettamente integri, senza bombaggi. Il prodotto non deve presentare grumi o coaguli, e deve essere esente odori anomali e da qualsiasi alterazione.

### Uova fresche in guscio classe A

Categoria peso: L (63-73g). Imballaggio: richiedibili plateau (da ca. 10). Devono essere totalmente integre e pulite. Devono provenire preferibilmente da allevamenti a terra (marchiatura: 2)

## 29.SURGELATI ITTICI

Requisiti di categoria merceologica: I prodotti dovranno presentare le caratteristiche morfologiche e organolettiche tipiche della specie e non dovranno presentare alterazioni né segni di scongelamento o bruciature da freddo. Dovranno essere esenti da corpi estranei, larve e/o parassiti di ogni genere. Non dovranno avere sapori ed odori anomali o irrancidimenti. I prodotti (filetti, cuori, impanati e mix) dovranno essere esenti da spine e da residui di pelle. Ove indicato gli articoli devono essere IQF (Individual Quick Frozen), essere ben separati, senza ammassamenti. Gli articoli forniti non devono essere ottenuti da prodotti ricomposti. Ove non diversamente specificato i prodotti sono da intendersi senza pelle. Non sono ammessi additivi, salvo deroghe esplicitate. Ove Confezionamento in doppio imballaggio (primario in materiale plastico, secondario in cartone).

### Misto mare

IQF. Mix precotto per condimento primi piatti, costituito prevalentemente da: anelli e ciuffi di calamaro, cozze sgusciate, vongole sgusciate, surimi, gamberi sgusciati, in proporzione variabile. Confezionamento: buste da 1 Kg ca.

### Filetti di platessa MSC

IQF. Pezzatura: N°3 (80-120g). Dovranno avere consistenza morbida e colore bianco candido. Confezionamento da 5/10 kg.

### Filetti di platessa impanati MSC

IQF. Contenuto di pesce: min. 55%. Grammaturo: 80 -120g. Confezionamento da 5/10 kg

### Filetti di trota salmonata

IQF. Con pelle. Pezzatura: 100-140g. Confezionamento da 5/10 kg

### Filetti di cernia

IQF. Senza pelle. Pezzatura indicativa: 80/130g. Confezionamento da 5/10 kg.

### Filetti di orata

IQF. Con pelle. Pezzatura: 120/150 g cad. Confezionamento da 5/10 kg

### Tranci di pesce spada

IQF. Pezzatura: 80-200g. Confezionamento da 5/10 kg.

### Cuori di merluzzo MSC

IQF. Senza spine. Pezzatura media: 100g ca.. Confezionamento da 5/10 kg

### Filetti di scorfano

Con pelle. Pezzatura indicativa: 130/160 g. Confezionamento da 5/10 kg.

### Filetti di sgombro

IQF. Con pelle. Pezzatura indicativa: 100/150g. Confezionamento da 5/10 kg.

### Fileté di merluzzo MSC

Porzione di filetto di merluzzo impanato. Pezzatura indicativa: 130g. Confezionamento da 5/10 kg.



**Filetti di sanpietro**

Con pelle. Pezzatura indicativa: 100/150 g. Confezionamento da 5/10 kg.

**Cozze sgusciate precotte**

IQF. Pezzatura: 200/300 pz/Kg. Confezionamento in buste da 1 kg ca.

**Anelli di totano**

IQF. Peso anelli cad.: 15-25g/3-7 cm. Colore: bianco candido. Eventualmente ammessi additivi stabilizzanti e antiossidanti. Confezionamento in buste da 1 kg ca.

**Seppie**

IQF. Spellate e pulite. Pezzatura: 20-40g. Colore: caratteristico, bianco con sfumature violacee non ingiallita. Confezionamento in buste da 1 kg ca.

**Gamberetti**

IQF. Sgusciati e precotti. Pezzatura: 80/120 pz./Kg. Confezionamento in buste da 1 kg ca.

**Filetti di salmone**

Con pelle. Pezzatura indicativa: 800/1300 g. Confezionamento da 5/10 kg.

**Polpo**

IQF. Pezzatura: 500/1000 g. Confezionamento da 5/10 kg.

### 30. SURGELATI ORTAGGI

Requisiti di categoria merceologica: I prodotti non dovranno presentare segni di scongelamento né bruciature da freddo e dovranno essere esenti da qualsiasi difetto morfologico, alterazione o senescenza. Dovranno essere esenti da corpi estranei, insetti e infestanti di ogni genere. Dovranno possedere le caratteristiche organolettiche proprie della specie e mantenere una consistenza appropriata dopo la cottura. Dovranno avere sapore caratteristico, aspetto e odore pari al prodotto fresco, privo di anomalie e/o irrancidimenti. I prodotti devono essere preferibilmente, o comunque ove richiesto, IQF (individual quick frozen), ben separati, senza ammassamenti, e di pezzatura omogenea. Confezionamento in doppio imballaggio (primario in materiale plastico, secondario in cartone).

**Piselli finissimi**

IQF. Consistenza turgida e morfologia ben conformata. Devono essere ben sgranati senza ammassi. Colore verde vivo. Calibratura:  $\leq 8,75$ mm. Tolleranza difetti: difetti colorazione  $< 3\%$ , macchie e danni  $< 3\%$ . Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Fagiolini fini BIO**

IQF. Devono provenire da produzione biologica. Consistenza turgida e morfologia ben conformata. Devono essere ben sgranati senza ammassi. Colore verde vivo. Calibratura:  $< 9$  mm. Tolleranza difetti: macchie scure max su 20 pz/Kg, eccesso di calibratura max 20%. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Spinaci e erbe**

IQF. Tolleranza difetti: colorazione anomala  $< 1\%$ . Devono essere proporzionati a cubetti (da circa 50g/cad.) Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Coste**

IQF. Parte fibrosa non preponderante ed appena percepibile alla masticazione. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Finocchi**

IQF. Devono essere tagliati in quarti e di porzionatura omogenea. Non devono risultare fibrosi e le guaine devono essere consistenti. L'integrità deve essere ineccepibile. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Minestrone**

Deve contenere tuberi/verdure/legumi e aromi in proporzione decrescente: per es. patate, carote, pomodoro, zucchine, spinaci, verza, cavolfiore, sedano, piselli, fagiolini, cipolla, fagioli borlotti, prezzemolo, basilico (senza funghi). Il prodotto deve essere ben sgranato, senza ammassi. Le verdure e i tuberi devono essere sminuzzati opportunamente (porzionatura indicativa 1x1x1 cm). Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Carote a rondelle BIO**

IQF. Devono provenire da produzione biologica. Rondelle (Diametro: compreso tra 2 e 4 cm. Spessore: circa 6mm). Consistenza turgida, colore arancione. Devono essere ben sgranate senza ammassi. Tolleranza difetti: macchie scure max su 20 pz/Kg, difetti di taglio, forma, integrità, in totale max 20%. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Carote mignon**

IQF. Devono essere ben sgranate senza ammassi. Diametro compreso tra 6-14 mm. Lunghezza circa 4 cm. Tolleranza difetti: macchie scure max su 15 pz/Kg, difetti di integrità max 20 pz/Kg. Diametro eccedente: max 10%. Difetti di colore: colletto verde < 3%. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Cavolini di Bruxelles**

IQF. Devono avere colore tipico e morfologia adeguata (aperti < 5%, gambo di lunghezza inferiore a 5mm). Devono essere ben sgranati senza ammassi. Tolleranza difetti: alterazione del colore generalizzata: < 5%, eccessiva lunghezza del gambo: max 10% dei pezzi). Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Broccoletti**

IQF. Devono avere colore tipico e sviluppo adeguato. Devono risultare consistenti e privi di danni evidenti. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Cavolfiori a rosette**

Devono avere colore bianco uniforme e morfologia caratteristica "a rosetta" (aperti < 15%, peduncoli integri). Devono essere ben sgranati senza ammassi. Tolleranza difetti: alterazione del colore generalizzata: < 5%, eccessiva lunghezza del gambo: max 10% dei pezzi. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Zucchine a rondelle**

IQF. Devono essere ben sgranate senza ammassi. Il calibro deve essere compreso tra 2 e 4 cm, lo spessore tra 5 e 6.5 mm. La sezione non deve apparire spugnosa e i semi non eccessivamente sviluppati. Assenza di retrogusto amaro. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Funghi champignons**

Devono risultare di taglio e colore omogeneo. Esenti da difetti evidenti. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Funghi misti (con porcini)**

Devono essere tagliati grossolanamente o interi a seconda delle varietà presenti. Devono avere un contenuto in peso apprezzabile, seppure non prevalente, di funghi porcini (*boletus*). Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Patate da friggere**

IQF. A stick e a spicchi. Ingredienti principali ammessi: patate, olio vegetale. Non devono assolutamente presentare aroma rancido. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Patate novelle e a spicchi al naturale**

IQF. Devono essere sbucciate. La calibratura deve risultare omogenea così come la varietà di prodotto originale. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Prezzemolo tritato**

IQF. Ben sgranato, senza ammassi. Colore verde caratteristico senza ingiallimenti. Confezionamento: preferibilmente da 1 Kg.

**Basilico tritato**

IQF. Ben sgranato, senza ammassi. Colore verde caratteristico senza ingiallimenti. Aroma caratteristico. Confezionamento: preferibilmente da 1 Kg.

**Purea di zucca**

100% zucca. Senza additivi aggiunti. Residuo secco: 13-15 %. Residuo ottico: 11-13 °Bx. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Asparagi punte**

IQF. Devono essere integri. Non fibrosi, privati della parte basale. Diametro compreso tra 16 e 22 mm (unità eccedenti tollerate 10%). Lunghezza inferiore a 180 mm. Senza parti bianche. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Zucchine grigliate**

IQF. Non devono contenere altri ingredienti e/o additivi. Devono presentare striature tipiche della grigliatura senza bruciature estese. Spessore compreso tra 4 e 8 mm. Lunghezza circa 7-15 cm. Devono essere integre e di colorazione naturale con caratteristiche striature. Confezionamento: 4x2,5 Kg.





#### **Peperoni a falde grigliati**

IQF. Rossi e gialli. Preferibilmente spelati. Non devono contenere altri ingredienti e/o additivi. Devono presentare striature tipiche della grigliatura senza bruciature estese. Peso falde compreso tra 30 e 50g. Devono essere integre, senza cavità nella polpa, e di colorazione naturale con caratteristiche striature. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

#### **Melanzane grigliate**

IQF. Non devono contenere altri ingredienti e/o additivi. Devono presentare striature tipiche della grigliatura senza bruciature estese. Spessore compreso tra 4 e 8 mm. Devono essere integre, senza cavità nella polpa, e di colorazione naturale con caratteristiche striature. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

#### **Patate duchessa**

Ingredienti ammessi: patate olio. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

#### **Misto per soffritto**

IQF. A base di: cipolle, carote e sedano tritati. Confezionamento: preferibilmente da 1 Kg.

#### **Misto piselli e carore**

IQF. % piselli e carote: 50% +/- 10%. Carote a cubetti (10 mm ca.) e piselli (8-10 mm ca.). Confezionamento: 4x2,5 Kg.

#### **Mais dolce in grani**

IQF. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

#### **Patate a cubettoni**

IQF. Al naturale. Misura indicativa: 2x2x3 cm. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

#### **Verdure pastellate miste**

IQF. Tris di zucchine/cavolfiori/carciofi in eguali proporzioni. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

## **31.ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

L'assortimento reso disponibile dal Fornitore dovrà corrispondere ai prodotti (specie, varietà, caratteristiche, provenienze, categorie e calibri) esposti nei bollettini del mercato ortofrutticolo di Milano (SO.GE.M.I. S.p.A. - Via Lombroso, 54 - 20137 MILANO). I bollettini dovranno essere inviati via email settimanalmente dal Fornitore alle ASST contraenti, in tempo utile per la redazione degli ordinativi settimanali, e costituiranno sia l'assortimento disponibile che il prezzo (della colonna "prevalente") di riferimento. Per quanto riguarda il prodotto ortofrutticoli freschi bio si farà riferimento al listino della camera di commercio di Bologna.

I seguenti articoli dovranno su richiesta essere forniti di produzione BIOLOGICA:

- frutta fresca = arance, clementine s. s.
- ortaggi freschi = carote, cipolle, sedano, patate, pomodori

Le mele dovranno essere di provenienza certificata:

- DOP Val di Non
- IGP Valtellina e IGP Alto Adige

Requisiti di categoria merceologica: Devono essere di 1° categoria salvo indisponibilità contingenti e temporanee. Varietà, grammatura e calibratura degli articoli consegnati devono essere, ove specificate (anche sulla base del mercuriale di riferimento) quelle richieste negli ordinativi dalla ASST contraente. Devono essere consegnati in confezioni originali, recanti le seguenti indicazioni: imballatore e/o speditore, natura del prodotto (ed eventuale varietà o tipo), origine del prodotto, categoria, calibro (o peso o n° di pezzi), marchio ufficiale di controllo (ove previsto).

I prodotti consegnati non dovranno presentare difetti che ne compromettano l'aspetto generale e dovranno essere esenti da umidità eccessiva, attacchi parassitari, infestazione di moscerini o altri insetti, presenza di muffe, marcescenze, necrosi, sporcizia, terra, macchie, danni e lesioni di qualsiasi origine. I prodotti consegnati dovranno essere sani, freschi, turgidi, consistenti, privi di: avvizzimenti, imbrunimenti, odori e sapori anomali oltre a presentare le caratteristiche peculiari della varietà e della cultivar specifica. Il grado di maturazione dovrà essere adeguato al consumo immediato e omogeneo all'interno della partita consegnata. Le varietà, le pezzature, i formati, le calibrature, le provenienze, etc. devono essere quelle richieste dalle singole ASST contraenti. Le caratteristiche merceologiche nonché i suddetti requisiti devono altresì essere



**ASST Valtellina e Alto Lario**

omogenei all'interno della medesima partita consegnata, con una tolleranza di massimo 5% (in peso) sulla fornitura in caso di difformità di pezzatura o categoria inferiori al dichiarato (sul documento di trasporto e sull'etichettatura).

Il calendario di riferimento è il seguente:

*gennaio*

*barbabietola, bietole, carciofi, carote, cavolini di bruxelles, cavoli, cime di rapa, cipolle, finocchi, lattuga, patate, porri, radicchio, rape, spinaci*  
*arance, banane, clementine, kiwi, mele, pere, pompelmi*

*febbraio*

*barbabietola, bietole, carciofi, carote, cavolini di bruxelles, cavoli, cime di rapa, cipolle, finocchi, lattuga, patate, porri, radicchio, rape, spinaci*  
*arance, banane, clementine, kiwi, mele, pere, pompelmi*

*marzo*

*asparagi, barbabietola, bietole, carciofi, carote, cipolle, finocchi, lattuga, patate, peperoni, radicchio, rape, rucola, zucchine*  
*arance, banane, clementine, kiwi, mele, pere, pompelmi*

*aprile*

*asparagi, barbabietola, bietole, carciofi, carote, cipolle, fave, lattuga, patate, peperoni, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, spinaci, zucchine*  
*banane, kiwi, mele, nespole, pere, pompelmi*

*maggio*

*asparagi, bietole, carciofi, carote, cipolle, fave, lattuga, patate, peperoni, piselli, pomodori, radicchio, ravanello, rucola, verza, zucchine*  
*albicocca, anguria, banane, ciliegie, fragole, kiwi, mele, nespole, pompelmi*

*giugno*

*bietole, carote, cetrioli, cipolle, fagioli, fave, indivia, lattuga, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, radicchio, ravanello, rucola, zucchine*  
*albicocca, anguria, ciliegie, fragole, mele, mirtilli, pesche, prugne*

*luglio*

*bietole, indivia, carote, cetrioli, cipolle, indivia, lattuga, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchio, ravanelli, zucchine*  
*albicocca, anguria, ciliegie, fragole, lamponi, mele, melone, mirtilli, pere, pesche, prugne*

*agosto*

*bietole, indivia, carote, cetrioli, cipolle, indivia, lattuga, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchio, ravanelli, zucchine*  
*anguria, lamponi, mele, melone, mirtilli, more, pere, pesche, prugne*

*settembre*

*bietole, indivia, carote, cetrioli, cipolle, indivia, lattuga, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchio, ravanelli, zucchine, zucca*  
*mele, melone, pere, pesche, prugne, fichi, uva*

*ottobre*

*bietole, carote, cavoli, cipolle, lattuga, melanzane, patate, radicchio, verza, zucca*  
*ananas, mele, pere, pesche, prugne, fichi, uva, castagne*

*novembre*

*bietole, carciofi, cardo, carote, cavolini di bruxelles, cavoli, cipolle, finocchi, lattuga, patate, porri, radicchio, zucca*  
*ananas, arance, banane, kaki, kiwi, mele, mapo, melagrana, pere, pompelmi*



*dicembre*

*barbabietola, bietole, carciofi, carote, cavolini di bruxelles, cavoli, cime di rapa, cipolle, finocchi, lattuga, patate, porri, radicchio, rape, spinaci  
ananas, arance, avocado, banane, clementine, kaki, kiwi, mele, pere, pompelmi*

### **32.ORTAGGI IV GAMMA**

Requisiti di categoria merceologica: Taglio omogeneo ed appropriato, lavaggio ineccepibile, assenza di corpi estranei e insetti. Il condizionamento deve essere in ATP o eventualmente SV (per le patate). Devono essere freschi, esenti da imbrunimenti, avvizzimenti, alterazioni, e da ogni difetto di sorta.

Prodotti richiesti:

- Insalate di tagli vari, insalate miste, crauti etc. Confezionamento indicativo: 1 kg.
- Rucola. Confezionamento indicativo: 0.5 kg.
- Carote juliënne. Confezionamento indicativo: 2 kg.
- Patate pelate intere. Confezionamento indicativo: 5 kg.
- Patate pelate cubettate. Confezionamento indicativo: 5 kg.

### **33.CARNI E PRODOTTI CARNEI**

#### **CARNI BOVINE**

Requisiti di categoria merceologica: I tagli devono provenire da allevamenti e stabilimenti di macellazione/sezionamento UE. I tagli devono essere disossati, adeguatamente rifilati del grasso superficiale, ben toelettati, tali da presentare uno scarto (grasso, connettivo di copertura, liquido trasudato) massimo ammissibile del 5%. Devono possedere requisiti organolettici e di conservazione ineccepibili (in particolare esenti da colori e odori anomali, macchie, bruciatore da freddo, irrancidimenti etc.) e caratteristici del taglio. Le confezioni devono essere sottovuoto, integre, senza perdite. L'etichetta deve riportare: denominazione commerciale del prodotto e taglio anatomico, condizionamento (refrigerate o congelate), data di scadenza (da consumarsi entro ...), peso netto, modalità di conservazione, nome, ragione sociale, marchio depositato, sede sociale del confezionatore, codice di tracciabilità, paese di nascita, allevamento, macellazione e sezionamento, e relativi numeri identificativi del macello e del laboratorio di sezionamento.

#### **Carne di bovino adulto refrigerata**

Le carni devono provenire da carcasse classificate: classe "A" (bovini maschi non castrati di età inferiore a 24 mesi) o classe "E" (bovini femmine che non abbiano figliato), conformazione minima: R, stato di ingrassamento massimo: 2. Il tessuto adiposo deve presentarsi bianco; La consistenza deve essere tenera, l'infiltrazione di grasso caratteristica. Il colore rosso vivo. Condizionamento: tagli disossati SV.

Tagli richiesti:

- Scamone senza spinacino
- Noce
- Fesa
- Sottofesa
- Reale

#### **Carne di vitellone refrigerata**

Categoria Z: bovini di età compresa tra 8 e 12 mesi. Il tessuto adiposo deve presentarsi bianco; La consistenza deve essere tenera, l'infiltrazione di grasso caratteristica, e il tessuto connettivo ridotto. Il colore è rosato. Condizionamento: tagli disossati SV.

Tagli richiesti:

- Scamone
- Noce



- Fesa
- Sottofesa

#### **Carne di vitello refrigerata**

Categoria V: bovini di età inferiore a 8. Il tessuto adiposo deve presentarsi bianco; La consistenza deve essere tenera, l'infiltrazione di grasso e il tessuto connettivo devono essere minimi. Il colore è rosa pallido. Condizionamento: tagli disossati SV.

Tagli richiesti:

- Punta pancia
- Fesa
- Reale

#### **Hamburger refrigerato di bovino adulto**

Prodotti a partire da carni macinate magre di bovino adulto di classe A o E. Pezzatura: ca. 120g cad. Devono avere tenore in materie grasse inferiore al 7% e rapporto collagene/proteine inferiore a 12. La macinatura deve essere fine. Non sono ammesse aggiunte di altri ingredienti e/o additivi ad eccezione eventualmente del sale (inferiore a 1%). Confezionamento indicativo: 5 kg. Condizionamento in SV o ATP.

#### **Hamburger congelato di bovino adulto**

Carne: min. 90%. Pezzatura: ca. 80/100g cad. Il prodotto deve essere pronto per la cottura senza necessità di lavorazioni preliminari. Le carni devono essere rosacee e il grasso visibile praticamente assente. Confezionamento indicativo: 5 kg

#### **Carne macinata congelata**

Prodotta a partire da carni macinate magre di bovino adulto di classe A o E. Deve essere di definizione magra (tenore in materie grasse inferiore al 7% e rapporto collagene/proteine inferiore a 12). La macinatura deve essere fine. Non sono ammesse aggiunte di altri ingredienti e/o additivi ad eccezione eventualmente del sale (inferiore a 1%). Confezionamento indicativo: 1 kg

#### **Polpette surgelate**

Preparazione di carne bovina (min. 60%). Il grasso deve essere presente in minima parte, e non devono risultare parti connettivali o residui ossei. La consistenza deve essere morbida anche dopo cottura e l'integrità del prodotto perfetta. Preferibilmente senza derivati del latte.

#### **Trippa cotta surgelata**

Precotta, tagliata e confezionata SV. Deve essere perfettamente pulita.

### **CARNI SUINE**

Requisiti di categoria merceologica: I tagli refrigerati devono provenire da allevamenti e stabilimenti di macellazione/sezionamento UE, condizione preferibile anche per i tagli congelati. I tagli devono essere disossati, adeguatamente rifilati del grasso superficiale, ben toelettati e conservati, tali da presentare uno scarto (grasso, connettivo di copertura, liquido trasudato) massimo ammissibile del 5% in peso. Devono possedere requisiti organolettici e di conservazione ineccepibili (in particolare esenti da colori e odori anomali, macchie, bruciature da freddo, irrancidimenti etc.) e caratteristici del taglio. Le confezioni devono essere sottovuoto, integre, senza perdite. L'etichetta deve riportare: denominazione commerciale del prodotto e taglio anatomico, condizionamento (refrigerate o congelate), data di scadenza (da consumarsi entro ...), peso netto, modalità di conservazione, nome, ragione sociale, marchio depositato, sede sociale del confezionatore, codice di tracciabilità, paese di nascita, allevamento, macellazione e sezionamento, e relativi numeri identificativi del macello e del laboratorio di sezionamento.

#### **Lonza refrigerata senza cordone**

Da carré disossato. Non sono ammesse preparazioni a base di carne o comunque l'aggiunta di qualsivoglia ingrediente. consistenza: pastosa al tatto; tessitura: compatta; grana: molto fine; marezzatura: media; odore: delicato; colore: roseo; gusto alla masticazione: sapido, succoso e tenero dopo cottura. Pezzatura: ca. 4 Kg. Confezionamento singolo. Condizionamento: SV.

#### **Lonza congelata**

Da carré disossato. Non sono ammesse preparazioni a base di carne o comunque l'aggiunta di qualsivoglia ingrediente. consistenza: pastosa al tatto; tessitura: compatta; grana: molto fine; marezzatura: media; odore:

**ASST Valtellina e Alto Lario**

delicato; colore: roseo; gusto alla masticazione: sapido, succoso e tenero dopo cottura. Pezzatura: ca. 5 Kg.  
Confezionamento singolo.

**Bracirole refrigerate**

Prodotte da carré con osso. Parte edibile: min. 70%. Pezzatura indicativa con osso: 200g. Confezionamento: 1 kg ca. Condizionamento: SV.

**Stinco surgelato**

Tagliato a metà. Pezzatura indicativa: 200g. Confezionamento: 5 kg ca.

**Puntine congelate**

Devono derivare dal carré ed essere tagliate singolarmente. Parte edibile: min. 50%.

**Cotenna congelata**

Pulita e tagliata.

**Salsiccia groppino refrigerata**

Di puro suino. Tenore in grasso: max 25%. Confezionamento da circa 2,5 kg. Condizionamento: preferibilmente in ATP.

**Salamella refrigerata**

Di puro suino. Tenore in grasso: max 25%. Pezzatura: 130g /cadca. Condizionamento: preferibilmente in ATP.

**CARNI AVICUNICOLE**

Requisiti di categoria merceologica: Devono essere di origine italiana e di classe A. Le carni devono avere caratteristiche sensoriali ineccepibili (assenza di odori e colori anomali), essere ben toelettate (senza residui di piume, penne, spuntoni), non devono presentare ecchimosi o macchie di altra natura né bruciature da freddo.

**Polli a busto refrigerati**

Devono essere sviscerati e senza frattaglie, senza testa e collo, con resezione a livello della terz'ultima vertebra cervicale. Pezzatura: 1,1 Kg ca. Condizionamento: sfusi in cassetta di cartone.

**Polli a busto refrigerati BIO**

Di produzione biologica. Devono essere sviscerati e senza frattaglie, senza testa e collo, con resezione a livello della terz'ultima vertebra cervicale. Pezzatura: 1,1 Kg ca. Condizionamento: sfusi in cassetta di cartone.

**Polli a busto congelati**

Devono essere sviscerati e senza frattaglie, senza testa e collo, con resezione a livello della terz'ultima vertebra cervicale. Pezzatura: 1 kg ca.

**Sovracosce di pollo refrigerate**

Grammatura cad.: circa 150g. La pelle non deve eccedere le parti anatomiche. Non devono presentare fratture o altri danni. Sfuse o confezionate sottovuoto a richiesta.

**Cosce di pollo refrigerate**

Grammatura cad.: circa 200g. La pelle non deve eccedere le parti anatomiche. Non devono presentare fratture o altri danni. Sfuse o confezionate sottovuoto a richiesta.

**Cosce di pollo refrigerate BIO**

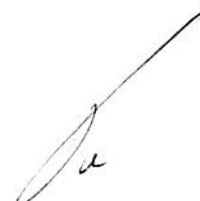
Di produzione biologica. Grammatura cad.: circa 200g. La pelle non deve eccedere le parti anatomiche. Non devono presentare fratture o altri danni. Sfuse o confezionate sottovuoto a richiesta.

**Fusi di pollo refrigerati**

Grammatura cad.: circa 160g. La pelle non deve eccedere le parti anatomiche. Non devono presentare fratture o altri danni. Sfusi o confezionati sottovuoto su richiesta.

**Petti di pollo interi refrigerati**

Devono essere preconfezionati sottovuoto. Peso: 2 Kg ca. Non devono presentare pelle e parti ossee o cartilaginee.





### **Petti di pollo interi refrigerati BIO**

Di produzione biologica. Devono essere preconfezionati sottovuoto. Peso: 2 Kg ca. Non devono presentare pelle e parti ossee o cartilaginee.

### **Conigli congelati**

Devono essere eviscerati e scuoiati. Porzionati e privati di testa e zampe. Avere un peso medio compreso tra 1300 e 1600 g. Colore della carne bianco-rosa, consistenza soda,

### **Fesa di tacchino refrigerata**

La grammatura richiesta deve essere di 4,5 +/-0.5 kg cad. Non deve presentare pelle e parti ossee o cartilaginee. Confezionata singolarmente sottovuoto.

### **Fesa di tacchino refrigerata BIO**

Di produzione biologica. La grammatura richiesta deve essere di 4,5 +/-0.5 kg cad. Non deve presentare pelle e parti ossee o cartilaginee. Confezionata singolarmente sottovuoto.

### **Arrotolato di tacchino surgelato**

Ingredienti: fesa di tacchino, (eventualmente) sale. Deve avere diametro costante e grammatura omogenea. La legatura deve essere accurata così da garantire la tenuta del prodotto in cottura.

### **Hamburger di tacchino surgelato**

Impasto a base di carne di tacchino (min. 85%). Tasso di grasso: max 10%. Rapporto collagene/proteine: inferiore a 10. Porzionatura: 80g ca.

### **Cordon bleu refrigerato**

Cotolette impanate refrigerate, a base di carne di tacchino e pollo, farcita con formaggio e prosciutto cotto. Grammatura indicativa: 130g cad. Preconfezionate (8 pz indicativamente) in vassoio e film plastico.

### **Ortaiole surgelate**

Cotolette impanate refrigerate, a base di carne e carni separate meccanicamente di tacchino farcita con ripieno a base di spinaci. Grammatura indicativa: 100g cad. Preconfezionate (25 pz indicativamente).

### **Nuggets di pollo surgelati**

Crocchette di pollo panate. Carne min: 50%. Pezzatura indicativa: 40g. Confezionamento: 1 Kg.

### **Spiedini di tacchino refrigerati**

Devono essere preparati su stecchi di legno, con carne di coscia di tacchino in proporzione prevalente (minimo 60%) e pancetta di suino, salsiccia, wurstel in parti equivalenti, intervallati da peperoni. Il peso indicativo dovrà essere di 130g. Condizionamento in ATP.

### **Petto di pollo congelato preaffettato**

IQF. Porzionatura: ca.100g cad. Confezionamento: buste da 50 pz ca.

## **CARNI OVINE**

Requisiti di categoria merceologica: Le confezioni devono essere sottovuoto e deve essere indicata l'origine. Le carni devono avere caratteristiche sensoriali ineccepibili (assenza di odori e colori anomali), ed essere esenti da macchie, residui estranei. Il condizionamento (ove non specificato) può essere surgelato o refrigerato (in SV o ATP).

### **Coscia d'agnello congelata**

Proveniente da animali di età inferiore a 18 mesi. Peso di circa 2 kg, con osso.

## **SALUMI, INSACCATI, PRODOTTI A BASE DI CARNE**

Requisiti di categoria merceologica: ove riferibile devono essere conformi alle caratteristiche ed ai requisiti delle specifiche denominazioni (rispettivi Disciplinari di Produzione e Decreto 26 maggio 2016).

### **Prosciutto cotto di Alta Qualità**

Deve essere prodotto da coscia di suino (rifilata, sgrassata e senza geretto). Non deve contenere: polifosfati, caseinati, lattosio, glutine, soia. Caratteristiche: tessitura compatta, grasso di copertura bianco, parte magra di colore rosa uniforme senza parti connettivali, sacche gelatinizzate; la tenuta della fetta deve essere ottimale. Aroma e sapore delicati. Pezzatura: intero, ca. 7 Kg. Condizionamento: SV in film alluminato.



### **Prosciutto crudo di Parma DOP**

Disossato. Colore al taglio uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse. Tempo di stagionatura: 12 mesi. Aroma caratteristico. Sapore dolce e delicato, non eccessivamente salato. Consistenza tenera. Pezzatura: intero, peso ca. 6Kg. Condizionamento: SV.

### **Bresaola della Valtellina (punta d'anca) IGP**

Di punta d'anca. Stagionatura: 4 settimane. Consistenza morbida, non secca né elastica. Pezzatura: a metà, ca. 2 Kg. Condizionamento: SV in film alluminato.

### **Coppa di parma IGP**

Consistenza morbida, fetta compatta al taglio, stagionatura: 90/120 gg. Colore della fetta rosso con grasso di marezzatura bianco rosato. Pezzatura: a metà, ca. 1 Kg. Confezionamento: SV.

### **Mortadella Bologna IGP**

L'aspetto al taglio deve essere vellutato, di colore rosa vivo uniforme. Assenza di sacche di gelatina e parti connettivali. I lardelli devono essere bianchi e regolarmente distribuiti. Senza polifosfati. Confezionamento: tranci da ca. 3 kg. Condizionamento: SV.

### **Speck Alto Adige IGP**

Aroma caratteristico. Sapore dolce e delicato, non eccessivamente salato. Consistenza tenera. Stagionatura: min. 20 settimane. Confezionamento: tagliato a metà. Condizionamento: SV.

### **Pancetta arrotolata**

Senza cotenna. Porzionatura: Tranci da circa 2 kg. Umidità massima: 66 % con stagionatura di circa 1 mese; prodotta in modo tradizionale, con salatura appropriata, colore e dolcezza caratteristici. . Condizionamento: SV.

### **Salame crudo**

Tipo Milano. Di puro suino. Deve essere stagionato adeguatamente (umidità max 41%). Colore rosso brillante con lenticelle di grasso perfettamente bianco, consistenza compatta anche al centro del prodotto, assenza di imbrunimenti ed eccessiva untuosità (grasso inferiore al 30%). Aroma caratteristico e sapore dolce e delicato, non eccessivamente piccante e/o salato (sale max 3%). Confezionamento: tranci da ca. 1.5 kg. Condizionamento: SV.

### **Wurstel**

Di puro suino, qualità superiore. Colore rosato omogeneo, sapore e odore caratteristici. L'impasto deve essere omogeneo, privo di frazioni evidenti di tessuto connettivo e granulosità. Non devono presentare grasso o eccesso di gelatina in superficie. L'imballaggio deve essere sottovuoto e perfettamente integro. Preferibilmente senza polifosfati. Devono essere forniti sia in formato piccolo (25g/cad) che grande (60g/cad).

### **Arrosto di tacchino**

Prodotto da fesa di tacchino cotta al forno. Ingredienti: carne di tacchino, acqua, sale, aromi, nitriti. Pezzatura: ca. 2.5Kg. Confezionamento: SV in film plastico.

### **Pancetta tesa dolce**

Stagionatura: ca. 20 gg. Porzionatura: Tranci da circa 1,5 Kg. Preconfezionata SV

### **Prosciutto di Praga**

Disossato. Ottenuto da coscia di suino opportunamente trattata, affumicata e aromatizzata. Deve essere di gusto e aroma delicati. Aspetto: forma "a castagna" con presenza di cotenna. Pezzatura: ca. 8 Kg. Confezionamento: SV.

### **Cotechino**

Prodotto precotto e confezionato. In pezzatura da 0,5 Kg ca. Di puro suino. Deve presentare sapore ed aroma tipici, senza irrancidimenti, od altre anomalie organolettiche. Deve essere di grana grossolana, e morbidezza adeguata.

### **Prosciutto cotto preaffettato Alta Qualità**

Condizionamento in ATP. Grammatatura: 80g cad. Confezione in vaschetta termosaldata.

### **Prosciutto crudo parma DOP preaffettato**

Condizionamento in ATP. Grammatatura: 70g cad. Confezione in vaschetta termosaldata.

### **Speck Alto Adige IGP preaffettato**

Condizionamento in ATP. Grammatatura: 70g cad. Confezione in vaschetta termosaldata.



**Bresaola Valtellina IGP preaffettato**

Di sottofesa. Condizionamento in ATP. Grammatura: 70g cad. Confezione in vaschetta termosaldata.

**Salame milano preaffettato**

Condizionamento in ATP. Grammatura: 70g cad. Confezione in vaschetta termosaldata.

**Bologna preaffettata**

Condizionamento in ATP. Grammatura: 80g cad. Confezione in vaschetta termosaldata.

## 34. BEVANDE

**Acqua oligominerale**

Liscia e addizionata di anidride carbonica. Confezionamento in bottiglie di PET da 0.5l e da 1.5l. Il tappo deve svitarsi senza sforzo.

**Succhi 100% frutta (gusti vari)**

Ottenuti da succo concentrato senza aggiunta di zuccheri. Gusti richiesti: arancia, pompelmo, ananas. Condizionamento: UHT. Confezionamento: in brick da 1l.

**Succhi e polpa di frutta (gusti vari)**

Ingredienti di base: succo e/o polpa di frutta, acqua e zucchero. Dovranno rispettare le specifiche proprie della denominazione indicata. Sono ammessi i seguenti ingredienti: succo e/o polpa di frutta, succo di frutta da concentrato, zucchero, acqua, eventualmente acido citrico e acido ascorbico. Gusti vari (mela, pera, pesca, ACE, albicocca, etc.). Sono eventualmente ammessi additivi acidificanti, antiossidanti e conservanti. Condizionamento: UHT. Confezionamento: 200 ml (con cannuccia).

**Vino da tavola bianco e rosso**

Il vino dovrà essere limpido ed avere sapore ed odore gradevoli, non essere aspro né allappante, non presentare difetti di qualsiasi tipo. Il titolo alcolometrico volumico dovrà essere 11.0 +/- 0.5% per i vini rossi e 10.5 +/- 0.5% per i bianchi. Confezionamento: brick da 1l e da 0.25l.

**Vino bianco IGP**

Pinot grigio. Confezionamento: bottiglie di vetro da 75 cl. in cartoni da 6 pz.

**Spumante brut IGP**

Metodo classico. Confezionamento: bottiglie di vetro da 75 cl. in cartoni da 6 pz.

**Spumante moscato**

Confezionamento: bottiglie di vetro da 75 cl. in cartoni da 6 pz.

**Vino marsala**

Bottiglie in vetro da 1l

**Bibite gassate**

Confezionamento in PET da 1.5 l

## 35. NO FOOD E M.O.C.A.

Requisiti di categoria: tutti i materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA) dovranno essere in materiale atossico ed idonei all'uso e prodotti nel rispetto delle norme di legge. I prodotti dovranno avere spessori e resistenza adeguati. I MOCA, dovranno essere altresì confezionati ed identificati conformemente alle norme inerenti (etichettatura, dichiarazioni di conformità, stoccaggio, tracciabilità etc.).

L'Aggiudicatario è tenuto alla fornitura – su richiesta delle ASST contraenti - alla fornitura di articoli anche non espressamente richiesti nel presente capitolato..

**Stuzzicadenti**

Confezionati singolarmente. Scatole da 1000pz





**Bicarbonato di sodio**

Purissimo. Confezionamento: scatole da 0,5/1 Kg.

**Rete per arrosto ar16**

Lunghezza 50m

**Sacchetti per alimenti surgelati**

Misura cm 28x40.lin scatole da circa 50pz.

**Vaschetta alluminio**

R24 Bordo a "L". Forma rettangolare. Dimensioni: mm 140x120x40h.

R75 bordo L Forma rettangolare. Dimensioni: mm 223X173X35

R98 bordo G Forma rettangolare. Dimensioni indicative: 320x260x50 mm



CATEGORIA	PRODOTTO	U.M.	FABBISOGNO TOT. ANNUO ASST OM	ANNUO SONDRIO	ANNUO SONDALO	FABBISOGNO TOT. ANNUO ASST AL	FABBISOGNO ANNUO TOTALE (OM + AL)	FABBISOGNO QUINQUENNALE TOTALE (OM + AL)	prezzo base d'asta	aliquota IVA	fabbisogno x base d'asta (OM)	fabbisogno x base d'asta (AL)	fabbisogno annuo complessivo iva escl.	fabbisogno quinq complessivo iva escl
CONSERVE DI POMODORO	POLPA POMODORO BAG-IN-BOX	KG	3450	1250	1250	2500	5950	29750	0,52476	10	€ 1.810,42	€ 1.311,90	€ 3.122,32	€ 15.611,61
CONSERVE DI POMODORO	POLPA POMODORO BIO 5/1	PZ	460	150	150	300	760	3800	3,59369	10	€ 1.648,50	€ 1.075,11	€ 2.723,60	€ 13.618,02
CONSERVE VERDURE	PREPARATO PER INSALATA DI RISO NAT 3/1	PZ	96	0	0	0	96	480	5,03063	10	€ 482,94	€ -	€ 482,94	€ 2.414,70
CONSERVE VERDURE	CRAUTI NATURALI 5/1	PZ	24	0	0	0	24	120	3,62747	10	€ 87,06	€ -	€ 87,06	€ 435,30
CONSERVE VERDURE	BARBABIETOLA FETTE AL NAT 3/1	PZ	66	50	50	100	166	830	2,63923	10	€ 174,19	€ 263,92	€ 438,11	€ 2.190,56
CONSERVE VERDURE	FAGIOLINI FINI NAT 3/1	PZ	0	60	60	120	120	0	3,41000	10	€ -	€ 409,20	€ 409,20	€ 2.046,00
CONSERVE VERDURE	FAG BORLOTTI NAT 3/1	PZ	144	273	273	546	690	3450	1,56475	10	€ 225,32	€ 854,35	€ 1.079,68	€ 5.398,39
CONSERVE VERDURE	FAG SPAGNA NAT 3/1	PZ	96	15	15	126	126	630	1,82589	10	€ 175,29	€ 54,78	€ 230,06	€ 1.150,31
CONSERVE VERDURE	FAG CANNELLINI NAT 3/1	PZ	180	0	0	0	180	900	1,56475	10	€ 281,66	€ -	€ 281,66	€ 1.408,28
CONSERVE VERDURE	MACEDONIA VERD NAT 3/1	PZ	30	0	0	0	30	150	2,69126	10	€ 80,74	€ -	€ 80,74	€ 403,69
CONSERVE VERDURE	MAIS GRANI NAT 3/1	PZ	24	0	0	0	24	120	3,08077	10	€ 73,94	€ -	€ 73,94	€ 369,69
CONSERVE VERDURE	CECI SCATOLA 3/1	PZ	108	231	231	462	570	2850	2,03951	10	€ 220,27	€ 942,25	€ 1.162,52	€ 5.812,60
CONSERVE VERDURE	LENTICCHIE LESSATE 3/1	PZ	96	0	0	0	96	480	2,06162	10	€ 197,92	€ -	€ 197,92	€ 989,59
CONSERVE VERDURE	BARBABIETOLA A FETTE AL NATURALE 3/1	PZ	222	0	0	0	222	1110	2,63923	10	€ 585,91	€ -	€ 585,91	€ 2.929,55
CONSERVE VERDURE	PEPERONATA SOTTOLIO 3/1	PZ	66	0	0	0	66	330	5,75432	10	€ 379,79	€ -	€ 379,79	€ 1.899,93
CONSERVE VERDURE	PEPERONI FALDE IN ACETO 4/1	PZ	6	0	0	0	6	30	4,56247	10	€ 27,37	€ -	€ 27,37	€ 136,87
CONSERVE VERDURE	CIPOLLINE BORETTANE AGRODOLCI 3/1	PZ	48	240	0	0	48	240	5,26515	10	€ 252,73	€ -	€ 252,73	€ 1.263,64
CONSERVE VERDURE	GIARDINIERA ACETO 4/1	PZ	0	41	41	82	82	410	3,69600	10	€ -	€ 303,07	€ 303,07	€ 1.515,36
CONSERVE VERDURE	INSALATINA 3/1	PZ	54	0	0	0	54	270	2,45663	10	€ 132,66	€ -	€ 132,66	€ 663,29
CONSERVE VERDURE	OLIVE VERDI DENOCCHIATE 4/1	PZ	18	63	63	126	144	720	6,73585	10	€ 121,25	€ 848,72	€ 969,96	€ 4.849,81
CONSERVE VERDURE	OLIVE NERE DENOCCHIATE 4/1	PZ	81	0	0	0	81	405	6,13943	10	€ 497,29	€ -	€ 497,29	€ 2.486,47
CONSERVE VERDURE	FUNGHI CHAMPIGNON AFF NAT 3/1	PZ	54	0	0	0	54	270	3,57654	10	€ 193,13	€ -	€ 193,13	€ 965,67
CONSERVE VERDURE	CAPPERI MEZZANELLA AL SALE KG 1	PZ	30	42	42	84	114	570	3,06416	4	€ 91,92	€ 257,39	€ 349,31	€ 1.746,57
CONSERVE DI CARNE E PESCE	CARNE IN SCATOLA GR 90	PZ	96	312	312	624	720	3600	0,98432	10	€ 56,09	€ 364,62	€ 420,71	€ 2.103,55
CONSERVE DI CARNE E PESCE	TONNO IN OLIO DI OLIVA GR 80	PZ	1200	2136	2136	4272	5472	27360	0,80784	10	€ 969,41	€ 3.451,09	€ 4.420,50	€ 22.102,50
CONSERVE DI CARNE E PESCE	TONNO BUSTA IN OLIO DI OLIVA KG 1	PZ	176	186	186	372	548	2740	8,90923	10	€ 1.568,02	€ 3.314,23	€ 4.882,26	€ 24.411,29
CONSERVE DI CARNE E PESCE	ACCIUGHE FILETTI IN OLIO DI OLIVA GR 720	PZ	28	63	63	126	154	770	7,30906	10	€ 204,65	€ 920,94	€ 1.125,60	€ 5.627,98
CONSERVE DI CARNE E PESCE	SGOMBRO FILETTI IN OLIO DI OLIVA GR 1800	PZ	0	43	43	86	86	430	7,73498	10	€ -	€ 665,21	€ 665,21	€ 3.326,04
CONSERVE DI CARNE E PESCE	VONGOLE AL NATURALE GR 800	PZ	30	100	100	200	230	1150	3,33531	10	€ 100,06	€ 667,06	€ 767,12	€ 3.835,61
AROMI E SPEZIE	PEPE NERO MACINATO G 400	PZ	7	12	12	24	31	155	2,20209	10	€ 15,41	€ 52,85	€ 68,26	€ 341,32
AROMI E SPEZIE	ORIGANO FOGLIE G 500	PZ	6	9	9	18	24	120	1,72744	5	€ 10,36	€ 31,09	€ 41,46	€ 207,29
AROMI E SPEZIE	PEPERONINO MACINATO G 400	PZ	6	0	0	0	6	30	1,32352	10	€ 7,94	€ -	€ 7,94	€ 39,71
AROMI E SPEZIE	CHIODI GAROFANO INTERI GR 500	PZ	1	2	2	4	5	25	3,87530	10	€ 3,88	€ 15,50	€ 19,38	€ 96,88
AROMI E SPEZIE	NOCE MOSCATA MACINATA GR 350	PZ	1	13	13	26	27	135	14,47303	10	€ 14,47	€ 376,30	€ 390,77	€ 1.953,86
AROMI E SPEZIE	ZAFFERANO BUSTINE GR 0,125	PZ	700	950	950	1900	2600	13000	0,30767	10	€ 215,37	€ 584,57	€ 799,94	€ 3.993,71
AROMI E SPEZIE	ZAFFERANO FAGONE GR 2	PZ	108	0	0	0	108	540	4,44631	10	€ 480,20	€ -	€ 480,20	€ 2.401,01
CONDIMENTI VARI	BRODO GRANULARE CARNE 2% KG 1	PZ	12	492	492	984	996	4980	3,25446	10	€ 39,05	€ 3.202,39	€ 3.241,44	€ 16.207,21
CONDIMENTI VARI	BRODO VEGETALE GRANULARE KG 1	PZ	516	60	60	120	636	3180	3,28108	10	€ 1.683,04	€ 393,73	€ 2.086,77	€ 10.433,83
CONDIMENTI VARI	SALE FINO IODATO MONOP. GR.1 (CONF. 1KG)	KG	32	48	48	96	128	640	4,27152	22	€ 136,69	€ 410,07	€ 546,75	€ 2.733,77
CONDIMENTI VARI	SALE GROSSO IODATO AST. KG 1	KG	876	2382	2382	4764	5640	28200	0,26664	22	€ 233,58	€ 1.270,27	€ 1.503,85	€ 7.519,25
CONDIMENTI VARI	SALE FINO IODATO AST. KG 1	KG	516	420	420	840	1356	6780	0,26664	22	€ 137,59	€ 223,98	€ 361,56	€ 1.807,82
CONDIMENTI VARI	ACETO VINO ROSSO LT 1	LT	24	0	0	0	24	120	0,56881	10	€ 13,65	€ -	€ 13,65	€ 68,26
CONDIMENTI VARI	ACETO VINO BIANCO LT 1	LT	504	798	798	1596	2100	10500	0,56881	10	€ 288,68	€ 907,82	€ 1.194,50	€ 5.972,51
CONDIMENTI VARI	ACETO BALS. MODENA IGP LT.0,56%	BT	108	0	0	0	108	540	0,93060	10	€ 100,50	€ -	€ 100,50	€ 502,52
CONDIMENTI VARI	SUCCO LIMONE IN BOTT. LT. 1	PZ	162	30	30	60	222	1110	1,33012	22	€ 215,48	€ 79,81	€ 295,29	€ 1.476,43
CONDIMENTI VARI	OLIO EVO MONOP. 10 ML (CT X 300)	CT	49	99	99	198	247	1235	29,78877	10	€ 1.459,65	€ 5.898,18	€ 7.357,83	€ 36.789,13
CONDIMENTI VARI	DRESSING MIX OLIO EVO/ACETO MONOP. 15 ML (CT X 300)	CT	250	25	25	50	50	250	31,56670	10	€ -	€ 1.578,34	€ 1.578,34	€ 7.891,68
CONDIMENTI VARI	OLIO EVO BOTT. LT. 1 ITALIANO	LT	250	300	300	600	850	4250	5,05934	4	€ 1.264,84	€ 3.035,60	€ 4.300,44	€ 21.502,20
CONDIMENTI VARI	OLIO EVO BOTT. LT.1 BIO	LT	568	134	134	268	836	4180	5,84100	4	€ 3.317,69	€ 1.565,39	€ 4.883,08	€ 24.415,38

CATEGORIA	PRODOTTO	U.M.	FABBISOGNO TOT. ANNUO ASST OM	ANNUO SONDRIO	ANNUO SONDALO	FABBISOGNO TOT. ANNUO ASST AL	FABBISOGNO ANNUO TOTALE (OM + AL)	FABBISOGNO QUINQUENNALE TOTALE (OM + AL)	prezzo base d'asta	aliquota IVA	fabbisogno x base d'asta (OM)	fabbisogno x base d'asta (AL)	fabbisogno annuo complessivo iva escl.	fabbisogno quinqu Complessivo iva escl.
CONDIMENTI VARI	OLIO EVO BOTT. LT. 1	LT	455	0	0	0	455	2275	3.89561	4	€ 1.774,32	€ -	€ 1.774,32	€ 8.871,61
CONDIMENTI VARI	OLIO OLIVA LT. 5 PET	LT	460	2710	2710	5420	5880	29400	2.59611	4	€ 1.194,21	€ 14.070,92	€ 15.265,13	€ 76.325,63
CONDIMENTI VARI	OLIO OLIVA LT. 1 PET	LT	300	0	0	0	300	1500	3.81997	4	€ 1.145,99	€ -	€ 1.145,99	€ 5.729,96
CONDIMENTI VARI	OLIO GIRASOLE ALTO OLEICO PET LT. 1	LT	900	1635	1635	3270	4170	20850	3.30000	4	€ 2.970,00	€ 10.791,00	€ 13.761,00	€ 68.805,00
CONDIMENTI VARI	OLIO MAIS PET LT. 1	LT	200	0	0	0	200	1000	1.24828	4	€ 249,66	€ -	€ 249,66	€ 1.248,28
CONDIMENTI VARI	MAIONESE KG. 5 SECCH.	PZ	25	0	0	0	25	125	10.00032	10	€ 250,01	€ -	€ 250,01	€ 1.250,04
CONDIMENTI VARI	MAIONESE FLAC. DOSATORE GR. 750	PZ	108	0	0	0	108	540	1.59687	10	€ 172,46	€ -	€ 172,46	€ 862,31
CONDIMENTI VARI	SENAPE FLAC. DOSATORE GR. 750	PZ	12	0	0	0	12	60	2.12905	10	€ 25,55	€ -	€ 25,55	€ 127,74
CONDIMENTI VARI	KETCHUP FLAC. DOSATORE GR. 750	PZ	24	0	0	0	24	120	2.05942	10	€ 49,43	€ -	€ 49,43	€ 247,13
CONDIMENTI VARI	GELATINA IN POLVERE KG. 1	KG	2	0	0	0	2	10	6.08410	22	€ 12,17	€ -	€ 12,17	€ 60,84
CONDIMENTI VARI	GELATINA FOGLI KG. 0.500	CF	12	2	2	4	16	80	9.82773	10	€ 117,93	€ 39,31	€ 157,24	€ 786,22
CONDIMENTI VARI	OLIO SPRAY 490ML	PZ	44	10	10	20	64	320	7.46625	10	€ 328,52	€ 149,33	€ 477,84	€ 2.389,20
RISO	RISO RIBE FINO PARBOILED KG. 5	KG	1848	5000	5000	10000	11848	59240	0.82445	4	€ 1.523,58	€ 8.244,50	€ 9.768,08	€ 48.840,42
RISO	RISO RIBE FINO PARBOILED BIO KG. 5	KG	918	430	430	860	1778	8860	1.93600	4	€ 1.773,38	€ 1.664,96	€ 3.438,34	€ 17.191,68
RISO	RISO SUPERFINO ARBORIO BIO KG. 5	KG	316	87	87	174	490	2450	2.65000	4	€ 556,16	€ 306,24	€ 862,40	€ 4.312,00
PASTA E SFARINATI	PASTA SEMOLA GRANO DURO (FORMATI VARI)	KG	4200	2000	2000	4000	8200	41000	0.94611	4	€ 3.973,66	€ 3.784,44	€ 7.758,10	€ 38.790,51
PASTA E SFARINATI	PASTA SEMOLA GRANO DURO BIO (FORMATI VARI)	KG	2690	1160	1160	2320	5010	25050	1.26500	4	€ 3.402,85	€ 2.934,80	€ 6.337,65	€ 31.688,25
PASTA E SFARINATI	PASTA SEMOLA GRANO DURO (FORMATI VARI)	KG	144	30	30	60	204	1020	1.00254	4	€ 144,37	€ 60,15	€ 204,52	€ 1.022,59
PASTA E SFARINATI	PASTA INTEGRALE BIO (FORMATI VARI)	KG	240	20	20	40	280	1400	1.42857	4	€ 342,86	€ 57,14	€ 400,00	€ 2.000,00
PASTA E SFARINATI	PASTA SEMOLA GRANO DURO CAPELLI D'ANGELO G	KG	24	0	0	0	24	120	1.28810	4	€ 30,91	€ -	€ 30,91	€ 154,57
PASTA E SFARINATI	TAGLIATELLE UOVO NIDO KG. 1	KG	10	130	130	260	270	1350	1.84600	4	€ 18,48	€ 480,48	€ 498,96	€ 2.494,80
PASTA E SFARINATI	PIZZOCCHERI VALTELLINA IGP GR. 500	KG	180	300	300	600	780	3900	1.05347	4	€ 189,62	€ 632,08	€ 821,71	€ 4.108,53
PASTA E SFARINATI	COUSCOUS KG. 0.500	PZ	132	5	5	10	142	710	0.83105	4	€ 109,70	€ 8,31	€ 118,01	€ 590,05
PASTA E SFARINATI	FARINA BIANCA 00 KG. 1	KG	0	170	170	340	400	1700	0.47806	4	€ -	€ 162,54	€ 162,54	€ 812,70
PASTA E SFARINATI	FARINA BIANCA 00 BIO KG. 1	KG	380	300	300	600	980	4900	1.08900	4	€ 413,82	€ 653,40	€ 1.067,22	€ 5.336,10
PASTA E SFARINATI	FARINA DI MAIS PER POLENTA Istantanea BIO	KG	160	10	10	20	180	900	1.47400	4	€ 235,84	€ 29,48	€ 265,32	€ 1.326,60
PASTA E SFARINATI	FARINA DI MAIS BRAMATA BIO	KG	0	180	180	360	360	1800	0.99000	4	€ -	€ 356,40	€ 356,40	€ 1.782,00
PASTA E SFARINATI	SEMOLA GRANO DURO	KG	220	105	105	210	430	2150	0.97152	4	€ 213,73	€ 204,02	€ 417,75	€ 2.088,77
LEGUMICEREALI SECCHI E PRE	LENTIC. SECHE VERDI GIGANTI BIO KG. 1	KG	300	666	666	1332	1632	8160	1.91400	4	€ 574,20	€ 2.549,45	€ 3.123,65	€ 15.618,24
LEGUMICEREALI SECCHI E PRE	FAGIOLI BORLOTTI BIO KG. 1	KG	99	0	0	0	99	495	2.13400	4	€ 211,27	€ -	€ 211,27	€ 1.056,33
LEGUMICEREALI SECCHI E PRE	PISELLI SPEZZATI SECCHI BIO KG. 1	KG	9	0	0	0	9	45	1.50700	4	€ 13,56	€ -	€ 13,56	€ 67,82
LEGUMICEREALI SECCHI E PRE	CECI SECCHI BIO KG. 1	KG	160	50	50	100	260	1300	1.73900	4	€ 278,08	€ 173,80	€ 451,88	€ 2.259,40
LEGUMICEREALI SECCHI E PRE	ORZO PERLATO BIO KG. 1	KG	180	283	283	566	746	3730	1.88100	10	€ 338,58	€ 1.064,65	€ 1.403,23	€ 7.016,13
LEGUMICEREALI SECCHI E PRE	FARRO PERLATO DECORT. BIO KG. 1	KG	144	60	60	120	264	1320	2.93700	10	€ 422,93	€ 352,44	€ 775,37	€ 3.876,84
LEGUMICEREALI SECCHI E PRE	FIOCCHI DI PATATE PER PURE'	KG	2190	1335	1335	2670	4860	24300	3.34081	10	€ 7.316,37	€ 8.919,96	€ 16.236,34	€ 81.181,68
LEGUMICEREALI SECCHI E PRE	PREPARATO PER CREMA ASPARAGI	KG	120	0	0	0	120	600	8.81956	10	€ 1.058,95	€ -	€ 1.058,95	€ 5.291,74
CONSERVE DI FRUTTA - FRUTTA	MELE ESSICcate NAT. KG. 5	PZ	190	0	0	0	190	950	51.48011	10	€ 9,781,22	€ -	€ 9,781,22	€ 48.906,10
CONSERVE DI FRUTTA - FRUTTA	ANANAS SCIROPATI 3/1	PZ	36	0	0	0	36	180	4.41199	4	€ 158,83	€ -	€ 158,83	€ 794,16
CONSERVE DI FRUTTA - FRUTTA	MACEDONIA SCIROPATA 3/1	PZ	60	252	252	504	564	2820	3.69500	4	€ 221,76	€ 1.862,78	€ 2.084,54	€ 10.422,72
CONSERVE DI FRUTTA - FRUTTA	PERE SCIROPATE 3/1	PZ	30	0	0	0	30	150	3.51681	4	€ 105,50	€ -	€ 105,50	€ 527,52
CONSERVE DI FRUTTA - FRUTTA	PESCHE SCIROPATE 3/1	PZ	84	0	0	0	84	420	3.06966	4	€ 257,85	€ -	€ 257,85	€ 1.289,26
CONSERVE DI FRUTTA - FRUTTA	POLPA MELAPRUNG 100% GR. 100	PZ	6840	600	600	1200	8040	40200	0.16929	4	€ 1.157,94	€ 203,15	€ 1.361,09	€ 6.805,46
CONSERVE DI FRUTTA - FRUTTA	POLPA MELAPERA 100% GR. 100	PZ	6840	600	600	1200	8040	40200	0.16929	4	€ 1.157,94	€ 203,15	€ 1.361,09	€ 6.805,46
CONSERVE DI FRUTTA - FRUTTA	POLPA DI PERA 100% GR. 100	PZ	18120	42420	42420	84840	102960	514800	0.16929	4	€ 3.067,93	€ 14.362,96	€ 17.430,10	€ 87.150,49
CONSERVE DI FRUTTA - FRUTTA	POLPA DI PERA 100% GR. 100	PZ	18360	7140	7140	14280	163200	163200	0.16929	4	€ 3.108,16	€ 2.417,46	€ 5.525,63	€ 27.628,13
CONSERVE DI FRUTTA - FRUTTA	POLPA MELABANANA 100% GR. 100	PZ	12600	240	240	480	13080	65400	0.16929	4	€ 2.133,05	€ 81,26	€ 2.214,31	€ 11.071,57
CONSERVE DI FRUTTA - FRUTTA	PRUGNE SECCH DENOC. 40/50 KG5	CF	1	0	0	0	1	5	21.05972	4	€ 21,06	€ -	€ 21,06	€ 105,30
CONSERVE DI FRUTTA - FRUTTA	NOCI SECHE SGUSCIATE KG. 1	CF	12	2	2	4	16	80	13.71634	4	€ 164,60	€ 54,87	€ 219,46	€ 1.097,31
CONSERVE DI FRUTTA - FRUTTA	UVA SULTANINA KG. 1	CF	2	0	0	0	2	10	3.39284	4	€ 6,79	€ -	€ 6,79	€ 33,93

CATEGORIA	PRODOTTO	U.M.	FABBISOGNO TOT ANNUO ASST OM	ANNUO SONDRIO	ANNUO SONDALO	FABBISOGNO TOT ANNUO ASST AL	FABBISOGNO TOTALE (OM + AL)	FABBISOGNO TOTALE (OM + AL)	prezzo base d'asta	aliquota IVA	fabbisogno x base d'asta (OM)	fabbisogno x base d'asta (AL)	fabbisogno annuo complesivo iva escl	fabbisogno quinq Complesivo iva escl
CONSERVE DI FRUTTA - FRUTTA	PINOLI MEDITERRANEI KG 1	CF	6	15	15	30	36	36	27,58866	4	165,53	827,66	€ 993,19	€ 4.965,96
CONSERVE DI FRUTTA - FRUTTA	FRUTTA CASTAGNE SECCHE KG 1	CF	6	0	0	0	6	6	2,60711	4	15,64	-	€ 15,64	€ 78,21
CONSERVE DI FRUTTA - FRUTTA	CONFEITURA FRUTTA EXTRA MONOP. 25G	PZ	43400	44200	44200	88400	131800	131800	0,07700	4	3.341,80	6.806,80	€ 10.148,60	€ 50.743,00
PANE E PRODOTTI DA FORNO	PANE FRESCO COMUNE BIANCO CONF. 50G	KG	500	10439	10439	20878	21378	21378	1,78717	4	893,59	37.312,54	€ 38.206,12	€ 191.030,60
PANE E PRODOTTI DA FORNO	PANE FRESCO COMUNE BIANCO CONF. 50G	KG	2420	10	10	20	2420	2420	1,98000	4	4.752,00	39,60	€ 4.791,60	€ 23.958,00
PANE E PRODOTTI DA FORNO	PANE FRESCO ARABO. CONF. 50G	KG	3600	100	100	200	3800	3800	1,78717	4	6.433,81	357,43	€ 6.791,25	€ 33.956,23
PANE E PRODOTTI DA FORNO	PANE FRESCO INTEGRALE BIO CONF. 50G	KG	500	1230	1231	2461	2961	2961	1,98000	4	890,00	4.872,78	€ 5.862,78	€ 29.313,90
PANE E PRODOTTI DA FORNO	PANE FRESCO SENZA SALE CONF. 50G	KG	250	100	100	200	450	450	1,78717	4	446,78	357,43	€ 804,23	€ 4.021,13
PANE E PRODOTTI DA FORNO	PANE SURGELATO PRECOTTO 40G	KG	0	100	100	200	200	200	1,49721	4	-	299,44	€ 1.497,21	€ 1.497,21
PANE E PRODOTTI DA FORNO	LIEVITO DI BIRRA	KG	2	2	2	4	6	6	5,50000	10	11,00	22,00	€ 33,00	€ 165,00
PANE E PRODOTTI DA FORNO	PANCARRE FETTE 6+6 GR. 200	CF	180	10	10	20	200	200	0,27005	4	48,61	5,40	€ 54,01	€ 270,05
PANE E PRODOTTI DA FORNO	VOL AU VENT ROTONDO N.4 DIAM 8	PZ	240	0	0	240	240	240	0,12947	10	31,07	-	€ 31,07	€ 155,36
PANE E PRODOTTI DA FORNO	BASI PIZZA RETT. GR 750	PZ	786	10	10	20	806	806	2,10594	4	1.655,19	42,12	€ 1.697,31	€ 8.486,54
PANE E PRODOTTI DA FORNO	GRISSINI TORINESI CLASS GR 12	PZ	86616	0	0	86616	433080	433080	0,03322	4	394,65	693,63	€ 1.088,29	€ 5.441,44
PANE E PRODOTTI DA FORNO	GRISSINI TORINESI S/SALE DIET. GR. 12	PZ	11880	10440	10440	20880	32760	32760	0,03322	4	378,93	579,76	€ 958,69	€ 4.793,44
PANE E PRODOTTI DA FORNO	PANE GRATIUGGIATO "0" KG. 0.500	KG	400	306	306	612	1012	1012	0,94732	4	729,80	-	€ 729,80	€ 3.649,01
PANE E PRODOTTI DA FORNO	CROSTINI AL NAT. KG. 0.500	KG	240	0	0	240	240	240	3,04084	10	438,33	-	€ 438,33	€ 2.191,64
PANE E PRODOTTI DA FORNO	PIADINA SOTTI GR. 120	PZ	1700	0	0	1700	1700	1700	0,25784	10	12,17	-	€ 12,17	€ 60,86
PANE E PRODOTTI DA FORNO	PATATINE CHIPS GR. 500	PZ	5	0	0	5	25	25	2,43452	10	124,15	-	€ 124,15	€ 608,75
PANE E PRODOTTI DA FORNO	FETTE BISCOTTATE INTEGRALI BIFETTE BIO GR.15	PZ	1650	10000	10000	20000	108250	108250	0,07524	4	4.867,13	9.703,55	€ 14.570,68	€ 72.853,39
PANE E PRODOTTI DA FORNO	FETTE BISCOTTATE BIFETTE BIO GR.15	PZ	64688	64484	64484	128968	968280	968280	0,07524	4	224,24	199,32	€ 423,56	€ 2.117,78
PANE E PRODOTTI DA FORNO	FETTE BISCOTTATE BIFETTE IPOSIDICHE GR. 15	PZ	4588	2000	2000	4000	42500	42500	0,04983	4	1.527,90	9.951,72	€ 11.479,62	€ 57.398,11
PANE E PRODOTTI DA FORNO	BISCOTTI FROLLINI MONOPORZIONE 25g	PZ	30000	97700	97700	195400	1127000	1127000	0,10516	10	113,57	507,29	€ 620,86	€ 3.104,32
PANE E PRODOTTI DA FORNO	CRIOSSANT ALBICOCCA	PZ	1080	2412	2412	4824	29520	29520	0,16159	10	17,45	404,30	€ 421,75	€ 2.108,75
PANE E PRODOTTI DA FORNO	CRIOSSANT ZUCCHERATO	PZ	1080	1251	1251	2502	13050	13050	0,16159	10	17,45	404,30	€ 421,75	€ 2.108,75
PANE E PRODOTTI DA FORNO	CHICACHERE AL FORNO	KG	12	5	5	10	110	110	3,74363	10	44,92	37,44	€ 82,36	€ 411,80
PANE E PRODOTTI DA FORNO	PANETTONE CLASSICO ASTUCCIO KG 1	CF	36	50	50	100	680	680	3,74363	10	132,30	374,36	€ 509,13	€ 2.545,67
PANE E PRODOTTI DA FORNO	PANDORO ASTUCCIO KG 1	CF	33	15	15	30	315	315	4,40990	10	145,53	264,00	€ 409,53	€ 2.045,67
PANE E PRODOTTI DA FORNO	COLOMBA CLASSICA KG 1	CF	48	30	30	60	540	540	4,40000	10	211,20	264,00	€ 475,20	€ 2.376,00
PANE E PRODOTTI DA FORNO	GALLETTI RISO INT. BIO MONOP. GR.13	PZ	192	320	320	640	4160	4160	0,11176	10	21,46	71,53	€ 92,98	€ 464,92
TISANERIA	THE FILTRI NJUDI 1,8g	PZ	36000	45000	45000	90000	630000	630000	0,04456	10	1.604,16	4.010,40	€ 5.614,56	€ 28.072,80
TISANERIA	THE FILTRI DOPPIO INCARTO DETERMINATO 1,5g	PZ	19650	23250	23250	46500	330750	330750	0,17710	10	3.480,02	8.235,15	€ 11.715,17	€ 58.575,83
TISANERIA	CAMOMILLA FILTRI NJUDI 1,5g	PZ	9000	18500	18500	37000	230000	230000	0,05572	22	501,48	2.061,64	€ 2.563,12	€ 12.815,60
TISANERIA	ORZO SOLUBILE GR 500	KG	120	0	0	120	600	600	3,05426	10	366,51	-	€ 366,51	€ 1.832,56
TISANERIA	NESSCAFE CLASSIC MONODOSE GR 1,7	PZ	33120	0	0	33120	165600	165600	0,13926	22	4.612,29	-	€ 4.612,29	€ 23.061,46
TISANERIA	CAFFE LIQIFILZATO GR 200	PZ	0	1540	1540	3080	15400	15400	3,79346	22	-	11.683,86	€ 11.683,86	€ 58.419,28
TISANERIA	CAFFE MACINATO ESPRESSO GR 250	KG	40	0	0	40	200	200	6,00000	22	284,00	-	€ 284,00	€ 1.320,00
EDULCORANTI E PREPARATI PE	ZUCCHERO BUSTINE MONOP. GR 10	KG	1365	1515	1515	3030	21975	21975	1,25708	10	1.715,91	3.808,95	€ 5.524,87	€ 27.624,33
EDULCORANTI E PREPARATI PE	ZUCCHERO SEMOLATO KG 1	KG	350	720	720	1440	8950	8950	1,03466	10	362,13	1.489,91	€ 1.852,04	€ 9.260,21
EDULCORANTI E PREPARATI PE	ZUCCHERO A VELO KG 1	KG	3	0	0	3	15	15	8,35703	10	25,07	-	€ 25,07	€ 125,36
EDULCORANTI E PREPARATI PE	DOLCIFICANTE BUSTINE 1g	PZ	19200	0	0	19200	96000	96000	0,01360	10	261,12	-	€ 261,12	€ 1.305,60
EDULCORANTI E PREPARATI PE	MIELE ITAL. MILLEF. GR 20	PZ	0	7400	7400	14800	74000	74000	0,09626	10	-	1.424,65	€ 1.424,65	€ 7.123,24
EDULCORANTI E PREPARATI PE	CACAO AMARO KG 1	PZ	2	0	0	2	10	10	4,51165	10	9,02	-	€ 9,02	€ 45,12
EDULCORANTI E PREPARATI PE	PREP PANNA COTTA KG. 0.300	PZ	12	0	0	12	60	60	8,77481	10	105,30	-	€ 105,30	€ 526,49
EDULCORANTI E PREPARATI PE	PREP TORTA MANDORLE KG. 0.800	PZ	12	0	0	12	60	60	10,59041	10	126,36	-	€ 126,36	€ 631,82
EDULCORANTI E PREPARATI PE	MOUSSE CAFFE KG. 1.5	PZ	22	0	0	22	110	110	15,21025	10	334,63	-	€ 334,63	€ 1.673,13
EDULCORANTI E PREPARATI PE	MOUSSE SOTTOB KG 1	PZ	10	0	0	10	50	50	17,48428	10	174,84	-	€ 174,84	€ 874,21
EDULCORANTI E PREPARATI PE	TOPPING AL CIOCCOLATO KG. 1	PZ	2	0	0	2	10	10	7,89338	10	15,79	-	€ 15,79	€ 78,93
EDULCORANTI E PREPARATI PE	TOPPING AMARENA KG. 1	PZ	2	0	0	2	10	10	7,89338	10	15,79	-	€ 15,79	€ 78,93

CATEGORIA	PRODOTTO	U.M.	FABBISOGNO TOT. ANNUO ASST OM	ANNUO SONDRIO	ANNUO SONDALO	FABBISOGNO TOT. ANNUO ASST AL	FABBISOGNO TOTALE (OM + AL)	FABBISOGNO TOTALE (OM + AL)	prezzo base d'asta	aliquota IVA	fabbisogno x base d'asta (OM)	fabbisogno x base d'asta (AL)	fabbisogno annuo complessivo escl	fabbisogno quinq Complessivo tra escl
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	OMO CARNE GR.80	PZ	5644	2312	2312	4624	10168	50840	1.06700	10	5.915,45	4.933,81	10.849,26	54.246,28
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	OMO PROSCIUTTO GR.80	PZ	384	120	120	240	624	3120	0.803344	10	308,52	192,83	501,35	2.506,73
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	OMO PESCE GR.80	PZ	96	812	262	1074	1170	5850	0.77572	10	74,47	833,12	907,59	4.537,96
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	OMO FRUTTA BIO GR.100	PZ	0	672	672	1344	1344	6720	0.46475	10	-	624,62	624,62	3.123,12
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	LIOFILIZZATI CARNE GR.10	PZ	0	459	459	918	918	4590	1.48500	10	-	1.363,23	1.363,23	6.816,15
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	SEMOLINO GR.230 CA	CF	907	183	183	366	1273	6365	2.65210	10	2.405,45	970,67	3.376,12	16.880,62
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	CREMA DI RISO BIO GR.220 CA	CF	150	168	168	336	486	2430	2.21210	10	331,82	743,27	1.075,08	5.375,40
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	CREMA DI MAIS E TAPICCA GR.230 CA	CF	48	30	30	60	108	540	2.66905	10	128,07	160,08	288,15	1.440,75
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	CREMA MULTICEREA GR.230 CA	CF	64	39	39	78	142	710	2.71447	4	173,73	211,73	385,45	1.927,27
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	PASTINA MICRON SABBIONI GR.320 CA	CF	24	228	228	456	480	2400	4.38900	10	105,34	2.001,38	2.106,72	10.533,60
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	FETTE TOSTATE SENZA GLUTINE GR.240	PZ	24	0	0	24	24	120	4.91700	10	118,01	-	118,01	590,04
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	PANE BIANCO A FETTE SENZA GLUTINE	PZ	12	0	0	12	12	60	3.27800	10	39,34	-	39,34	196,68
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	BISCOTTI SENZA GLUTINE GR.180	PZ	0	48	48	96	96	480	6.02899	10	-	578,78	578,78	2.893,92
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	PASTINA (FORMATI PICCOLI) SENZA GLUTINE GR.250	PZ	24	33	33	66	90	450	2.94800	10	70,75	194,57	265,32	1.326,60
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	PASTA (FORMATI MEDI) SENZA GLUTINE GR.500	PZ	30	143	143	286	316	1580	3.66300	10	109,89	1.047,62	1.157,51	5.787,54
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	PASTA APROTEICA GR.500 (FORMATI VARI MEDI E PI)	PZ	142	12	12	24	166	830	5.63200	10	799,74	135,17	934,91	4.674,56
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	FETTE BISCOTTATE APROTEICHE GR.250	PZ	54	0	0	54	54	270	5.36800	10	289,87	-	289,87	1.449,36
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	BISCOTTI FROLLINI APROTEICI GR.180	PZ	12	0	0	12	12	60	4.79800	10	57,55	-	57,55	287,76
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	PANE BIANCO A FETTE APROTEICO GR.400	PZ	144	0	0	144	144	720	5.32400	10	766,66	-	766,66	3.893,28
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	LATTE GRANULARE SCREMATO GR.500	PZ	20	1470	1470	2940	2960	14800	2.51636	10	50,33	7.398,10	7.448,43	37.242,13
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	YOGURT A FETTE APROTEICO GR.50/60	?	0	125	125	250	250	1250	5.62936	10	-	1.407,34	1.407,34	7.036,70
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	BISCOTTI FROLLINI SALATOSI GR.25	?	0	30	30	60	60	300	3.74000	10	-	224,40	224,40	1.122,00
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	TORTELLINI DI CARNE GELATO S/GRUT GR.300	?	0	3	3	6	6	30	5.84936	10	-	35,10	35,10	175,48
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	RAVIOLI DI MAGRO FRZ GELATO S/GRUT GR.300	?	0	18	18	36	36	180	5.90117	10	-	106,22	106,22	531,11
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	GNOCCHI DI PATATE S/GRUT E LATTOIO GR.300	?	0	15	15	30	30	150	3.26117	10	-	97,84	97,84	489,18
ALIMENTI PER L'INFANZIA E PR	TAGLIATELLE S/GRUT E LATTOIO GR.250	?	0	10	10	20	20	100	4.21883	10	-	84,38	84,38	421,88
PASTA E PRODOTTI GASTRONOMI	RAVIOLI CARNE FRESCHI	KG	500	0	0	0	500	2500	2.34047	10	1.170,24	-	1.170,24	5.851,18
PASTA E PRODOTTI GASTRONOMI	TORTELLINI RICOTTA/SPINACI FRESCHI	KG	612	0	0	0	612	3060	2.76870	10	1.694,44	-	1.694,44	8.472,22
PASTA E PRODOTTI GASTRONOMI	SEMILAVORATO GNOCCHI ALLA ROMANA GR.500	KG	618	0	0	0	618	3090	1.73184	10	1.070,28	-	1.070,28	5.351,39
PASTA E PRODOTTI GASTRONOMI	PASTA SFOGLIA SURG. 51/90	KG	70	10	10	20	90	450	1.76726	10	1.024,76	3.289,48	4.314,24	21.571,20
PASTA E PRODOTTI GASTRONOMI	GNOCCHI DI PATATE S/GRUT E LATTOIO GR.300	KG	1000	1605	1605	3210	4210	21050	1.02476	4	-	1.591,51	1.591,51	7.957,56
PASTA E PRODOTTI GASTRONOMI	TORTELLINI CARNE CONG	KG	0	423	423	846	846	4230	1.88122	10	-	1.591,51	1.591,51	13.384,55
PASTA E PRODOTTI GASTRONOMI	TORTELLINI MAGRO CONG	KG	0	669	669	1338	1338	0	2.00068	10	-	2.676,91	2.676,91	7.387,81
PASTA E PRODOTTI GASTRONOMI	PASTA ALL'UOVO PER LASAGNE SURGELATA	KG	240	390	390	780	1020	5100	1.44859	10	347,66	1.129,90	1.477,56	12.964,22
PASTA E PRODOTTI GASTRONOMI	CRESPELLE RICVERDURE CONGELATE GR.72	PZ	6218	50	50	100	6316	31580	0.41052	10	2.551,79	41,05	2.592,84	12.964,22
PASTA E PRODOTTI GASTRONOMI	CRESPELLE VUOTA CONGELATE GR.40	PZ	160	0	0	160	160	800	0.21021	10	33,63	-	33,63	168,17
PASTA E PRODOTTI GASTRONOMI	BURGER DI SOIA SURGELATI	KG	48	0	0	48	48	240	5.89930	10	424,75	-	424,75	2.123,75
PASTA E PRODOTTI GASTRONOMI	OLIVE ASCOLANE PANATE SURG. KG.10	KG	40	0	0	40	40	200	4.32905	10	173,16	-	173,16	865,81
PASTA E PRODOTTI GASTRONOMI	TORTINO VERDURE GR.125 SURG. GR.125	PZ	3216	0	0	3216	3216	16080	0.81444	10	2.619,24	-	2.619,24	13.096,20
PASTA E PRODOTTI GASTRONOMI	TORTINO VERDURE GR.125 SURG. GR.125	PZ	1008	0	0	1008	1008	5040	0.83325	10	839,92	-	839,92	4.199,58
PASTA E PRODOTTI GASTRONOMI	PESTO IN OLIO EVO KG.1	N	128	15	15	30	158	790	8.77536	10	1.123,25	263,26	1.386,51	6.932,53
PASTA E PRODOTTI GASTRONOMI	SALMONE AFFUMICATO GR.500	N	70	2	2	4	14	70	5.30398	10	53,04	21,22	74,26	371,28
PASTA E PRODOTTI GASTRONOMI	STRUDEL CONGELATO TRANCII KG.1 CA	KG	70	7	7	14	421	16.46593	10	1.155,93	230,53	1.386,46	6.932,29	
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI,	GRANA PADANO OTTAVI KG4 DOP	KG	60	2374	2374	4748	4808	24040	9.42601	4	565,56	44.754,70	45.320,26	226.601,28
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI,	GRANA PADANO GRATTI FRESCO KG.1 DOP	KG	435	200	200	400	835	4175	9.22570	4	4.013,18	3.690,28	7.703,46	38.517,30
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI,	GRANA PADANO SPICCHI KG.1,2 DOP	KG	18	0	0	18	18	90	9.42601	4	169,67	-	169,67	848,34
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI,	GRANA PADANO MONOP. GR.50 DOP	PZ	0	10815	10815	21630	21630	108150	0.70488	4	-	15.246,55	15.246,55	76.232,72

CATEGORIA	PRODOTTO	U.M.	FABBISOGNO TOT. ANNUO ASST OM	ANNUO SONDRIO	ANNUO SONDALO	FABBISOGNO TOT. ANNUO ASST AL	FABBISOGNO TOTALE (OM + AL)	FABBISOGNO TOTALE (OM + AL)	QUINQUENNALE TOTALE (OM + AL)	prezzo base d'asta	aliquota IVA	fabbisogno x base d'asta (OM)	fabbisogno x base d'asta (AL)	fabbisogno annuo complessivo iva escl	fabbisogno quinqu Complessivo iva escl
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	PARMIGIANO REGG. GRAATT. GR.5 DOP	PZ	37200	1500	1500	3000	40200	40200	201000	0,09075	4	€ 3.375,90	€ 272,25	€ 3.648,15	€ 18.240,75
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	FONTAL IN QUARTI	KG	100	0	0	0	100	100	500	4,29253	4	€ 429,25	€ -	€ 429,25	€ 2.146,27
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	PROVOLONE DOLCE VALPADANA DOP TRANCI	KG	200	0	0	0	200	200	1000	6,28991	4	€ 1.257,98	€ -	€ 1.257,98	€ 6.289,91
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	CACIOTTA MISTA PECORA FORMA	KG	20	0	0	0	20	20	100	6,99598	4	€ 139,94	€ -	€ 139,94	€ 699,70
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	ASIAGO PRESSATO DOP QUARTI	KG	220	40	40	80	300	300	1500	6,27220	4	€ 1.379,88	€ 501,78	€ 1.881,66	€ 9.408,30
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	EDAMER TRANCI	KG	245	182	182	364	609	609	3045	3,79236	4	€ 929,13	€ 1.380,42	€ 2.309,55	€ 11.547,74
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	EMMENTAL TRANCI	KG	245	50	50	100	345	345	1725	5,45996	4	€ 1.337,69	€ 546,00	€ 1.883,69	€ 9.418,43
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	TOMINO DA CUOCERE GR 80 MULTIP.	KG	115	0	0	0	115	115	575	10,53041	4	€ 1.211,00	€ -	€ 1.211,00	€ 6.054,99
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	MOZZARELLA BOCCONCINI GR 30	KG	220	0	0	0	220	220	1100	5,01952	4	€ 1.104,29	€ -	€ 1.104,29	€ 5.521,47
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	MOZZARELLA BIO VASCHETTA MONOP. GR.100	PZ	5700	8460	8460	16920	22620	22620	113100	0,76340	4	€ 4.351,38	€ 12.916,73	€ 17.268,11	€ 86.340,54
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	MOZZARELLA PANI PER PIZZA KG 1	KG	359	30	30	60	419	419	2095	4,29253	4	€ 1.541,02	€ 257,55	€ 1.798,57	€ 8.992,85
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	MOZZARELLA CUBETTATA KG 2.5	KG	220	0	0	0	220	220	1100	5,73973	4	€ 1.262,74	€ -	€ 1.262,74	€ 6.313,70
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	RICOTTA BIO KG. 1.5	KG	360	20	20	40	400	400	2000	5,29100	4	€ 1.904,76	€ 211,64	€ 2.116,40	€ 10.582,00
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	RICOTTA MONOP. GR 100	PZ	3588	7587	7587	15174	18762	18762	93810	0,27005	4	€ 968,94	€ 4.097,74	€ 5.066,68	€ 25.333,39
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	MASCARPONE GR 500	KG	7	0	0	0	7	7	33	5,64366	4	€ 36,68	€ -	€ 36,68	€ 183,42
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	PRIMOSALE FORMA	KG	245	0	0	0	245	245	1225	5,73331	4	€ 1.404,66	€ -	€ 1.404,66	€ 7.023,30
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	BRIE FORMA	KG	100	0	0	0	100	100	500	4,87905	4	€ 487,91	€ -	€ 487,91	€ 2.439,53
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	ITALICO FORMA SV	KG	150	0	0	0	150	150	750	5,15790	4	€ 773,69	€ -	€ 773,69	€ 3.868,43
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	QUARTIROLO DOP FORMA	KG	110	0	0	0	110	110	550	5,34710	4	€ 588,18	€ -	€ 588,18	€ 2.940,91
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	TALEGGIO DOP FORMA	KG	125	281	281	562	687	687	3435	5,59273	4	€ 699,09	€ 3.143,11	€ 3.842,21	€ 19.211,03
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	GORGONZOLA DOP OTTAVI	KG	40	125	125	250	290	290	1450	5,82296	4	€ 232,92	€ 1.455,74	€ 1.688,66	€ 8.443,29
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	FORMAGGIO LATTE DA TAVOLA KG 1 FORMA	KG	0	52	52	104	104	104	520	6,00000	4	€ -	€ 624,00	€ 624,00	€ 3.120,00
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	FORMAGGIO ROTONDO DA TAVOLA KG 1 FORMA	KG	0	247	247	494	494	494	2470	4,53706	4	€ -	€ 2.241,31	€ 2.241,31	€ 11.206,54
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	CREMA BEL PAESE GR 56	PZ	0	5088	5088	10176	10176	10176	50880	0,26554	4	€ -	€ 2.702,14	€ 2.702,14	€ 13.510,68
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	FORMAGGIO ROTONDO DA TAVOLA KG 1 FORMA	PZ	0	7475	7475	14950	14950	14950	0	0,58399	4	€ -	€ 8.730,65	€ 8.730,65	€ 43.653,25
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	CRESCENZA BIO MONOP. GR.100	PZ	5532	15150	15150	30300	35832	35832	179160	0,72270	4	€ 3.997,98	€ 21.897,81	€ 25.895,79	€ 129.478,93
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	CRESCENZA BIO FORMA KG.1	KG	45	638	638	1276	1321	1321	6605	7,22700	4	€ 325,22	€ 9.221,65	€ 9.546,87	€ 47.734,34
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	FORM FRESCO TIPO SALISBURGO MONOP. GR 100	PZ	4400	0	0	0	4400	4400	22000	0,49137	4	€ 2.162,03	€ -	€ 2.162,03	€ 10.810,14
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	CAPRINO DI VACCA GR 80	PZ	3050	2000	2000	4000	7050	7050	35250	0,51878	4	€ 1.576,18	€ 2.067,12	€ 3.643,30	€ 18.216,50
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	OUARK SPALMABILE IN VASCHETTA GR 62	PZ	6300	13296	13296	26592	32892	32892	164460	0,71269	4	€ 4.489,95	€ 18.951,85	€ 23.441,80	€ 117.209,00
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	ROBIOLA MONOP. GR 100	PZ	4850	3906	3906	7812	12662	12662	63310	0,48466	4	€ 2.350,60	€ 3.786,16	€ 6.136,76	€ 30.683,82
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	LATTE INTERO UHT LT1	LT	156	0	0	0	156	156	780	0,61974	4	€ 96,68	€ -	€ 96,68	€ 483,40
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	LATTE P.S. UHT LT1	LT	10849	8590	8590	17180	28029	28029	140144	0,66726	4	€ 7.238,97	€ 11.463,53	€ 18.702,50	€ 93.512,49
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	LATTE P.S. UHT BIO LT1	LT	7403	4000	4000	8000	15403	15403	77016	0,95700	4	€ 7.084,86	€ 7.658,00	€ 14.742,86	€ 73.704,31
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	LATTE P.S. DELATTOSATO UHT LT 1	LT	100	10	10	20	600	600	2.06932	4	€ 206,93	€ 41,39	€ 248,32	€ 1.241,59	
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	LATTE FRESCO A.O.L.T 1	LT	0	588	588	1176	1176	1176	5880	0,96998	4	€ -	€ 1.140,70	€ 1.140,70	€ 5.703,48
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	SOYADRINK LT 1	LT	100	5	5	10	110	110	550	1,48289	4	€ 146,29	€ 14,63	€ 160,92	€ 804,59
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	PANNA CUCINA L/C ML 500	PZ	132	40	40	80	212	212	1060	1,43528	10	€ 189,46	€ 114,82	€ 304,28	€ 1.521,40
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	PANNA LIQ DA MONTARE LT 1 UHT	PZ	72	5	5	10	82	82	410	2,62262	10	€ 188,89	€ 26,23	€ 215,05	€ 1.075,27
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	BESCIAMELLA UHT 500g	PZ	132	0	0	0	132	132	660	1,05897	10	€ 139,78	€ -	€ 139,78	€ 698,92
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	PANNA VEGETALE 1000ml	LT	312	2	2	4	316	316	1580	2,34047	10	€ 730,23	€ 9,36	€ 739,59	€ 3.697,94
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	PANNA DOLCE VEGETALE 1000ml	LT	6	2	2	4	10	10	50	2,34047	10	€ 14,04	€ 9,36	€ 23,40	€ 117,02
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	BURRO MONOP. GR 8 X 125 PZ	KG	6	70	70	140	146	146	730	5,32609	4	€ 2.159,29	€ 7.641,18	€ 9.800,47	€ 3.888,05
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	BURRO PANI KG 1	KG	510	926	926	1852	2362	2362	11810	4,23390	4	€ 31,96	€ 745,65	€ 777,61	€ 3.888,05
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	YOGURT FRUTTA OMOGENEO INTERO VARI GUSTI.12	PZ	15300	33000	33000	66000	81300	81300	406500	0,19701	10	€ 3.014,25	€ 13.002,66	€ 16.016,91	€ 50.002,36
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	YOGURT BIANCO MAGRO BIO.125G	PZ	2100	7130	7130	14260	16360	16360	81800	0,65588	10	€ 1.377,35	€ 9.352,85	€ 10.730,20	€ 53.650,98
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	YOGURT GUSTI VARI OMOGENEO INTERO BIO.125G	PZ	9000	10	10	20	9020	9020	45100	0,66200	10	€ 6.138,00	€ 13,64	€ 6.151,64	€ 30.758,20
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	BUDINO CIOCCOLATO E VANIGLIA GR 125	PZ	13000	14100	14100	28200	41200	41200	206000	0,20031	10	€ 2.604,03	€ 5.648,74	€ 8.252,77	€ 41.263,86
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	BUDINO CREME CARAMEL G 125	PZ	2976	7170	7170	14340	17316	17316	86580	0,20691	10	€ 6.157,6	€ 2.967,09	€ 9.124,69	€ 45.382,85

CATEGORIA	PRODOTTO	U.M.	FABBISOGNO TOT ANNUO ASST OM	ANNUO SONDRIO	ANNUO SONDALO	FABBISOGNO TOT ANNUO ASST AL	FABBISOGNO TOTALE (OM + AL)	FABBISOGNO TOTALE (OM + AL)	FABBISOGNO TOTALE (OM + AL)	prezzo base d'asta	aliquota IVA	fabbisogno x base d'asta €/anno sIVA (OM)	fabbisogno x base d'asta €/anno sIVA (AL)	fabbisogno annuo complessivo iva escl.	fabbisogno quinq. Complessivo iva escl.
LATTICINI, PRODOTTI CASEARI	GELATO COPPETTA BIGUSTO 50g	PZ	600	0	0	0	600	600	3000	0,30987	10	€ 185,92	€ -	€ 185,92	€ 929,61
OVOPRODOTTI	MISTO UOVO PASTORIZ KG. 1	KG	416	621	621	1242	1658	1658	8291	2,21850	10	€ 922,51	€ 2,752,89	€ 3,675,40	€ 18,377,00
OVOPRODOTTI	MISTO UOVO PASTORIZ, BIO KG. 1	KG	678	200	200	400	3388	3388	3,59700	10	€ 998,53	€ 1,438,80	€ 2,437,33	€ 12,186,64	
OVOPRODOTTI	UOVA M (GR. 53-63) CONF. 30 PZ	PZ	2820	120	120	240	3060	3060	15300	0,12287	10	€ 346,49	€ 29,49	€ 375,98	€ 1,879,91
SURGELATI ITTICI	MISTO PER INSALATA DI MARE	KG**	312	10	10	20	1660	1660	5,72330	10	€ 1,785,67	€ 114,47	€ 1,900,14	€ 9,500,68	
SURGELATI ITTICI	PIATTESSA FILETTO 3 90/120 MSC	KG**	500	45	45	90	2950	2950	6,01420	10	€ 3,007,10	€ 541,28	€ 3,548,38	€ 17,741,89	
SURGELATI ITTICI	PIATTESSA PANATA MSC	KG**	65	0	0	0	65	65	4,45742	10	€ 289,73	€ -	€ 289,73	€ 1,448,66	
SURGELATI ITTICI	TROTA SALMONATA FILETTO 100/140	KG**	515	1000	1000	2000	2515	2515	7,64737	10	€ 3,938,40	€ 15,294,74	€ 19,233,14	€ 96,165,68	
SURGELATI ITTICI	CERNIA FILETTO 80/130	KG**	170	1000	1000	2000	2170	2170	10,850	10	€ 1,586,36	€ 18,663,04	€ 20,249,40	€ 101,246,99	
SURGELATI ITTICI	ORATA FILETTO CON PELLE 120/150	KG**	1105	1000	1000	2000	3105	3105	5,88403	10	€ 6,501,85	€ 11,788,06	€ 18,289,91	€ 91,349,57	
SURGELATI ITTICI	SPADA TRANCE CON PELLE 80/200	KG**	455	1000	1000	2000	2455	2455	12,275	10	€ 3,900,51	€ 17,145,12	€ 21,045,63	€ 105,228,17	
SURGELATI ITTICI	MERLUZZO CIORI SIPSINE GR 100 MSC	KG**	1300	1469	1469	2938	4238	4238	5,33767	10	€ 6,938,97	€ 15,682,07	€ 22,621,05	€ 113,105,23	
SURGELATI ITTICI	SCORFANO FILETTO 130/160	KG**	275	0	0	0	275	275	13,75	10	€ 1,789,71	€ -	€ 1,789,71	€ 8,948,57	
SURGELATI ITTICI	SGOMBARO FILETTO 100/150	KG**	130	1000	1000	2000	2130	2130	6,74058	10	€ 876,28	€ 13,481,16	€ 14,357,44	€ 71,787,18	
SURGELATI ITTICI	MERLUZZO FILETTE GR 85 MSC	KG**	500	0	0	0	500	500	9,80562	10	€ 4,902,81	€ -	€ 4,902,81	€ 24,514,05	
SURGELATI ITTICI	SAN PIETRO FILETTO	KG**	155	0	0	0	155	155	9,27396	10	€ 1,437,46	€ -	€ 1,437,46	€ 7,187,32	
SURGELATI ITTICI	COZZE SGUSC COTTE 200/300	KG**	45	0	0	0	45	45	3,11539	10	€ 140,19	€ -	€ 140,19	€ 700,96	
SURGELATI ITTICI	TOTANO ANELLI	KG**	164	0	0	0	164	164	4,65475	10	€ 763,38	€ -	€ 763,38	€ 3,816,90	
SURGELATI ITTICI	SEPIE 20/40	KG**	96	1000	1000	2000	2096	2096	10,480	10	€ 398,99	€ 8,312,30	€ 8,711,29	€ 43,556,45	
SURGELATI ITTICI	GAMBERETTI SGUSCIATI 80/120 PRECOTTI	KG**	108	0	0	0	108	108	7,07784	10	€ 764,41	€ -	€ 764,41	€ 3,822,03	
SURGELATI ITTICI	SALMONE FILETTO CIP 800/1300	KG**	30	1000	1000	2000	2030	2030	6,21500	10	€ 1,864,5	€ 12,430,00	€ 12,616,45	€ 63,082,25	
SURGELATI ITTICI	POLPO 500/1000	KG**	90	10	10	20	550	550	7,47585	10	€ 672,83	€ 149,52	€ 822,34	€ 4,111,72	
SURGELATI ORTAGGI	ASPARAGI PUNTE 16/22	KG	270	20	20	40	310	310	3,33091	4	€ 899,35	€ 133,24	€ 1,032,59	€ 5,162,91	
SURGELATI ORTAGGI	BASILICO TRIT SURG GR 500	KG	16	8	8	16	32	32	3,49910	4	€ 55,99	€ 55,99	€ 111,97	€ 559,86	
SURGELATI ORTAGGI	BIETA ERBETTA CURI	KG	1540	2400	2400	4800	6340	6340	0,96943	4	€ 1,492,92	€ 4,653,26	€ 6,146,19	€ 30,730,93	
SURGELATI ORTAGGI	BROCCOLI NUGGET CGM	KG	400	0	0	0	400	400	8,60046	4	€ 3,440,18	€ -	€ 3,440,18	€ 17,200,92	
SURGELATI ORTAGGI	BROCCOLI	KG	1860	2115	2115	4230	6090	6090	1,25818	4	€ 2,340,21	€ 5,322,10	€ 7,662,32	€ 38,311,58	
SURGELATI ORTAGGI	CARCIOFI SPICCHI	KG	80	1000	1000	2000	2080	2080	10,400	4	€ 219,38	€ 5,484,38	€ 5,703,76	€ 28,518,78	
SURGELATI ORTAGGI	CAROTE BABY SURG 8/14MM	KG	820	0	0	0	820	820	1,38545	4	€ 1,136,07	€ -	€ 1,136,07	€ 5,690,35	
SURGELATI ORTAGGI	CAROTE RONDELLE	KG	0	800	800	1600	1600	1600	0,58729	4	€ -	€ 939,66	€ 939,66	€ 4,698,32	
SURGELATI ORTAGGI	CAROTE RONDELLE BIO	KG	1480	4000	4000	8000	9480	9480	0,90299	4	€ 1,326,43	€ 7,223,92	€ 8,550,35	€ 42,801,73	
SURGELATI ORTAGGI	CAVOLINI DI BRUXELLES	KG	330	0	0	0	330	330	0,90519	4	€ 288,71	€ -	€ 288,71	€ 1,493,56	
SURGELATI ORTAGGI	CIPOLLA A FETTE	KG	280	0	0	0	280	280	1,40316	4	€ 392,88	€ -	€ 392,88	€ 1,964,42	
SURGELATI ORTAGGI	CONTORNO GRIGLIATO	KG	852	50	50	100	952	952	2,96791	4	€ 2,528,66	€ 296,79	€ 2,825,45	€ 14,127,25	
SURGELATI ORTAGGI	FAGOLINI FINI	KG	0	625	625	1250	1250	1250	0,89408	4	€ -	€ 1,117,60	€ 1,117,60	€ 5,588,00	
SURGELATI ORTAGGI	FAGOLINI FINI BIO	KG	3210	3000	3000	6000	9210	9210	1,42637	4	€ 4,578,65	€ 8,558,22	€ 13,136,87	€ 65,684,34	
SURGELATI ORTAGGI	FAVE	KG	70	0	0	0	70	70	1,74845	4	€ 122,39	€ -	€ 122,39	€ 611,96	
SURGELATI ORTAGGI	FINOCCHIO SPICCHI	KG	110	3340	3340	6680	6790	6790	1,12288	4	€ 123,52	€ 7,500,84	€ 7,624,36	€ 38,121,78	
SURGELATI ORTAGGI	FUNGHI CHAMPIGNONS TAGLIATI	KG	1430	50	50	100	1530	1530	1,16963	4	€ 1,672,57	€ 116,96	€ 1,789,53	€ 8,947,67	
SURGELATI ORTAGGI	FUNGHI MISTI CIPORCINI	KG	18	0	0	0	18	18	1,20505	4	€ 325,36	€ -	€ 325,36	€ 1,628,82	
SURGELATI ORTAGGI	INSALATA RUSSA 3 VERDURE	KG	740	0	0	0	740	740	3,13280	4	€ 90	€ 3,132,80	€ 3,223,04	€ 16,117,45	
SURGELATI ORTAGGI	MELANZANE CUBETTI	KG	10	100	100	200	210	210	1,12541	4	€ 635,49	€ -	€ 635,49	€ 3,177,45	
SURGELATI ORTAGGI	MELANZANE FETTE GRIGLIATE	KG	52	0	0	0	52	52	2,56289	4	€ 133,27	€ -	€ 133,27	€ 666,35	
SURGELATI ORTAGGI	MINISTRONE	KG	2470	3500	3500	7000	9470	9470	0,86207	4	€ 2,129,31	€ 6,034,49	€ 8,163,80	€ 40,819,01	
SURGELATI ORTAGGI	MISTO PER SOFFRITO	KG	365	0	0	0	365	365	1,33100	4	€ 485,82	€ -	€ 485,82	€ 2,429,08	
SURGELATI ORTAGGI	MIX PISELLI/CAROTE BABY	KG	740	200	200	400	3700	3700	0,94631	4	€ 322,43	€ 379,32	€ 701,75	€ 3,508,75	
SURGELATI ORTAGGI	MIX VERDURE JULIENNES	KG	200	0	0	0	200	200	0,93621	4	€ 187,24	€ -	€ 187,24	€ 936,21	
SURGELATI ORTAGGI	PATATE CUBETTINI AL NATURALE	KG	230	300	300	600	830	830	1,07668	4	€ 247,64	€ 646,01	€ 893,64	€ 4,468,22	





CATEGORIA	PRODOTTO	U.M.	FABBISOGNO TOT ANNUO ASST OM	ANNUO SONDRIO	ANNUO SONDALO	FABBISOGNO TOT ANNUO ASST AL	FABBISOGNO ANNUO TOTALE (OM + AL)	FABBISOGNO QUINQUENNALE TOTALE (OM + AL)	prezzo base d'asta	aliquota IVA	fabbisogno x base d'asta €/anno s/IVA (OM)	fabbisogno x base d'asta €/anno s/IVA (AL)	fabbisogno annuo complessivo IVA escl	fabbisogno quinq Complessivo IVA escl
CARNI AVICUNICOLE	POLLO COSCE REFRIG.	KG	150	500	500	1000	1150	5750	4.05570	10	608,35	€ 4.055,70	€ 4.664,06	€ 23.320,28
CARNI AVICUNICOLE	POLLO COSCE BIO REFRIG.	KG	500	200	200	400	900	4500	6.46800	10	3.234,00	€ 2.587,20	€ 5.821,20	€ 29.106,00
CARNI AVICUNICOLE	POLLO PETTO BIO REFRIG.	KG	60	600	600	1200	1260	6300	5.24934	10	314,78	€ 6.295,61	€ 6.610,39	€ 33.051,94
CARNI AVICUNICOLE	POLLO PETTO BIO REFRIG.	KG	40	143	143	286	326	1630	9.70200	10	388,08	€ 2.774,77	€ 3.162,85	€ 15.814,26
CARNI AVICUNICOLE	CORDON BLEU REFRIG.	KG	300	0	0	0	300	1500	6.25900	10	1.877,70	€ -	€ 1.877,70	€ 9.388,50
CARNI AVICUNICOLE	POLLO BUSTO GR. 1000 CONG.	KG	630	278	278	556	1186	5930	2.38469	10	1.502,35	€ 1.325,89	€ 2.828,24	€ 14.141,21
CARNI AVICUNICOLE	POLLO PETTO FETTE IQF	KG	530	113	113	226	756	3780	6.55776	10	3.475,61	€ 1.482,05	€ 4.957,67	€ 24.788,33
CARNI AVICUNICOLE	TACCHINO ROLLE PETTO SURG.	KG	40	0	0	0	270	1350	5.38252	10	200	€ 2.15,30	€ -	€ 1.076,50
CARNI AVICUNICOLE	TACCHINO HAMBURGER SURG.	KG	270	0	0	0	270	1350	4.29253	10	€ 952,35	€ -	€ 952,35	€ 4.761,76
CARNI AVICUNICOLE	ORTAIOLE SPINACI SURG.	KG	260	0	0	0	260	1300	3.66289	10	€ 228,12	€ -	€ -	€ 1.140,62
CARNI AVICUNICOLE	NUGGETS POLLO KG. 1 SURG.	KG	50	0	0	0	50	250	4.56247	10	€ 159,69	€ 6.387,46	€ 6.547,14	€ 32.735,72
CARNI OVINE	CONIGLIO CONGELATO	KG	35	700	700	1400	1435	7175	4.56247	10	€ -	€ 576,01	€ 576,01	€ 2.860,04
CARNI OVINE	AGNELLO COSCIOTTO/COSSO CONG.	KG	40	0	0	0	40	200	11.86044	10	€ -	€ 475,22	€ -	€ 2.324,96
CARNI OVINE	AGNELLO CARRE' COSSO CONG.	KG	40	0	0	0	40	200	11.86044	10	€ -	€ 475,22	€ -	€ 2.324,96
CARNI OVINE	SPECK ALTO ADIGE IGP TRACI	KG	275	76	76	152	427	2135	7.73289	10	€ 2.126,54	€ 1.175,40	€ 3.301,94	€ 16.509,72
PRODOTTI A BASE DI CARNE	BRESAOLA DELLA VALTELLINA PUNTA D'ANCA IGP IT	KG	395	135	135	270	665	3325	16.87804	10	€ 6.666,83	€ 4.557,07	€ 11.223,90	€ 56.119,48
PRODOTTI A BASE DI CARNE	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP DISSOSSATO INT	KG	365	159	159	318	683	3415	10.69750	10	€ 3.904,59	€ 3.401,81	€ 7.306,39	€ 36.531,96
SALUMI, INSACCATI, PRODOTTI	COPPA DI PARMA IGP TRACI	KG	30	43	43	86	116	580	7.44304	10	€ 223,29	€ 640,10	€ 863,39	€ 4.316,96
SALUMI, INSACCATI, PRODOTTI	MORTADELLA BOLOGNA IGP TRACI	KG	100	20	20	40	50	250	4.29253	10	€ 42,83	€ 171,70	€ 214,63	€ 1.073,13
SALUMI, INSACCATI, PRODOTTI	PANCETTA TESA AFFUMICATA CR SV	KG	75	0	0	0	75	375	4.59019	10	€ 464,99	€ -	€ 464,99	€ 2.324,96
SALUMI, INSACCATI, PRODOTTI	PANCETTA ARROTOLATA TRACI	KG	85	0	0	0	85	425	5.48427	10	€ 468,16	€ -	€ 468,16	€ 2.330,81
SALUMI, INSACCATI, PRODOTTI	SALAME PS MILANO TRACI	KG	15	0	0	0	15	75	5.40573	10	€ 81,09	€ -	€ 81,09	€ 405,43
SALUMI, INSACCATI, PRODOTTI	PROSCIUTTO DI PRAGA DISSOSSATO INTERO	KG	2880	361	361	722	3602	18010	6.87643	10	€ 19.804,12	€ 4.964,78	€ 24.768,90	€ 123.844,50
SALUMI, INSACCATI, PRODOTTI	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' INTERO	KG	469	0	0	0	469	2345	6.65841	10	€ 3.122,79	€ -	€ 3.122,79	€ 15.613,97
SALUMI, INSACCATI, PRODOTTI	WURSTEL GRANDI PC. GR 480	PC	308	0	0	0	308	1540	2.04721	10	€ 630,54	€ 268,00	€ 630,54	€ 3.152,70
SALUMI, INSACCATI, PRODOTTI	WURSTEL PICCOLI PC. GR 100	PC	1245	353	353	706	1951	9755	0.37961	10	€ 472,61	€ -	€ 472,61	€ 3.703,10
SALUMI, INSACCATI, PRODOTTI	SALAMELLA P/S GR 130	KG	140	0	0	0	140	700	3.97826	10	€ 556,96	€ -	€ 556,96	€ 2.784,78
SALUMI, INSACCATI, PRODOTTI	SALSICCIA P/S GROPPINO	KG	150	0	0	0	150	750	3.81557	10	€ 572,34	€ -	€ 572,34	€ 2.861,68
SALUMI, INSACCATI, PRODOTTI	COTECHINO COTTO GR 500 SV	KG	36	0	0	0	36	180	4.91260	10	€ 176,85	€ -	€ 176,85	€ 884,27
SALUMI, INSACCATI, PRODOTTI	PROSCIUTTO CRUDO PARMA DOP BU. GR 70	PZ	0	10630	10630	21260	21260	106300	0.85560	10	€ -	€ 18.194,31	€ 18.194,31	€ 90.971,54
SALUMI, INSACCATI, PRODOTTI	SPECK ALTO ADIGE IGP BU. GR 70	PZ	0	4400	4400	8800	8800	44000	0.61663	10	€ -	€ 5.443,94	€ 5.443,94	€ 27.219,72
SALUMI, INSACCATI, PRODOTTI	BRESAOLA IGP BU. GR 70	PZ	0	12445	12445	24890	24890	124450	1.34784	10	€ -	€ 33.547,74	€ 33.547,74	€ 167.738,69
SALUMI, INSACCATI, PRODOTTI	PROSCIUTTO COTTO BU. GR 80 ALTA QUALITA'	PZ	1416	18360	18360	36720	38136	190680	0.67617	10	€ 957,48	€ 24.828,96	€ 25.786,42	€ 128.932,10
SALUMI, INSACCATI, PRODOTTI	MORTADELLA BU. GR 80	PZ	576	0	0	0	576	2880	0.52239	10	€ 300,90	€ -	€ 300,90	€ 1.504,48
SALUMI, INSACCATI, PRODOTTI	SALAME MILANO BU. GR 70	PZ	576	0	0	0	576	2880	0.70158	10	€ 404,11	€ -	€ 404,11	€ 2.020,55
BEVANDE	ACQUA OLIGOMINERALE LT 0.5 PET (GAS/LISCIA)	N	102700	295000	295000	590000	692700	3.463500	0.13838	22	€ 14.211,63	€ 81.644,20	€ 95.855,83	€ 479.279,13
BEVANDE	ACQUA OLIGOMINERALE LT 1.5 PET (GAS/LISCIA)	N	800	800	800	1600	2400	12000	0.20361	22	€ 162,89	€ 325,78	€ 488,66	€ 2.443,32
BEVANDE	SPRITE LT 1,5 PET	N	30	0	0	0	30	150	1.49391	22	€ 44,82	€ -	€ 44,82	€ 224,09
BEVANDE	FANTAL T 1,5 PET	N	30	111	111	222	252	1250	1.49391	22	€ 44,82	€ 331,65	€ 376,47	€ 1.882,33
BEVANDE	COCA COLA LT 1,5 PET	N	18	6	6	12	30	150	1.49391	22	€ 26,89	€ 17,93	€ 44,82	€ 224,09
BEVANDE	SUCCO FRUTTA VARI GUSTI BRIK ML 200	PZ	7400	15200	15200	30400	37800	189000	0.13948	22	€ 1.032,15	€ 4.240,19	€ 5.272,34	€ 26.361,72
BEVANDE	SUCCO FRUTTA SZ AG. VARI GUSTI LT 1	PZ	110	50	50	70	180	900	0.73920	22	€ 81,31	€ 51,74	€ 133,06	€ 665,28
BEVANDE	VINO DA TAVOLA BIANCO E ROSSO BRICK LT 1	PZ	510	50	50	100	610	3050	0.75251	22	€ 383,78	€ 75,25	€ 459,03	€ 2.295,16
BEVANDE	VINO DA TAVOLA BIANCO E ROSSO BRICK ML 250	PZ	770	0	0	0	770	3850	0.36300	22	€ 279,51	€ -	€ 279,51	€ 1.397,55
BEVANDE	VINO BIANCO PINOT GRIGIO IGP CL 75	PZ	12	0	0	0	12	60	5.00000	22	€ 66,00	€ -	€ 66,00	€ 330,00
BEVANDE	SPUMANTE BRUT IGP CL 75	PZ	12	0	0	0	12	60	3.30000	22	€ 39,60	€ -	€ 39,60	€ 198,00
BEVANDE	SPUMANTE MOSCATO CL 75	PZ	24	0	0	0	24	120	2.56289	22	€ 61,51	€ -	€ 61,51	€ 307,55
BEVANDE	MARSALA LISCO LT 1	PZ	9	0	0	0	9	45	2.56289	22	€ 23,07	€ -	€ 23,07	€ 115,33

CATEGORIA	PRODOTTO	U.M.	FABBISOGNO TOT. ANNUO ASST OM	ANNUO SONDRIO	ANNUO SONDALO	TOT. ANNUO ASST AL	FABBISOGNO TOTALE (OM + AL)	FABBISOGNO TOTALE (OM + AL)	prezzo base d'asta	aliquota IVA	fabbisogno x base d'asta (OM)	fabbisogno x base d'asta (AL)	fabbisogno annuo complessivo escl	fabbisogno quinq Complessivo iva escl
			12	0	0	0	12	12	1.98858	22	€ 23,86	€ -	€ 23,86	€ 119,31
	STUZZ INC SING. CTX 1000PZ	CT	14	20	20	40	54	54	7.96202	22	€ 111,47	€ 318,48	€ 429,95	€ 2.149,75
	RETE X ARR AR16	PZ	101	0	0	0	101	101	0,01937	22	€ 1,96	€ -	€ 1,96	€ 9,78
	SAC A POCHE USA E GETTA	PZ	1350	0	0	0	1350	1350	0,05313	22	€ 71,73	€ -	€ 71,73	€ 358,63
	VASCHETTA RETT ALL R98G	PZ	8400	0	0	0	8400	8400	0,05533	22	€ 464,77	€ -	€ 464,77	€ 2.323,86
	VASCHETTA RETT ALL R24L	PZ	1000	0	0	0	1000	1000	0,10956	22	€ 109,56	€ -	€ 109,56	€ 547,80
	VASCHETTA RETT ALL R75L	PZ	22500	0	0	0	22500	22500	0,01003	22	€ 225,68	€ -	€ 225,68	€ 1.128,39
	SACCH GELO 28X40	PZ	10	0	0	0	10	10	50	22	€ 8,24	€ -	€ 8,24	€ 41,22
	CAPPELLO CUOCO CARTA	KG	36	0	0	0	36	36	0,81884	10	€ 29,48	€ -	€ 29,48	€ 147,39
	BICARBONATO ASTUCCIO KG 1.000	PZ	100	50	50	100	200	200	0,04950	22	€ 4,95	€ 4,95	€ 9,90	€ 49,50
	CARTE PIZZO ROT. N. 40 BIANCHE												€ -	€ 0
Legenda													€ 1.567.833,74	€ 7.839.168,68
BIO	Prodotti biologici evidenziati in verde													
DOP/IGP etc.	Prodotti di origine certificata o di produzione integrata evidenziati in giallo													
MSC etc	Prodotti da pesca sostenibile (marchio Marine Stewardship Council o eq.) evidenziati in blu													

**CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

	IMPORTO ANNUO IVA ESCLUSA	IMPORTO QUINQ. IVA ESCL.
<b>PRODOTTI BIO</b>		
ASST OVEST MILANESE	€ 22.715,15	€ 113.575,75
ASST VALTELLINA E ALTO LARIO	€ 61.931,10	€ 309.655,50

	IMPORTO ANNUO IVA ESCLUSA	IMPORTO QUINQ. IVA ESCL.
<b>PRODOTTI ORDINARI</b>		
ASST OVEST MILANESE	€ 32.517,00	€ 162.583,70
ASST VALTELLINA E ALTO LARIO	€ 98.998,26	€ 494.991,30

	U.M.	QUANT. ANNUO ASST VALTELLINA	PREZZO BASE D'ASTA IVA ESCL.	IVA	ANNUO OVEST MILANESE	ANNUO VALTELLINA	QUINQ. OVEST MILANESE	QUINQ. VALTELLINA	TOTALE
<b>PRODOTTI</b>									
MELE DOP VAL DI NON	KG	500	€ 1.30	4%	€ 650,00	€ 0,00	€ 3.250,00	€ 0,00	€ 3.250,00
MELE IGP VALTELLINA E/O ALTO ADIGE	KG	3450	€ 1.30	4%	€ 4.485,00	€ 11.801,40	€ 22.425,00	€ 59.007,00	€ 81.432,00

TOTALE ORTOFRUTTICOLI COMPLESSIVO A BASE D'ASTA € 1.165.488,25

ASST VALTELLINA E ALTO LARIO  
VIA STELVIO 25  
23100 SONDRIO  
DERRATE ALIMENTARI

TOTALE FORNITURA COMPLESSIVA

€ 9.004.656,93 IVA ESCLUSA





**AZIENDA SOCIO SANITARIA TERRITORIALE DELLA  
VALTELLINA E DELL'ALTO LARIO**  
*Via Stelvio, 25 23100 Sondrio*  
**ESTRATTO DI BANDO DI GARA**

*Questa Azienda intende indire procedura aperta secondo le procedure indicate dal D.lgs 50/2016 e s.m.i. per aggiudicare il contratto relativo alla fornitura di derrate alimentari occorrente all'ASST della Valtellina e dell'Alto Lario, all'ASST Ovest Milanese.*

*Il contratto avrà la durata di 5 anni a decorrere dalla data di sottoscrizione dei contratti.*

*L'importo a base d'asta complessivo dell'appalto ammonta ad € 9.004.305,36 Iva esclusa.*

*L'Azienda appaltante per espletare la procedura di Gara si avvarrà della piattaforma SINTEL raggiungibile all'indirizzo [www.centraleacquisti.regione.lombardia.it](http://www.centraleacquisti.regione.lombardia.it)*

*Le offerte dovranno essere presentate entro le ore ..... del .....*

*Il bando integrale, spedito il ..... - all'Ufficio delle Pubblicazioni Ufficiali delle Comunità Europee, è disponibile con la restante documentazione di gara sul sito dell'Azienda Socio Sanitaria Territoriale della Valtellina e dell'Alto Lario: <http://www.asst-val.it> sezione Albo, Provveditorato, Bandi di Gara - tel. (0342) 521.926 - telefax (0342) 521075.*

**IL RUP**

*Dr. Renato Paroli*



**ASST VALTELLINA E ALTO LARIO**

**BANDO DI GARA**

**SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE**

**I.1) denominazione e indirizzi:**

ASST VALTELLINA E ALTO LARIO - Via Stelvio n. 25 - 23100 SONDRIO ITALIA – UOC Approvvigionamenti - attenzione di Renato Stefano Paroli Tel 039 0342-521076 - Telefax 039-0342-521075 sito internet <http://www.asst-val.it> e-mail [renato.paroli@asst-val.it](mailto:renato.paroli@asst-val.it) Codice NUTS:ITC44

**I.2) Appalto congiunto. I.3) Comunicazione:** I documenti di gara sono disponibili per un accesso gratuito, illimitato e diretto presso: [www.sintel.regione.lombardia.it](http://www.sintel.regione.lombardia.it). Ulteriori informazioni sono disponibili presso l'indirizzo sopraindicato. Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate all'indirizzo sopraindicato.

**I.4) tipo di amministrazione aggiudicatrice:** Autorità regionale o locale. **I.5) principali settori di attività:** salute.

**SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO**

**II.1.1) Denominazione:** fornitura di derrate alimentari occorrente all'ASST della Valtellina e dell'Alto Lario, all'ASST Ovest Milanese. **II.1.2) Codice CPV principale:** ..... **II.1.3) Tipo di appalto:** Forniture. **II.1.4)**

**Breve descrizione:** fornitura di derrate alimentari occorrente all'ASST della Valtellina e dell'Alto Lario, all'ASST Ovest Milanese. **II.1.5) Valore totale stimato:** Valore IVA esclusa € 9.004.305,36.

**II.1.6) Informazioni relative ai lotti:** Questo appalto è suddiviso in lotti: no. **II.2.3) Luogo di esecuzione:** Codice NUTS: ITC44. Luogo principale di esecuzione: via Stelvio 25, 23100 Sondrio (SO) **II.2.5) Criteri di aggiudicazione:** I criteri indicato di seguito: Criterio di qualità – Nome: PARAMETRI DI QUALITA' INDICATI NEL DISCIPLINARE/Ponderazione: 70/100. Costo – Nome: PREZZO/Ponderazione: 30/100.

**II.2.7) Durata del contratto d'appalto, dell'accordo quadro o del sistema dinamico di acquisizione:** Durata in mesi: 96. Il contratto d'appalto è oggetto di rinnovo: no. **II.2.10) Informazioni sulle varianti:** Sono autorizzate varianti: no. **II.2.11) Informazioni relative alle opzioni:** Opzioni: sì. Descrizione delle opzioni. Adesione successiva potrà essere effettuata entro 36 mesi dalla data di stipula del contratto dell'Azienda Capofila. L'adesione potrà essere utilizzata fino al raggiungimento di un importo di fornitura, oltre alla quota aggiudicataria, pari al 100%. **II.2.13): Informazioni relative ai fondi dell'Unione europea:** L'appalto è connesso ad un progetto e/o programma finanziato da fondi dell'Unione europea: no.

**SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO-ECONOMICO FINANZIARIO E TECNICO**

**III.1.1) abilitazione all'esercizio dell'attività professionale, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale:** elenco e breve descrizione delle condizioni: non sussistenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 D. Lgs. 50/2016. Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara. Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato membro o in uno dei Paesi di cui all. art. 83, comma 3 del codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello stato nel quale è stabilito. Dichiarazioni integrative richieste dalla S.A. come da modulistica a corredo.

**Azienda Socio Sanitaria Territoriale (ASST) della Valtellina e dell'Alto Lario**

Via Stelvio,25 – 23100 Sondrio – Tel: 0342521111 – fax. 0342521024 – Cod. fisc. e P.IVA 00988090148



**III.1.2) Capacità economico finanziaria:** criteri di selezione indicati nei documenti di gara. **III.1.3) Capacità professionale e tecnica:** criteri di selezione indicati nei documenti di gara.

#### SEZIONE IV: PROCEDURA

**IV.1.1) tipo di procedura:** procedura aperta. **IV.1.8) Informazioni relative all'accordo sugli appalti pubblici (AAP).** L'appalto è disciplinato dall'accordo sugli appalti pubblici: sì. **IV.2.2) termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione:** data ..... ore ..... **IV.2.4) lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte o delle domande di partecipazione:** italiano. **IV.2.6) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta:** durata in mesi: 6 (dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte) **IV.2.7) modalità di apertura delle offerte: Data: ..... Ora locale: .....**

#### SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI

**VI) informazioni relative alla rinnovabilità:** si tratta di un appalto rinnovabile: no. **VI.2) Informazioni relative ai flussi di lavoro elettronici:** sarà accettata la fatturazione elettronica. **VI.3) Informazioni complementari:** si darà corso all'aggiudicazione anche in caso di un'unica offerta valida per ciascun lotto. L'offerta non vincola l'Azienda. **VI.4) procedure di ricorso. VI.4.1) organismo responsabile delle procedure di ricorso:** Tribunale Amministrativo Regionale Lombardia, Milano (MI) **VI.5) data di spedizione del presente avviso: .....**

Il Responsabile del procedimento: Dott. Renato Paroli.

**IL DIRETTORE GENERALE**  
**Dr. Tommaso Saporito**



**CAPITOLATO GENERALE**

**PROCEDURA APERTA AGGREGATA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI, DA DESTINARE ALL'AZIENDA SOCIO SANITARIA TERRITORIALE DELLA VALTELLINA E DELL'ALTO LARIO ED ALL'ASST OVEST MILANESE**





### **Art. 1 – Oggetto**

Il presente capitolato disciplina la fornitura di derrate alimentari da destinare all'Azienda Socio Sanitaria Territoriale della Valtellina e dell'Alto Lario ed all'ASST Ovest Milanese.

### **Art. 2 - Fabbisogno presunto e caratteristiche qualitative**

Le caratteristiche qualitative della fornitura sono riportate nell'allegato capitolato tecnico quale parte integrante (All.1).

I beni oggetto di fornitura dovranno rispondere alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, nonché alle caratteristiche qualitative indicate nel suddetto allegato.

### **Art. 3 - Requisiti minimi**

Le derrate alimentari e più in generale le modalità di esecuzione della fornitura dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalla normativa nazionale e comunitaria vigente e cogente specificati nell'articolo 10 del capitolato tecnico.

### **ART. 4 - Durata del contratto, eventuale rinnovo e proroga**

Il contratto per la fornitura di derrate alimentari è di durata quinquennale dalla data di esecutività del provvedimento di aggiudicazione.

Alla scadenza del contratto originario, l'impresa aggiudicataria si impegna a continuare l'esecuzione alle stesse modalità e condizioni stabilite in sede di gara, senza soluzione di discontinuità per 180 giorni e comunque per il periodo necessario all'espletamento di una nuova gara.

### **ART. 5 – Fabbisogno presunto**

In considerazione della particolarità della fornitura e di eventuali cambiamenti organizzativi, i quantitativi, riferiti a singoli prodotti, a giudizio insindacabile dell'azienda, potranno essere oggetto di variazione, in aumento o in diminuzione, anche in misura significativo del fabbisogno presunto.

Nelle ipotesi di cui al comma precedente il somministrante non potrà pretendere indennizzi né modifiche delle altre condizioni contrattuali.

I beni oggetto di somministrazione dovranno rispondere alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, nonché alle caratteristiche qualitative indicate nel suddetto allegato.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta alla fornitura di quei prodotti (in aggiunta o in sostituzione di quelli specificatamente richiesti) che dovessero essere ordinati per far fronte a nuove o modificate esigenze.

Qualora, in relazione ad eventuali nuovi provvedimenti delle competenti Autorità nazionali e/o regionali, l'assetto istituzionale dell'Azienda dovesse subire modificazioni, l'Aggiudicatario si obbliga sin d'ora:

- a) nell'ipotesi di afferimento all'Azienda di altre strutture a fornire alle condizioni organizzative ed economiche risultanti dalla presente gara le maggiori quantità di prodotti che si rendessero necessarie, fatta salva la facoltà delle parti di pattuire un prezzo minore in funzione dell'incremento quantitativo della fornitura;
- b) nell'ipotesi di afferimento ad altre Aziende di Ospedali e strutture oggi appartenenti all'Azienda



**ASST Valtellina e Alto Lario**

a proseguire la fornitura, alle condizioni organizzative ed economiche risultanti dalla presente gara, a favore della nuova Azienda assegnataria delle strutture, salvo il diritto di quest'ultima di recedere dal contratto, mediante Raccomandata A.R, da comunicarsi entro sei mesi dalla data di efficacia del provvedimento che ha disposto la variazione istituzionale. L'esercizio del recesso (art. 1373 C.C.) determinerà lo scioglimento del vincolo contrattuale senza la prestazione di alcun corrispettivo per il recesso e senza effetto retroattivo sulle prestazioni già eseguite od in corso di esecuzione.

**ART. 6 - Spese d'imballo e di trasporto**

Tutte le spese d'imballaggio e di trasporto, nonché i noli, i dazi doganali ed i diritti di qualsivoglia natura, sono a carico del fornitore.

Gli imballaggi dei beni forniti dovranno essere conformi alle norme speciali in vigore.

Tutti gli adempimenti previsti da norme legislative e regolamentari per la somministrazione dei beni in oggetto saranno a carico del fornitore, che ne risponderà in proprio sollevando l'Azienda da qualsiasi responsabilità.

**Art. 7 - Controlli**

La precisa corrispondenza della qualità dei prodotti forniti con quanto indicato nel Capitolato, costituisce elemento essenziale della fornitura.

I materiali consegnati che non risultassero in possesso dei requisiti richiesti, potranno essere rifiutati non solo all'atto della consegna, ma anche successivamente alla stessa, e ciò nei casi in cui le merci dovessero palesare difetti non rilevati all'atto della consegna.

**ART. 8 - Contestazioni, inadempienze, difformità qualitativa dei beni**

I beni diventano di proprietà dell'Azienda e il fornitore, previa verifica ed accettazione del somministrato, acquista il diritto al pagamento del relativo importo.

Il fornitore non è esonerato dalle proprie responsabilità qualora all'atto dell'impiego vengano riscontrati vizi apparenti od occulti a carico dei beni consegnati ed accettati in occasione delle ricognizioni e delle verifiche di cui all'art. 7.

Il somministrante sarà tenuto a ritirare ed a sostituire i beni rifiutati con altri corrispondenti alle prescrizioni contrattuali entro il termine stabilito dall'Azienda.

E' esclusa ogni responsabilità dell'Azienda per l'eventuale perdita o deterioramento, durante il periodo di custodia, dei beni rifiutati qualora essi non siano ritirati dal fornitore entro il termine di 15 giorni.

Le spese di perizia, in caso di accertamento di difformità dei beni dalle condizioni contrattuali, saranno a carico del somministrante.

**ART. 9 – Penalità**

Il fornitore, senza esclusione di eventuali conseguenze penali e sanzioni amministrative, è soggetto all'applicazione di penalità quando:



**ASST Valtellina e Alto Lario**

- a) Sostituisca i beni rifiutati oltre il termine di cui all'art. 8.  
In tale ipotesi l'Azienda avrà la facoltà di applicare, a carico del somministrante, una penalità pari al 10% (diecipercento) del valore complessivo dei beni consegnati, nonché di risolvere il contratto incamerando il deposito cauzionale;
- b) non effettui in tutto od in parte le somministrazioni entro i termini e secondo le modalità contrattualmente previsti.  
In tale ipotesi l'Azienda avrà la facoltà di applicare, a carico del somministrante, una penalità pari al 10% (diecipercento) del valore complessivo dei beni non consegnati, nonché di risolvere il contratto incamerando il deposito cauzionale;
- c) si verificassero ritardi nella somministrazione rispetto ai tempi stabiliti.  
In tale ipotesi l'amministrazione avrà la facoltà di applicare per ogni ritardo una penale di Euro 300,00.= elevabile fino a Euro 600,00.= in caso di recidiva.

Nei casi a) - b) - c) comunque la penale, calcolata per le percentuali previste, non potrà essere inferiore, per singola contestazione a € 250,00.

L'Azienda avrà inoltre la facoltà di acquistare beni simili sul mercato, addebitando al fornitore l'eventuale maggior prezzo pagato rispetto a quello previsto dal contratto.

L'Azienda avrà comunque la facoltà di risolvere immediatamente il contratto, ed all'addebito dei maggiori oneri derivanti dalla nuova procedura concorsuale per inadempimenti riguardanti la quantità o la qualità dei beni somministrati o nell'ipotesi di mancata rispondenza del servizio e dei beni ai requisiti tecnici previsti.

E' sempre comunque fatta salva per l'Azienda la facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito o delle maggiori spese sostenute in dipendenza di inadempimenti contrattuali.

Le penali verranno richieste per iscritto da parte dell'Azienda a seguito del verificarsi delle casistiche sopra elencate.

**Art. 10 - Risoluzione del contratto**

L'Azienda può richiedere la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- a) in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del codice civile, tenendo indenne la Ditta dalle spese sostenute, dai lavori eseguiti, dai mancati guadagni;
- b) in caso di grave negligenza e di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e delle condizioni contrattuali, tali da compromettere la regolarità dell'erogazione del servizio, a meno che la gravità dell'inadempimento non sia tale da configurare, di per sé, giusta causa di risoluzione;
- c) quando a carico del Fornitore sia stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato per frode, o per qualsiasi reato che incida sulla sua moralità professionale, o per delitti finanziari;
- d) in caso di cessione della Ditta, di cessazione dell'attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento e di atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- e) in caso di cessione del contratto e/o di subappalto non autorizzato;
- f) nei casi di morte del Fornitore, quando la considerazione della sua persona sia motivo determinante nell'aggiudicazione;
- g) inadempimento degli oneri ed obblighi previsti a carico del Fornitore in favore dei propri dipendenti;



Ove l'Azienda ravvisi la sussistenza di una delle cause sopra descritte, dalla lettera b) alla lettera g) dovrà contestarle per iscritto al Fornitore, con la prefissione di un termine non inferiore a 20 giorni per le controdeduzioni. Decorso tale termine l'Azienda adotterà le determinazioni ritenute opportune. Per qualsiasi ragione si addivenisse alla risoluzione del contratto, il Fornitore – ad eccezione delle ipotesi di cui alle lett. a) e f) - oltre a incorrere nell'immediata perdita del deposito cauzionale a titolo di penale, sarà tenuto al completo risarcimento di tutti i danni diretti ed indiretti ed al rimborso delle maggiori spese che l'Azienda, dovesse affrontare per il rimanente periodo contrattuale.

Per quanto non contemplato nel presente capitolato, si fa riferimento alla normativa vigente con particolare riferimento agli artt. 1453 e seguenti del codice civile.

Sono in ogni caso salve le specifiche ipotesi di risoluzione del contratto che sono altrove indicate all'interno del presente capitolato speciale.

Qualora la risoluzione del contratto intervenga prima che siano decorsi 180 giorni naturali e consecutivi dal termine di presentazione delle offerte, termine entro il quale tutte le Imprese sono vincolate alle rispettive offerte, le stazioni appaltanti hanno la facoltà di procedere ad utilizzare la graduatoria provvedendo peraltro ad aggiudicare il Servizio alla Ditta seconda classificata, che ha l'obbligo di ottemperare alla propria offerta.

Se da tale fattispecie derivano aggravii economici a carico della Azienda detti aggravii sono totalmente a carico della Ditta aggiudicataria la cui inadempienza ha determinato la risoluzione del contratto.

#### **Art. 11 - Responsabilità dell'Impresa Aggiudicataria**

L'Impresa aggiudicataria è sottoposta a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali ed assume a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'Azienda è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere, per qualsiasi causa, al personale dell'Impresa aggiudicataria, nell'esecuzione della fornitura, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è già compensato e compreso nel corrispettivo del contratto.

La Società è responsabile dell'esatto adempimento delle condizioni dell'appalto e della perfetta riuscita della fornitura.

Il rispetto delle scadenze temporali previste è condizione indispensabile a garanzia della regolare realizzazione ed espletamento dell'attività contrattuale.

L'aggiudicatario, inoltre, è responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni emanate da qualunque autorità comunitaria, governativa, regionale o municipale, nonché di danni comunque arrecati alle persone ed alle cose sia dell'Amministrazione che di terzi.

L'Impresa aggiudicataria è direttamente responsabile della regolare esecuzione della fornitura e ne risponde civilmente, penalmente ed amministrativamente per eventuali fatti illeciti e conseguenti danni causati dalla medesima o dal suo personale.

#### **Art. 12 - Obblighi dell'Impresa Aggiudicataria**

L'Impresa è ben consapevole di stipulare un contratto con una Struttura Pubblica e pertanto non potrà accampare qualsivoglia scusa, compreso il ritardato pagamento, per ritardare o non



ottemperare all'erogazione della fornitura e/o prestazione in tutto o in parte.

Tale inadempimento comporta, oltre agli eventuali rilievi contemplati dal Codice Civile, anche eventuali violazioni, nel caso ne ricorressero gli estremi, di carattere penale quale interruzione di pubblico servizio (art. 331 e seguenti c.p.).

La Società dovrà garantire la continuità dei servizi o di manutenzione, e collaborare con l'Azienda al fine di evitare interruzioni dello stesso.

La Società si obbliga ad eseguire le prestazioni oggetto del contratto a perfetta regola d'arte e nel rispetto di tutte le norme e prescrizioni, anche tecniche e di sicurezza, in vigore e di quelle che dovessero essere emanate nel corso di durata del contratto, nonché secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel contratto.

La Società si impegna ad eseguire le attività contenute e le modalità indicate nelle Disposizioni Tecniche del presente Capitolato o secondo quelle diversamente concordate tra le parti.

La Società si obbliga a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dall'Azienda.

La Società si obbliga a dare immediata comunicazione all'Azienda di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione del contratto e di comportarsi con buona fede e correttezza.

#### **Art. 13 - Norme di comportamento**

La Società aggiudicataria e, per essa, il suo personale dipendente, devono uniformarsi a tutte le norme di carattere generale emanate dall'Azienda per il proprio personale ed attenersi a tutte le norme di sicurezza del lavoro.

#### **Art. 14 - Norme di sicurezza**

##### **A- PRESCRIZIONI GENERALI**

L'Aggiudicatario deve rispettare scrupolosamente, in ogni fase dell'attività oggetto dell'appalto, tutte le norme legislative e regolamentari vigenti sulla prevenzione degli infortuni, sulla sicurezza e sull'igiene nei luoghi di lavoro.

Fra le disposizioni di cui sopra si richiamano in particolare:

- il D.Lvo 9 aprile 2008 n. 81 "Attuazione dell'art.1 della legge 3 agosto 2007 n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro";
- D.M. del 10/03/98 recante: "Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro".
- D.M. del 18/09/2002 recante: "Approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l'esercizio delle strutture sanitarie pubbliche e private".

Nel contesto degli obblighi derivanti all'aggiudicatario dalle suddette norme si richiama in particolare che lo stesso deve:

- rispettare regolamenti e disposizioni interni, portati a sua conoscenza dalla stazione appaltante;

- impiegare personale e mezzi idonei ad ogni lavorazione/attività;
- istruire e responsabilizzare il proprio personale al fine di garantire la propria e altrui sicurezza;
- richiedere al personale a qualunque titolo da lui coinvolto nel presente appalto la collaborazione, nei termini e modi pianificati dall'ASST, nell'attuazione del piano di emergenza/evacuazione aziendale: in tale contesto potrà essere richiesto che il suddetto personale venga chiamato a far parte della squadra di emergenza ai sensi del DM 10/03/1998";
- dotare il proprio personale dei dispositivi di protezione individuale necessari, in merito ai quali dovrà assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso se richiesto, esigerne il corretto impiego;
- controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e d'igiene del lavoro da parte del proprio personale e d'eventuali subappaltatori;
- predisporre tutte le segnalazioni di pericolo eventualmente necessarie;
- fornire all'Amministrazione Aziendale tempestiva segnalazione d'ogni circostanza di cui viene a conoscenza, anche non dipendente dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo;
- attuare la cooperazione e coordinamento, con l'appaltante e ogni altro lavoratore – autonomo, ditta appaltatrice o subappaltatrice - presente nei luoghi di lavoro nei quali è chiamato ad operare, nello scambio delle informazioni ed in ogni ulteriore azione di prevenzione e protezione volte ad eliminare i rischi dovuti alle interferenze.

Ferme restando le responsabilità dell'Appaltatore riguardo alla sicurezza, l'ASST ha la facoltà di controllare che lo svolgimento dell'appalto avvenga nel rispetto delle condizioni di sicurezza contenute nel presente articolo e, in caso d'inadempienza, di far sospendere l'esecuzione del servizio, riservandosi di valutare ogni altra eventuale azione a tutela dei propri interessi.

## **B - DOCUMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA DEL LAVORO DELLA CONCORRENTE/AGGIUDICATARIA**

In fase di aggiudicazione la società aggiudicataria dovrà presentare i seguenti documenti/informazioni in relazioni alle attività oggetto dell'appalto.

- documento di valutazione dei rischi specifici connessi ai lavori oggetto dell'appalto;
- modalità operative di prevenzione d'incidenti e/o infortuni in relazione ai rischi specifici propri dell'attività appaltata (istruzioni, procedure, ecc.);
- elenco completo delle sostanze e preparati utilizzate, relative schede di sicurezza, informazioni date ai lavoratori esposti;
- mezzi/attrezzature disponibili e/o previsti per l'esecuzione dei lavori;
- mezzi/attrezzature antinfortunistiche inerenti alla tipologia dei lavori da eseguire;
- dotazione di dispositivi di protezione individuale e relativa formazione e addestramento all'uso;
- organizzazione prevista per la gestione delle problematiche d'igiene e sicurezza: responsabile del servizio di prevenzione e protezione, altre figure responsabili e relativi compiti;
- nominativi dei rappresentanti dei lavoratori


**ASST Valtellina e Alto Lario**

- formazione professionale ed informazione (documentate) del proprio personale in materia di salute e sicurezza dello specifico lavoro appaltato;
- soluzioni previste per eliminazione o riduzione dei rischi dovuti all'interferenza tra i lavori dell'appaltatore o da terzi presenti a qualsiasi titolo nell'ospedale (dipendenti ospedalieri, ditte terze, visitatori, ecc.);
- adempimenti documentali prescritti da norme generali e particolari in materia d'igiene e sicurezza del lavoro.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere il riesame del piano qualora lo ritenga inadeguato.

**C- RISCHI DA INTERFERENZE: ATTUAZIONE DELL'ART. 26 DEL D.L.vo n. 81/08**

In osservanza dell'art. 26 del D. Lgs. n. 81 del 9 Aprile 2008 , la stazione appaltante:

fornisce all'appaltatrice puntuali informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui la stessa è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività; queste informazioni sono contenute nell'opuscolo informativo "Rischi lavorativi specifici negli ambienti dell'ASST e misure di prevenzione ed emergenza", allegato al presente capitolato (Allegato SPP.1).

**Art. 15 - Danni a persone e/o cose**

L'Appaltatore si fa interamente carico di ogni responsabilità inerente la gestione della fornitura, ivi compresa la responsabilità degli infortuni del personale addetto che deve essere opportunamente addestrato. L'Impresa aggiudicataria è responsabile di ogni danno arrecato all'ASST od a terzi nell'espletamento della fornitura.

In particolare, deve provvedere senza indugio a proprie spese alla riparazione o alla sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati.

L'Appaltatore è responsabile della condotta dei propri dipendenti e di ogni danno o molestia che ne potranno derivare ai sensi dell'art. 2049 C.C.

Deve inoltre rispondere di qualunque danno che potesse derivare in conseguenza della cattiva esecuzione dell'appalto.

**Art. 16 Fatturazione Elettronica - Pagamenti**

A far data dal 31 marzo 2015 vige la norma nazionale (Decreto Legge n. 66/2014) che introduce l'obbligo della fatturazione elettronica nei rapporti con i propri Fornitori.

La ricezione delle fatture elettroniche avverrà attraverso la soluzione di intermediazione (HUB) della Regione Lombardia con il Sistema di Interscambio (SDI) nazionale dell'Agenzia delle Entrate, secondo le specifiche contenute nel Decreto ministeriale 3 aprile 2013, n. 55 ("Regolamento in materia di emissione, trasmissione e ricevimento della fattura elettronica da applicarsi alle amministrazioni pubbliche ai sensi dell'articolo 1, commi da 209 a 213, della legge 24 dicembre 2007, n. 244").

Le fatture elettroniche indirizzate alla presente Azienda devono contenere i seguenti elementi specifici(come riportato sul sito: [www.indicepa.gov.it](http://www.indicepa.gov.it)):

Denominazione Ente:	Azienda Socio Sanitaria della Valtellina e dell'Alto Lario
---------------------	--



Codice IPA:	asstvdal
Codice Univoco Ufficio:	E6I0NB
Nome dell'Ufficio:	U.O.C. Approvvigionamenti
Cod. Fisc. del Servizio di F.E.:	
Partita Iva:	00988090148

Ai sensi dell'art. 25 del D.L. n. 66/2014, al fine di garantire l'effettiva tracciabilità dei pagamenti da parte delle pubbliche amministrazioni, le fatture elettroniche emesse verso le PA dovranno riportare:

1. Il codice identificativo di gara (CIG), tranne i casi di esclusione dall'obbligo di tracciabilità di cui alla Legge n. 136 del 13 agosto 2010;
  2. Il codice unico di progetto (CUP) in caso di fatture riferite a progetti di investimento pubblico.
- Inoltre, per quanto riguarda il contenuto informativo della fattura elettronica, si segnala la presenza di talune informazioni non obbligatorie, che tuttavia Regione Lombardia ha ritenuto indispensabili per favorire il processo di caricamento, controllo e liquidazione nei sistemi contabili e gestionali e in particolare sono:
1. Data e Numero d'Ordine d'Acquisto ovvero Bolla di Servizio (associato a ciascuna riga fattura)
  2. Data e Numero del DDT per i beni (associato a ciascuna riga fattura)
  3. Totale documento
  4. Codice fiscale del cedente

In generale, il medesimo livello di dettaglio dell'Ordine d'Acquisto emesso.  
Il fornitore provvederà ad emettere la fattura mensile posticipata.

Ai sensi del combinato disposto dell'art. 4 comma 4 e dell'art. 7 del D. Lgs. 231/2002, le parti nell'ambito della propria libera contrattuale stabiliscono che il pagamento delle fatture sarà effettuato dall'ASST entro 60 giorni decorrenti dal ricevimento delle stesse.

Si dà atto, che la suddetta regolamentazione, in relazione alla corretta prassi commerciale, alla natura del servizio oggetto del contratto, alla condizione dei contraenti ed ai rapporti commerciali, risulta equa.

Si precisa che, in ogni caso, il ritardato pagamento non può essere invocato come motivo per la risoluzione del contratto, o per l'interruzione della fornitura da parte della ditta aggiudicataria, la quale è tenuta ad adempiere sino alla scadenza naturale del contratto.

La liquidazione delle fatture resta, comunque, subordinata al rispetto integrale da parte del fornitore del presente capitolato, di tutti gli atti di gara e del contratto; in caso contrario, il termine sopra indicato rimane sospeso, a favore dell'ASST, fino alla rimozione totale dell'impedimento da parte del fornitore.

Ai sensi del D.M. del Ministero dell'Economia e delle Finanze, del 18 gennaio 2008, n. 40, attuativo delle disposizioni di cui all'art. 48-bis del DPR 29 settembre 1973, n. 602, disciplinante i pagamenti da parte delle pubbliche amministrazioni, le Stazioni Appaltanti, prima di effettuare il pagamento di un importo superiore a diecimila euro, procedono alla verifica inoltrando, secondo le modalità dell'art. 4 del citato D.M., apposita richiesta alla società Equitalia Servizi S.p.A.

Se tale società comunica che risulta un inadempimento, la richiesta della Stazione Appaltante



**ASST Valtellina e Alto Lario**

costituisce segnalazione ai sensi dell'art. 48-bis, comma 1, del decreto del Presidente della Repubblica n. 602 del 1973.

Si porta a conoscenza, inoltre, che questa ASST ha conferito mandato irrevocabile alla società Finlombarda S.p.a. per l'esecuzione dei pagamenti.

La società aggiudicataria, pertanto, riceverà il pagamento delle proprie fatture direttamente dalla società Finlombarda S.p.A.

In caso di ritardo nei pagamenti saranno riconosciuti interessi legali a decorrere dal 61° giorno nella misura di 2 punti percentuali oltre il TUR, fatto salvo diversi accorsi. La Ditta deve espressamente dichiarare l'accettazione del tasso di interesse debitore.

In adempimento all. art. 3 della Legge 136/2010 e del D.L. 187/2010:

1. Per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, gli appaltatori, i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese nonché i concessionari di finanziamenti pubblici anche europei a qualsiasi titolo interessati ai lavori, ai servizi e alle forniture pubblici devono utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste italiane Spa, dedicati, anche non in via esclusiva, fermo restando quanto previsto dal comma 5, alle commesse pubbliche. Tutti i movimenti finanziari relativi ai lavori, ai servizi e alle forniture pubblici nonché alla gestione dei finanziamenti di cui al primo periodo devono essere registrati sui conti correnti dedicati e, salvo quanto previsto al comma 3, devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni
2. I pagamenti destinati a dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali nonché quelli destinati alla provvista di immobilizzazioni tecniche sono eseguiti tramite conto corrente dedicato di cui al comma 1, anche con strumenti diversi dal bonifico bancario o postale purché idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per l'intero importo dovuto, anche se questo non è riferibile in via esclusiva alla realizzazione degli interventi di cui al medesimo comma 1.
3. Ove per il pagamento di spese estranee ai lavori, ai servizi e alle forniture di cui al comma 1 sia necessario il ricorso a somme provenienti da conti correnti dedicati di cui al medesimo comma 1, questi ultimi possono essere successivamente reintegrati mediante bonifico bancario o postale.
4. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dalla stazione appaltante e dagli altri soggetti di cui al comma 1, il codice identificativo di gara (CIG), attribuito dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture su richiesta della Stazione Appaltante e, ove obbligatorio ai sensi dell'art. 11 della Legge 16.01.2003, il codice unico di progetto (CUP).
7. I soggetti di cui al comma 1 comunicano alla stazione appaltante o all'amministrazione concedente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui al medesimo comma 1 entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Gli stessi soggetti provvedono, altresì, a comunicare ogni modifica ai dati trasmessi.
8. La stazione appaltante, nei contratti sottoscritti con gli appaltatori relativi ai lavori, ai servizi e alle forniture di cui al comma 1, inserisce, a pena NULLITA' ASSOLUTA, un'apposita clausola con la quale essi assumono gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla presente legge. L'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi della tracciabilità finanziaria di cui al presente articolo ne da immediata



comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura- ufficio territoriale del Governo di Sondrio.

9-bis Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del contratto.

#### CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

con la quale si assumono gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla presente legge. L'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi della tracciabilità finanziaria di cui al presente articolo ne dà immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura- ufficio territoriale del Governo di Sondrio.

\_\_\_\_\_ da sottoscrivere espressamente

Si precisa che, in ogni caso, il ritardato pagamento non può essere invocato come motivo per la risoluzione del contratto o per l'interruzione del servizio da parte della Ditta aggiudicataria, la quale è tenuta a continuare il servizio sino alla scadenza naturale del contratto.

#### **Art. 17 - Modifica di contratti durante il periodo di efficacia**

Le modifiche, nonché le varianti, dei contratti di appalto in corso di validità devono essere autorizzate dal RUP con le modalità previste dall'ordinamento della stazione appaltante cui il RUP dipende. I contratti di appalto nei settori ordinari e nei settori speciali possono essere modificati senza una nuova procedura di affidamento nei casi di cui all'art. 106 del D.lgs 50/2016.

#### **Art. 18 - Rinvio ad altre norme**

Per quanto non espressamente previsto da questo Capitolato e dagli atti di gara, valgono il contratto collettivo nazionale di categoria e quello integrativo provinciale in materia, riferito ai luoghi in cui dovrà essere svolto il servizio.

Si fa inoltre espresso richiamo al regolamento per l'Amministrazione del Patrimonio e la Contabilità Generale dello Stato, approvato con R.D. 23/5/1924 n. 827 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché alle leggi e regolamenti vigenti e disciplinanti la materia oggetto del presente Capitolato, ed in particolare il D.lgs 50/2016.



## DISCIPLINARE DI GARA

**PROCEDURA APERTA AGGREGATA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI, DA DESTINARE ALL'AZIENDA SOCIO SANITARIA TERRITORIALE DELLA VALTELLINA E DELL'ALTO LARIO ED ALL'ASST OVEST MILANESE.**

### 1. PREMESSE

Con delibera di indizione n. .... del ..... questa Amministrazione ha deliberato di affidare la fornitura di derrate alimentari per l'ASST Valtellina e Alto Lario e per l'ASST Ovest Milanese.

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

Il luogo di svolgimento del servizio/consegna della fornitura è Sondrio (SO), Morbegno (SO), Chiavenna (SO), Sondalo (SO) [codice NUTS .....]

Lotto unico

Il **Responsabile del procedimento**, ai sensi dell'art. 31 del Codice, è il Dr. Renato Paroli.

### 2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

#### 2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- 1) Capitolato speciale descrittivo e tecnico,
- 2) Bando di gara;
- 3) Disciplinare di gara e relativi allegati;
- 4) Patto di integrità di cui alla DGR 30.01.2014 n. 1299;

La documentazione di gara è disponibile sul sito internet aziendale <http://www.asst-val.it/BandiBeniServizi.html> e sulla piattaforma <http://www.sintel.regione.lombardia.it>.

#### 2.2 CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare all'indirizzo [www.sintel.regione.lombardia.it](http://www.sintel.regione.lombardia.it), **almeno 10 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.**

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Ai sensi



dell'art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima all'indirizzo internet [www.sintel.regione.lombardia.it](http://www.sintel.regione.lombardia.it) e <http://www.asst-val.it/BandiBeniServizi.html>

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

### 2.3 COMUNICAZIONI

Ai sensi dell'art. 76, comma 6 del Codice, i concorrenti sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, l'indirizzo PEC o, solo per i concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica, da utilizzare ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5, del Codice.

Salvo quanto disposto nel paragrafo 2.2 del presente disciplinare, tutte le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese **all'indirizzo PEC di SINTEL** e all'indirizzo indicato dai concorrenti nella documentazione di gara.

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

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

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

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

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

### 3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto è a lotto unico:

#### *Descrizione del lotto*

OGGETTO	CIG PADRE
Derrate Alimentari	77999019EB

**Oggetto dell'appalto**

LOTTO	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
unico	Derrate Alimentari	15890000-3	P	€ 9.004.305,36
<b>Importo totale a base di gara</b>				€ 9.004.305,36

L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

**4. DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI****4.1 DURATA**

La durata dell'appalto è di 5 anni a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto.

**4.2 OPZIONI ADESIONE SUCCESSIVA**

Al fine di attivare modalità di acquisto a livello aggregato in attuazione dei principi sanciti dal Piano

Socio Sanitario Regionale 2010-2014 approvato con DCR n. 88 del 17.11.2010, nonché dell'allegato 3 alla DGR n. 937 del 01.12.2010 "Consorti e altre riunioni formalizzate", durante il periodo di vigenza contrattuale le Aziende sotto elencate, potranno procedere all'acquisto dei prodotti aggiudicati con la presente procedura, al prezzo ottenuto in sede di gara.

Le Aziende Sanitarie pubbliche e private accreditate della Lombardia ed in particolar modo delle seguenti ASST:

- ASST Lariana
- ASST Valcamonica
- ASST Sette Laghi
- ASST Valleolona



L'ASST della Valtellina e dell'Alto Lario ha instaurato accordi di collaborazione non formalizzati con le aziende sanitarie sotto indicate al fine di attuare gare associate o comunque collaborazioni per acquisti in adesione con le stesse.

Con la presente si chiede ai soggetti che saranno dichiarati aggiudicatari al termine della procedura, l'estensione del contratto, anche limitatamente a lotti o parti di interesse, alle condizioni tecnico-organizzative definite nella procedura stessa, riservandosi per quanto riguarda l'aspetto economico di concordare con il fornitore condizioni più favorevoli per tutte le Aziende.

L'adesione potrà essere utilizzata fino al raggiungimento di un importo di fornitura, oltre alla quota aggiudicata dell'ASST della Valtellina e dell'Alto Lario, pari al 100% della gara in oggetto.

La Stazione appaltante resterà estranea in ordine ai patti e condizioni che si stabiliranno tra fornitore ed Azienda a cui verrà esteso l'accordo, che daranno origine ad un rapporto contrattuale autonomo.

L'aggiudicatario non è obbligato ad accettare la richiesta di estensione.

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

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

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

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è **vietato** partecipare, in qualsiasi altra forma, alla fornitura per singolo lotto. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

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





- a. **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- b. nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto), l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- c. nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

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

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

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

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

## 6. REQUISITI GENERALI

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



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

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. black list di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono, pena l'esclusione dalla gara, essere in possesso, dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010 n. 78 conv. in l. 122/2010) oppure della domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell'art. 1 comma 3 del DM 14 dicembre 2010.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità costituisce **causa di esclusione** dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17 della l. 190/2012.

## 7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti.

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

### 7.1 REQUISITI DI IDONEITÀ

**a) Iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

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

### 7.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

**b) Fatturato specifico minimo annuo nel settore di attività oggetto dell'appalto riferito a ciascuno degli ultimi TRE (2016-2017-2018) esercizi finanziari disponibili di:**

- l'importo deve essere equivalente all'importo triennale di fornitura iva esclusa, pari ad € 5.402.583,21: tale requisito è richiesto per garantire la stazione Appaltante sulla capacità di assolvere alla fornitura;

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





Dichiarazione concernente il fatturato del settore di attività oggetto dell'appalto negli ultimi tre esercizi disponibili.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'**attività da meno di tre anni**, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

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

#### **c) Esecuzione negli ultimi tre anni dei seguenti servizi/forniture analoghi**

Il concorrente deve aver eseguito nell'ultimo triennio servizi/forniture analoghi:

l'importo deve essere equivalente all'importo annuo di fornitura iva esclusa, pari ad € 1.800.861,07.

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

In caso di servizi/forniture prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

In caso di servizi/forniture prestati a favore di committenti privati, mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

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

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

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

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





Il **requisito relativo all'iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **punto 7.1 lett. a)** deve essere posseduto da:

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

Il requisito relativo al fatturato specifico di cui al **punto 7.2 lett. b)** deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso; detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

*[o in alternativa]*

Il requisito relativo al fatturato specifico di cui al **punto 7.2 lett. b)** deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale e deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo verticale il fatturato specifico richiesto nella prestazione principale dovrà essere dimostrato esclusivamente dalla mandataria.

Nel raggruppamento misto si applica la regola del raggruppamento verticale e per le singole prestazioni (principale e secondaria) che sono eseguite in raggruppamento di tipo orizzontale si applica la regola prevista per quest'ultimo.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo orizzontale il requisito di cui al precedente punto **7.3 lett. c)** deve essere posseduto sia dalla mandataria sia dalle mandanti. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria. Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo verticale il requisito deve essere posseduto dalla mandataria.

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

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

Il **requisito relativo all'iscrizione nel registro** tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **punto 7.1 lett. a)** deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.



I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

- a. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonché all'organico medio annuo che sono computati in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
- b. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e, mediante avvalimento, quelli delle consorziate non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

## 8. AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

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

Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

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

È ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

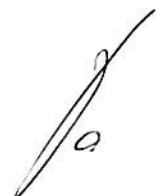
Ai sensi dell'art. 89, comma 7 del Codice, **a pena di esclusione**, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino al singolo lotto sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

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

L'ausiliaria di un concorrente può essere indicata, quale subappaltatore, nella terna di altro concorrente.

Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'art. 89, comma 1, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12 del Codice.

Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la stazione appaltante impone, ai sensi dell'art. 89, comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.



In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto, secondo le modalità di cui al punto, 2.3 al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

## 9. SUBAPPALTO

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio/fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo nei limiti del 30% dell'importo complessivo del contratto, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è **vietato**.

Il concorrente è tenuto ad indicare nell'offerta obbligatoriamente tre subappaltatori.

Non costituisce motivo di esclusione ma comporta, per il concorrente, **il divieto di subappalto**:

- l'omessa dichiarazione della terna;
- l'indicazione di un numero di subappaltatori inferiore a tre;
- l'indicazione di un subappaltatore che, contestualmente, concorra in proprio alla gara.

È consentita l'indicazione dello stesso subappaltatore in più terne di diversi concorrenti.

I subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice e dichiararli in gara mediante presentazione di un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti. Il mancato possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del Codice, ad eccezione di quelli previsti nel comma 4 del medesimo articolo, in capo ad uno dei subappaltatori indicati nella terna comporta **l'esclusione** del concorrente dalla gara.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

## 10. GARANZIA PROVVISORIA





L'offerta è corredata da:

- 1) **una garanzia provvisoria**, come definita dall'art. 93 del Codice, pari a:
  - **€ 180.086,10** [2% del prezzo base dell'appalto ovvero altra percentuale ai sensi dell'art. 93, comma 1 del Codice]
- 2) **una dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a **rilasciare garanzia fideiussoria definitiva** ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

Ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del d. lgs. 6 settembre 2011, n. 159. Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti enerali e speciali; la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula della contratto. L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

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

La **garanzia provvisoria è costituita**, a scelta del concorrente:

- a. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b. fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1 del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, con bonifico, in assegni circolari, con versamento presso Servizio di Tesoreria Banca Popolare di Sondrio Codice di tesoreria Unica 3 1 9 6 9 2 I BAN . IT 2 1 P 0 5 6 9 6 1 1 0 0 0 0 0 0 0 3 3 2 1 X 2 3 O Conto Corrente Postale \_\_\_\_\_
- c. fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>



- [http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari\\_non\\_abilitati.pdf](http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf)
- [http://www.ivass.it/ivass/impresе\\_jsp/HomePage.jsp](http://www.ivass.it/ivass/impresе_jsp/HomePage.jsp)

In caso di prestazione di **garanzia fideiussoria**, questa dovrà:

- 1) contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
  - 2) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;
  - 3) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze. essere conforme agli schemi di polizza tipo di cui al comma 4 dell'art. 127 del Regolamento (nelle more dell'approvazione dei nuovi schemi di polizza-tipo, la fideiussione redatta secondo lo schema tipo previsto dal Decreto del Ministero delle attività produttive del 23 marzo 2004, n. 123, dovrà essere integrata mediante la previsione espressa della rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, mentre ogni riferimento all'art. 30 della l. 11 febbraio 1994, n. 109 deve intendersi sostituito con l'art. 93 del Codice);
  - 4) avere validità per 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
  - 5) prevedere espressamente:
    - a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
    - b. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;
    - c. la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
  - 6) contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante;
- [Facoltativo: 7), 8), 9)]**
- 7) riportare l'autentica della sottoscrizione;
  - 8) essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della stazione appaltante;
  - 9) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'art. 93, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 180 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.



La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere **sottoscritte** da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere **prodotte** in una delle seguenti forme:

- in originale o in copia autentica ai sensi dell'art. 18 del d.p.r. 28 dicembre 2000, n. 445;
- documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005).

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

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è **ridotto** secondo le misure e le modalità di cui all'art. 93, comma 7 del Codice.

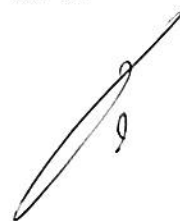
Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti fornendo copia dei certificati posseduti.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

- a. in caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;
- b. in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio e/o dalle consorziate.

Le altre riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti prima della presentazione dell'offerta. È onere dell'operatore economico dimostrare che tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. Ai sensi dell'art. 20 del d.lgs. 82/2005, la data e l'ora di





formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità alle regole tecniche sulla validazione (es.: marcatura temporale).

È sanabile, altresì, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate (intestazione solo ad alcuni partecipanti al RTI, carenza delle clausole obbligatorie, etc.).

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

## 11. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano, **a pena di esclusione**, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 1377 del 21 dicembre 2016 pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 43 del 21 febbraio 2017 o successiva delibera pubblicata sul sito dell'ANAC nella sezione "contributi in sede di gara" e allegano la ricevuta ai documenti di gara. Il contributo è dovuto per ciascun lotto per il quale si presenta offerta secondo gli importi descritti nella sottostante tabella:

NUMERO LOTTO DESCRIZIONE	BASE D'ASTA IVA ESCLUSA	EVENTUALE ADESIONE POSTUMA (100%)	TOTALE IVA ESCLUSA	CIG PADRE	IMPORTO CONTRIBUTO ANAC
Derrate Alimentari	€ 9.004.305,36	€ 9.004.305,36	€ 18.008.610,72	77999019EB	€ 200,00

In caso di mancata presentazione della ricevuta la stazione appaltante accerta il pagamento mediante consultazione del sistema AVCpass.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la mancata presentazione della ricevuta potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 9 del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento, la stazione appaltante **esclude** il concorrente dalla procedura di gara per il lotto per il quale non è stato versato il contributo. ( ai sensi dell'art. 1, comma 67 della l. 266/2005).

## 12. PROCEDURA DI GARA (Utilizzo del Sistema "Sintel")

### 12.1. PREMESSA

Ai fini di poter accedere e utilizzare la piattaforma regionale "SINTEL" i Concorrenti dovranno dotarsi a propria cura e spese della necessaria strumentazione tecnica ed informatica, software ed hardware, dei collegamenti alle linee di telecomunicazione necessari per il collegamento alla rete Internet nonché della firma elettronica digitale di seguito indicata, per brevità, semplicemente come "firma digitale", come definita e disciplinata dal Decreto Legislativo 7 marzo 2005 n. 82 (Codice dell'Amministrazione Digitale) di cui alla Direttiva 1999/93.



I Titolari o Legali Rappresentanti degli Operatori economici che intendano partecipare alla gara dovranno essere in possesso di un certificato di firma digitale in corso di validità rilasciato da un organismo incluso nell'elenco pubblico di Certificatori, previsto dall'art. 29, comma 1 del D.Lgs. 7/03/2005 n. 82 tenuto dal CNIPA. E' necessario un lettore di smart - card.

A tale proposito, si precisa che, a partire dal 1 luglio 2011, a seguito dell'introduzione di adeguamenti relativi alle nuove tecniche di apposizione e verifica della firma digitale (Delibera CNIPA N. 45 del 29.05.2009), tutti i documenti su cui è prevista l'apposizione della firma digitale, se non conformi alla nuova normativa in materia, non verranno accettati dal sistema SINTEL.

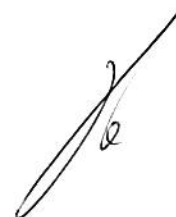
Tali documenti, infatti, potrebbero non soddisfare più i requisiti di cui all' art. 21 D. Lgs. n. 82 del 07.03.2005 e pertanto, non avere più piena validità legale.

Si consiglia di accertarsi con il proprio fornitore di client o di applicazioni di verifica e/o apposizione di firma digitale che tale applicativo sia aggiornato all'ultima versione disponibile e sia conforme alle nuove regole tecniche.

Le Società aventi sede legale al di fuori del territorio italiano devono inviare al momento della Registrazione al Sistema una dichiarazione, firmata digitalmente, ai sensi dell'art. 45 del D.P.R. 445/2000 che attesti che la firma digitale utilizzata corrisponde ad una firma elettronica qualificata rilasciata da un Certificatore accreditato in uno degli Stati membri dell'Unione Europea ai sensi dell'art. 3, paragrafo 2, della Direttiva 1999/93/CE, e, che, ai sensi dell'art. 35, comma 6 del Codice dell'Amministrazione Digitale, tale certificatore è un Organismo all'uopo designato da un altro Stato membro e notificato ai sensi dell'art. 11, paragrafo 1, lettera b), della Direttiva stessa, in grado di certificare la conformità ai requisiti di sicurezza dei dispositivi sicuri per la creazione di una firma qualificata a quanto prescritto dall'allegato III della Direttiva 1999/93/CE.

E' possibile accedere al Sistema attraverso un qualsiasi collegamento internet con una velocità minima di 56 Kb/sec e l'utilizzo di apparati e tecnologie che presentino i seguenti requisiti minimi:

- Personal Computer con le seguenti caratteristiche:
- Processore Intel Pentium II o equivalente Microsoft Windows 2000 oppure Microsoft Windows 95/98;
- Memoria RAM 128 MB;
- Dimensioni dello schermo 15 pollici;
- Abilitazione del browser alla navigazione in SSL a 128 bit;
- Risoluzione dello schermo 800x600 e numero colori 256;
- Software Acrobat Reader, disponibile gratuitamente presso il seguente indirizzo:  
<http://get.adobe.com/it/reader/>;
- Internet Explore 5.5 oppure Netscape Navigator 4.7, Firefox Mozilla versione 3;
- Scanner.





E' necessario per la registrazione di ciascun Concorrente dotarsi di una casella di Posta Elettronica Certificata (PEC).

Tutte le comunicazioni dell'Azienda Ospedaliera nell'ambito della procedura fino all'aggiudicazione provvisoria avverranno di regola per via telematica, attraverso l'apposito spazio all'interno di SINTEL denominato "Comunicazioni della Procedura" assegnato al Concorrente al momento della registrazione al Sistema ed accessibile mediante le Chiavi di accesso riservate del Concorrente.

Il Concorrente si impegna a verificare costantemente e tenere sotto controllo la propria area riservata all'interno di SINTEL. Le medesime comunicazioni possono anche essere inviate per posta elettronica, all'indirizzo dichiarato dal concorrente al momento della registrazione: SINTEL utilizza per le comunicazioni una casella di posta certificata, ai sensi dell'art. 48 del Decreto Legislativo 7.03.2005 N. 82 del D.P.R. 11.02.2005 n. 68 e del D.P.R. 28.12.2000 n. 445.

Salvo diversa indicazione, qualsiasi documento elettronico relativo alla presente procedura dovrà essere in formato "pdf" e dovrà essere sottoscritto dal Concorrente con firma digitale. Nel caso si debba convertire un documento elettronico in formato "pdf", si precisa che i relativi programmi di conversione sono disponibili gratuitamente su Internet.

La mancata apposizione della firma digitale è segnalata dal Sistema con un apposito messaggio ("alert"). Resta in ogni caso di esclusiva competenza e responsabilità del Concorrente verificare che la propria documentazione sia sottoscritta con firma digitale.

Per agevolare l'invio e la ricezione della documentazione, ciascun documento elettronico inviato dal Concorrente attraverso il Sistema non potrà essere di dimensioni superiori a 100mb.

L'Azienda Ospedaliera avrà la facoltà di sospendere, rinviare o annullare la procedura di gara, qualora, nel corso della negoziazione, si verificassero anomalie nel funzionamento dell'applicativo o della rete che rendano impossibile ai partecipanti l'accesso a "SINTEL", o che impediscano di formulare l'offerta.

La sospensione, il rinvio o l'annullamento non sono previsti nel caso di malfunzionamento o difetto degli strumenti utilizzati dalle Società concorrenti.

L'Azienda Ospedaliera si riserva altresì la facoltà di annullare la procedura, qualora successivamente al lancio della medesima, rilevi di aver commesso un errore materiale nella compilazione delle informazioni di gara richieste dalla Piattaforma "SINTEL" e ritenga che tale errore possa ripercuotersi significativamente sulla corretta prosecuzione delle operazioni di gara.

E' in ogni caso responsabilità dei concorrenti l'invio tempestivo e completo dei documenti e delle informazioni richieste, ai sensi del presente Regolamento, pena esclusione della gara. L'Azienda Ospedaliera, regione Lombardia, Lombardia Informatica Spa (Gestore del Sistema) sono esonerate da qualsiasi responsabilità inerente il mancato o imperfetto funzionamento degli



strumenti hardware e software e dei servizi di connettività necessari a raggiungere il Sistema e a inviare i relativi documenti necessari per la partecipazione alla procedura.

E' messo a disposizione dei Concorrenti un Help Desk, raggiungibile al seguente numero verde 800.116.738, esclusivamente per ottenere assistenza tecnica circa l'utilizzo del Sistema. Per quanto riguarda la richiesta di chiarimenti e di informazioni relative alla procedura di gara si rinvia all'art. 8 del presente regolamento.

## **12.2. MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA (REGISTRAZIONE AL SISTEMA SINTEL)**

Per poter presentare la propria offerta e prendere parte alla gara i Concorrenti sono tenuti a conseguire preventivamente la Registrazione al Sistema accedendo al portale della Centrale Acquisti all'indirizzo Internet: <http://www.centraleacquisti.regione.lombardia.it> nell'apposita sezione Registrazione alla centrale acquisti/Registrazione imprese tramite il forum online raggiungibile alla pagina <https://www.sintel.regione.lombardia.it/portal/portal/fwep/registrazionesintel/>, presentando richiesta attraverso la compilazione e l'inoltro dell'apposito Modello "Domanda di registrazione Enti ai Servizi della Centrale Regionale Acquisti Lombardia Informatica S.p.a.", seguendo le modalità indicate nel Sito.

La Registrazione è rilasciata automaticamente dal Sistema attraverso l'invio al Concorrente delle Chiavi di accesso (login - password) che serviranno sia per identificarsi al sistema stesso che per le successive operazioni di gara.

La notizia dell'avvenuta Registrazione viene trasmessa via e-mail all'indirizzo di posta elettronica comunicato all'atto della presentazione della domanda di Registrazione.

La Registrazione è del tutto gratuita, non comporta in capo al Concorrente che la richiede l'obbligo di presentare l'offerta né alcun altro onere o impegno.

La Registrazione del Concorrente può essere richiesta dal titolare dell'Impresa o dal Legale Rappresentante o da un Procuratore Generale o Speciale appositamente autorizzato e dotato dei necessari poteri di agire in nome e per conto del Concorrente ai fini della procedura.

Il soggetto che agisce in nome e per conto del Concorrente al quale vengono attribuite le Chiavi di accesso per accedere al Sistema deve essere il medesimo soggetto che sottoscrive e invia l'offerta del Concorrente attraverso il Sistema.

Il Concorrente dovrà inviare idonea documentazione attestante i poteri del soggetto che richiede la registrazione e dovrà inviare copia scansionata della Procura.

Le Chiavi di accesso sono strettamente personali e devono essere conservate con cura.

Il Concorrente è tenuto a conservare con la massima diligenza, a mantenerle segrete e riservate, a non divulgarle o comunque cederle a terzi, e ad utilizzarle sotto la propria esclusiva responsabilità.

Il Concorrente prende atto e riconosce che l'utilizzo delle Chiavi, attribuisce incontestabilmente al soggetto cui sono associate, e dunque, automaticamente, al Concorrente stesso, ad ogni effetto giuridico, ogni azione, atto, fatto e manifestazione di volontà posti in essere tramite il Sistema.

E' onere del Concorrente comunicare anticipatamente o comunque con la massima tempestività, all'Azienda Ospedaliera la sostituzione del Legale rappresentante del Concorrente o comunque del soggetto che ha ottenuto la Registrazione.

In questo modo il nuovo Legale Rappresentante potrà ottenere la proprie Chiavi di accesso per operare nel Sistema e il Concorrente potrà continuare ad operare nel Sistema senza interruzioni. Salvo malfunzionamenti delle reti di comunicazione o del sistema, la procedura di registrazione è automatica ed avviene rapidamente.

In ogni caso, ai fini del rispetto dei termini previsti per l'invio dell'offerte e per prevenire eventuali mal funzionamenti, si consiglia di procedere alla registrazione con congruo anticipo prima della presentazione dell'offerta.

I Concorrenti già registrati al Sistema non necessitano di procedere ad un ulteriore Registrazione al fine della partecipazione alla presente procedura di gara e possono utilizzare il Sistema attraverso le Chiavi di accesso assegnate in sede di registrazione.

Anche in questo caso l'offerta dovrà essere presentata e sottoscritta dal medesimo soggetto titolare delle chiavi di accesso.

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese (R.T.I.) è sufficiente la Registrazione al Sistema della Capo Gruppo mandataria senza che sia necessaria la registrazione di tutti i soggetti facenti parte del "R.T.I."

### **12.3 TERMINI E TEMPO DEL SISTEMA**

Le soluzioni tecniche e le procedure di funzionamento del Sistema assicurano il rispetto dei principi di economicità, efficacia, correttezza, parità di trattamento, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, nonché, le disposizioni relative alla disciplina comunitaria sulle firme elettroniche e relativi regolamenti applicativi.

Il Sistema impedisce di operare variazioni sui documenti inviati, sulle registrazioni di Sistema e sulle altre rappresentazioni informatiche e telematiche degli atti e delle operazione compiute.

In particolare, per la trasmissione e la ricezione elettronica delle offerte relative alla presente procedura il Sistema garantisce che:

- a) le firme elettroniche relative alle offerte ed alle domande di partecipazione siano conformi al D. Lgs 82/2005;
- b) l'ora e la data esatta della ricezione delle offerte, delle domande di partecipazione, delle domande di qualificazione e dei piani e progetti siano stabilite con precisione;





- c) nessuno possa avere accesso ai dati e alle informazioni trasmesse prima della scadenza dei termini specificati nel presente documento;
- d) in caso di violazione di quanto specificato al precedente punto c) questa sia rilevabile dalle registrazioni di Sistema;
- e) solo le persone autorizzate possano fissare o modificare le date di apertura dei dati ricevuti;
- f) solo l'azione simultanea delle persone autorizzate permetta l'accesso alla totalità o a una parte dei dati trasmessi nelle diverse fasi della procedura di gara;
- g) l'azione simultanea delle persone autorizzate consenta l'accesso ai dati trasmessi solo dopo la data specificata;
- h) i dati ricevuti e aperti in applicazione dei presenti requisiti siano accessibili solo alle persone autorizzate a prenderne conoscenza.

La Piattaforma informatica su cui opera il Sistema, messa a disposizione dell'Azienda Ospedaliera è stata fornita e viene gestita da Lombardia Informatica Spa che ne è il "Gestore".

Il Gestore del Sistema:

- È il soggetto incaricato dei servizi di conduzione tecnica e delle applicazioni informatiche necessarie al funzionamento del Sistema e cura, tra l'altro, tutti gli adempimenti inerenti le Procedure di registrazione e l'utilizzo del Sistema;
- Controlla i principali parametri di funzionamento del Sistema stesso, segnalando eventuali anomalie;
- È incaricato della conservazione delle registrazioni di Sistema ("log"), in conformità alla normativa vigente, dei documenti inviati attraverso il Sistema nell'ambito della procedura di gara. Tali registrazioni, segrete e riservate, costituiscono documentazione il cui accesso è sottoposto alle disposizioni di cui alla L. n. 241/1990. Le registrazioni di Sistema sono effettuate e archiviate, anche digitalmente, in conformità a quanto previsto dal D. Lgs 7.03.2005 n.82 e, in generale, dalla normativa vigente in materia di conservazione ed archiviazione dei documenti informatici;
- È il responsabile del trattamento dei dati ai sensi dell'art. 29 del D. Lgs 196/2003 e cura l'adozione di tutte le misure previste dal D. Lgs n. 196/2003 in materia di protezione dei dati personali;
- È il responsabile della sicurezza informativa, logica e fisica del Sistema.

Il Sistema è costituito da complesse infrastrutture tecnologiche, quali programmi per elaboratori e sistemi di trasmissione ed elaborazione dati, ed è stato realizzato sulla base dei migliori standard tecnologici e procedurali ad oggi presenti nello stato della tecnica.

Tuttavia, non si possono escludere anomalie o malfunzionamenti dello stesso e perciò l'Azienda Ospedaliera si riserva di adottare tutte le misure necessarie per garantire la regolarità della procedura, ivi compresa la sospensione della stessa.

I Concorrenti si impegnano a non immettere nel Sistema informazioni non veritiere, non complete o non aggiornate, nonché materiale dai contenuti blasfemi, diffamatori, offensivi o comunque illeciti, incluso qualsiasi materiale in violazione di diritti di terzi, in particolare di diritti di proprietà intellettuale.

L'accertata non veridicità o correttezza delle dichiarazioni, dei dati e/o delle informazioni fornite dai Concorrenti può comportare la sospensione o anche la revoca della registrazione e la conseguente impossibilità di partecipare alla procedura di gara, fermo restando il risarcimento degli eventuali danni.

L'Azienda Ospedaliera si riserva la facoltà di segnalare qualsiasi fatto rilevante all'Autorità Giudiziaria e/o all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici e per gli opportuni provvedimenti di competenza.

I Concorrenti si impegnano a manlevare e tenere indenne l'Azienda Ospedaliera, Lombardia Informatica Spa, gestore del Sistema, risarcendo qualsiasi costo, danno, pregiudizio ed onere (ivi comprese le spese legali) che dovessero essere sofferti da questi ultimi a causa di violazione del presente REGOLAMENTO o di un utilizzo scorretto o improprio del sistema e comunque a causa di qualsiasi violazione della normativa vigente.

Le operazioni effettuate sul sistema sono riferite ai Concorrenti stessi sulla base delle Chiavi di accesso rilasciate ai Concorrenti stessi in forza del D.Lgs 7.03.2005 n. 82.

Il tempo del Sistema è sincronizzato sull'ora italiana riferita alla scala di tempo UTC(IEN) di cui al D.M.I.C.A. del 30.11.1993, n. 591. Il tempo del Sistema è indicato in ciascuna pagina telematica visualizzata dai concorrenti.

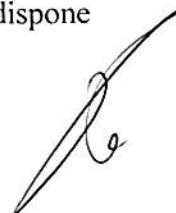
### **13. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA**

L'offerta e la relativa documentazione devono essere trasmesse all'Azienda Socio Sanitaria Territoriale in formato elettronico attraverso il sistema, sulla base della procedura descritta nel presente articolo.

Il sistema ed il relativo manuale d'uso forniscono le indicazioni e le istruzioni necessarie per la corretta redazione e la tempestiva presentazione dell'offerta.

Il Concorrente, debitamente registrato al Sistema, accede attraverso le proprie chiavi di accesso nell'apposita sezione "Invio Offerta" relativa alla presente procedura sul sito [www.sintel.regione.lombardia.it](http://www.sintel.regione.lombardia.it). Il Sistema guida il Concorrente alla preparazione dell'offerta attraverso fasi successive che consentono di redigere e predisporre la documentazione richiesta, sottoscriverla con firma digitale e caricarla (attraverso l'upload) sul Sistema, in vista dell'invio che dovrà avvenire entro e non oltre il termine delle **ore ..... del giorno .....** termine ultimo e perentorio, oltre il quale nessuna offerta potrà essere accettata.

Il contraente attraverso il Sistema della documentazione in formato elettronico predisporre l'offerta.





Il Sistema consente di memorizzare la documentazione di offerta redatta del Concorrente, di interrompere la redazione dell'offerta e riprenderla in un momento successivo.

Si evidenzia che il caricamento della documentazione di offerta sul Sistema non comporta l'invio dell'offerta all'ASST. L'invio avviene, soltanto al termine e successivamente alla procedura di redazione, predisposizione e caricamento su sistema della documentazione che compone l'offerta attraverso la fase "invio offerta".

Si suggerisce al Concorrente di verificare di avere completato tutti i passaggi richiesti dal Sistema, che consentono di predisporre:

- la documentazione amministrativa;
- la documentazione tecnica
- l'offerta economica.

Ciascun documento, debitamente compilato e firmato digitalmente (dove richiesto), deve quindi essere caricato sul Sistema attraverso l'apposita procedura di upload, seguendo le apposite istruzioni.

Resta fermo che l'invio dell'offerta deve avvenire entro la perentoria scadenza indicata.

Al termine, in un'unica soluzione, il Concorrente dovrà provvedere all'invio di tutto quanto predisposto attraverso il Sistema.

La mancata compilazione anche di una sola delle tre "Buste elettroniche" comporta l'esclusione dalla gara.

Tutta la documentazione richiesta, di carattere amministrativo, tecnico ed economico, dovrà essere presentata in lingua italiana.

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, ivi compreso il DGUE, la domanda di partecipazione, l'offerta tecnica e l'offerta economica devono essere sottoscritte dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore.

La dichiarazione "domanda di partecipazione" è messa a disposizione a corredo del presente disciplinare.

Il dichiarante allega copia fotostatica di un documento di riconoscimento, in corso di validità (per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti).

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

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applicano gli articoli 83, comma 3, 86 e 90 del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti contenuti nella busta Amministrativa, si applica l'art. 83, comma 9 del Codice.

Per la documentazione redatta in lingua inglese è ammessa la traduzione semplice.

È consentito presentare direttamente in lingua inglese (ad esempio *la letteratura scientifica pubblicata in riviste ufficiali oppure la certificazioni emesse da Enti ufficiali e riconosciuti. ad es. : certificati ISO, etc.*)

L'offerta vincherà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice per *almeno 180 giorni* dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, la stazione appaltante potrà richiedere agli offerenti, ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice, di confermare la validità dell'offerta sino alla data che sarà indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

#### **14. SOCCORSO ISTRUTTORIO**

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

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

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;





- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio/fornitura ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice) sono sanabili.

Ai fini della sanatoria la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'**esclusione** del concorrente dalla procedura.

Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice è facoltà della stazione appaltante invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

## 15. CONTENUTO DELLA BUSTA AMMINISTRATIVA

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

### 15.01 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

La domanda di partecipazione è redatta preferibilmente secondo il modello di cui all'allegato e contiene tutte le seguenti informazioni e dichiarazioni.

Il concorrente indica la forma singola o associata con la quale l'impresa partecipa alla gara (impresa singola, consorzio, RTI, aggregazione di imprese di rete, GEIE).

In caso di partecipazione in RTI, consorzio ordinario, aggregazione di imprese di rete, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascuna impresa (mandataria/mandante; capofila/consorziata).

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara; qualora il consorzio non indichi per quale/i consorziato/i concorre, si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio.

La domanda è sottoscritta:





- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituiti, dalla mandataria/capofila.
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio;
- nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete si fa riferimento alla disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. In particolare:
  - a. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
  - b. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
  - c. **se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria**, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara.

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

Il concorrente allega:

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

## 15.02 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)

Il concorrente compila il DGUE di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche messo a disposizione dalla Stazione appaltante nella sezione dedicata di Sintel.



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

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

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

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

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

Il concorrente indica la denominazione dell'operatore economico ausiliario e i requisiti oggetto di avvalimento.

Il concorrente, per ciascun ausiliaria, allega:

1. DGUE, a firma dell'ausiliaria, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;
2. dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 1 del Codice, sottoscritta dall'ausiliaria, con la quale quest'ultima si obbliga, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
3. dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 7 del Codice sottoscritta dall'ausiliaria con la quale quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
4. originale o copia autentica del contratto di avvalimento, in virtù del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, ai sensi dell'art. 89 comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria;

### **In caso di operatori economici ausiliari aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list"**

Dichiarazione dell'ausiliaria del possesso dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 78/2010, conv. in l. 122/2010) **oppure** dichiarazione dell'ausiliaria di aver presentato domanda di autorizzazione ai sensi dell'art. 1 comma 3 del d.m. 14.12.2010 con allegata copia dell'istanza di autorizzazione inviata al Ministero.

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

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



contratto nonché, ai sensi dell'art. 105, comma 6 del Codice, la denominazione dei tre subappaltatori proposti.

Il concorrente, per ciascun subappaltatore, allega:

DGUE, a firma del subappaltatore, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, sezioni A, C e D, e alla parte VI;

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

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

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

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione barrando direttamente la sezione «a» ovvero compilando quanto segue:

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

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

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

### **Il DGUE deve essere presentato:**

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le dichiarazioni di cui all'art. 80, commi 1, 2 e 5, lett. l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

## **15.03. DICHIARAZIONI INTEGRATIVE E DOCUMENTAZIONE A CORREDO**

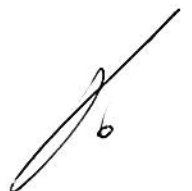
### **15.03.1 Dichiarazioni integrative**

Ciascun concorrente rende le seguenti dichiarazioni, anche ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, con le quali:

1. dichiara i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
2. dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
  - a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi/fornitura;
  - b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa sulla determinazione della propria offerta;
3. accetta, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
4. accetta il patto di integrità/protocollo di legalità di cui al **DGR 30.01.2014 n. 1299** allegato alla documentazione di gara (art. 1, comma 17, della l. 190/2012);
5. dichiara di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento integrato con il Codice etico adottato dalla stazione appaltante con deliberazione n. 93 del 18/02/2018 reperibile nella sezione amministrazione trasparenza [http://www.asst-val.it/13476\\_codice\\_di\\_comportamento.html](http://www.asst-val.it/13476_codice_di_comportamento.html) e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;

**Per gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list"**

6. dichiara di essere in possesso dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 78/2010, conv. in l. 122/2010) **oppure** dichiara di aver presentato domanda di autorizzazione ai sensi dell'art. 1 comma 3 del d.m. 14.12.2010 e allega copia conforme dell'istanza di autorizzazione inviata al Ministero;
7. si impegna ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del d.p.r. 633/1972 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
8. indica i seguenti dati: domicilio fiscale .....; codice fiscale ....., partita IVA .....; indica l'indirizzo PEC **oppure**, solo in caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica ..... ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5 del Codice;



9. autorizza qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”, la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara **oppure** non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”, la stazione appaltante a rilasciare copia dell’offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell’art. 53, comma 5, lett. a), del Codice;
10. attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell’articolo 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 nonché al Regolamento UE 679/16, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell’ambito della presente gara, nonché dell’esistenza dei diritti di cui all’articolo 7 del medesimo decreto legislativo.
11. di aver preso visione dell’Opuscolo informativo “Rischi lavorativi negli ambienti dell’ASST della Valtellina e dell’Alto Lario e misure di prevenzione ed emergenza” allegato alla presente;

**Per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all’art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267**

12. indica, ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, i seguenti estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare ..... rilasciati dal Tribunale di ..... nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell’art. 186 *bis*, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267.

Le suddette dichiarazioni, di cui ai punti da 1 a 11, potranno essere rese o sotto forma di allegati alla domanda di partecipazione ovvero quali sezioni interne alla domanda medesima debitamente compilate e sottoscritte dagli operatori dichiaranti nonché dal sottoscrittore della domanda di partecipazione.

**15.03.2 Documentazione a corredo**

Il concorrente allega:

13. documento attestante la garanzia provvisoria con allegata dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui all’art. 93, comma 8 del Codice;

**Per gli operatori economici che presentano cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell’art. 93 comma 7 del Codice**

14. copia conforme della certificazione di cui all’art. 93 comma 7 del codice che giustifica la riduzione dell’importo della cauzione;





15. ricevuta di pagamento del contributo a favore dell'ANAC;

**15.03.3 Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati**

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo sono sottoscritte secondo le modalità di cui al punto 15.01.

**Per i raggruppamenti temporanei già costituiti**

- copia autentica del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

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

- atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE, in copia autentica, con indicazione del soggetto designato quale capofila.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

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

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

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

- copia autentica o copia conforme del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre;

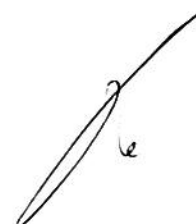
- dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

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

- copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
- dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

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

- **in caso di RTI costituito:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005 con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio o della fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato deve avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
- **in caso di RTI costituendo:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:
  - a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
  - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;







- c. le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza potrà essere conferito alla mandataria con scrittura privata.

Qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato dovrà avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005.

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo 15.03.3 potranno essere rese o sotto forma di allegati alla domanda di partecipazione ovvero quali sezioni interne alla domanda medesima.

## 16. CONTENUTO DELLA BUSTA – OFFERTA TECNICA

La busta – Offerta tecnica contiene, **a pena di esclusione**, i seguenti documenti:

- 1) Elenco dei prodotti offerti con indicato tipologia, marchio, confezionamento, unità di misura;
- 2) Schede tecniche di tutti i prodotti offerti (punti griglia di valutazione dal n. 1 al n. 11);
- 3) Relazione riguardante la qualità del servizio (punti griglia valutazione dal n. 12 al n. 15);
- 4) Descrizione del CAM (punti griglia di valutazione dal n. 16 al n. 18);
- 5) dettaglio dell'offerta economica privo di indicazioni relative al prezzo;
- 6) certificazioni MOCA.

In riferimento alle posizioni 1) e 2) si precisa che sarà possibile regolarizzare eventuali carenze riferite a un numero superiore del 10% dei prodotti offerti.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel capitolato tecnico, **pena l'esclusione** dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'art. 68 del Codice.

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

Nel caso di concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto 15.01.

## 17. CONTENUTO DELLA BUSTA – OFFERTA ECONOMICA

La busta – Offerta economica contiene, **a pena di esclusione**, l'offerta economica predisposta preferibilmente secondo il modello allegato al presente disciplinare di gara e contenere i seguenti elementi:

- a) il prezzo esposto (uguale o inferiore al prezzo a base d'asta indicato dalla Stazione al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. Verranno prese in considerazione fino a quattro cifre decimali.  
Inoltre per quanto riguarda gli ortofrutticoli dovrà essere indicato lo sconto % a listino.
- b) la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del Codice.
- c) la stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del Codice;

L'offerta economica, **a pena di esclusione**, è sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui ai paragrafi 15.01.

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta.

*Nel caso di discordanza tra prezzi esposti verrà preso in considerazione quello più vantaggioso per la stazione appaltante.*

## 18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

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

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

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	<b>70</b>
Offerta economica	<b>30</b>
TOTALE	<b>100</b>

### 18.01 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

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

Vengono indicati i punteggi massimi attribuibili.

*Tabella dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica*

**Lotto Unico**



N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX
	<i>Qualità delle derrate in relazione agli aspetti tecnico-merceologici migliorative rispetto a quanto previsto da capitolato tecnico riferite a:</i>	
1	Conserven di pomodoro, verdura, frutta, carne, pesce	3
2	Condimenti, aromi e spezie	2
3	Riso, pasta e sfarinati, legumi e cereali secchi	3
4	Pane fresco e prodotti da forno	2
5	Tisaneria, edulcoranti e prodotti per dolci	1
6	Alimenti per l'infanzia e dietetici	1
7	Prodotti ittici e gastronomici surgelati	5
8	Ortaggi surgelati e IV gamma	4
9	Latticini, ovoprodotti	11
10	Carni e salumi	15
11	Bevande	3
	<i>Qualità servizio</i>	
12	Proposte migliorative del servizio	4
13	Gestione delle Schede Tecniche dei prodotti forniti (formati, consultabilità, aggiornamento etc.)	4
14	Disponibilità a ricerca e fornitura di nuovi articoli su richiesta delle ASST contraenti	4
15	Analisi di laboratorio sui prodotti forniti (numero, substrati, determinazioni, esecutore) richiedibili gratuitamente dalle ASST contraenti	3
	<i>C.A.M.</i>	
16	Criteri di riduzione impatto ambientale di trasporti e consegne	3
17	Maggior quota di prodotti sostenibili (BIO, MSC etc.)	2
18	Criteri di sostenibilità sociale adottati	1
	<b>Totale</b>	<b>70</b>

La documentazione tecnica presentata da ciascun concorrente in sede d'offerta, sarà esaminata e valutata, in seduta non pubblica, antecedentemente alla data fissata per l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

Alla ditta che in sede di valutazione qualitativa tecnica avrà ottenuto il punteggio più alto verranno attribuiti 70 punti, alle altre punteggi direttamente proporzionali.



Le ditte che in sede di valutazione tecnico-qualitativa non avranno raggiunto un **punteggio minimo di 36/70 prima della riparametrazione** verranno considerati non idonee e, pertanto, non verranno ammesse alla fase successiva della gara.

I componenti della Commissione Tecnica applicheranno singolarmente per ciascuna riga la seguente griglia:

VALUTAZIONE	COEFFICIENTE
Eccellente	1
Ottimo	0,9
Buono	0,8
Discreto	0,7
Sufficiente	0,6
Mediocre	0,5
Insufficiente	0,4
Gravemente insufficiente	0,3
Scarso	0,2
Gravemente scarso	0,1
Non valutabile	0

La Commissione Tecnica si riserva la facoltà di richiedere ai singoli partecipanti tutti quei chiarimenti, informazioni e quant'altro ritenesse utile e necessario alla valutazione delle offerte presentate.

Il giudizio della commissione tecnica è insindacabile.

Verrà poi effettuata la media tra i coefficienti dei singoli Commissari. Tale media verrà poi moltiplicata per il valore attribuibile.

La Commissione Tecnica attribuirà pertanto il punteggio, escluderà chi non riuscirà a raggiungere il punteggio minimo sopra indicato.

Alla ditta che in sede di valutazione qualitativa tecnica avrà ottenuto il punteggio più alto verranno attribuiti 70 punti, alle altre punteggi direttamente proporzionali.

I punteggi complessivi totali verranno quindi riparametrati.

La fornitura sarà aggiudicata alla ditta che, sommati i punteggi a lei attribuiti in sede di valutazione qualitativa e di prezzo offerto, avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto.

Verrà individuata, altresì, la graduatoria delle restanti offerte.

In caso di offerte uguali (stesso punteggio finale) si procederà all'esperimento di migliororia tra i presenti in qualità di legali rappresentanti della Ditta muniti di valida procura o delega. Se nessuno è



presente, ovvero nessuno dei presenti intende migliorare l'offerta già fatta, l'aggiudicazione avrà luogo a mezzo di sorteggio (art. 77 R.D. n. 827/1924).

Qualora talune offerte presentino carattere anormalmente basso rispetto alla prestazione, l'ASST prima di procedere all'approvazione dell'aggiudicazione, tramite il responsabile di procedimento, verifica l'eventuale anomalia dell'offerta risultata provvisoriamente aggiudicataria.

In tal caso il responsabile del procedimento invita il soggetto aggiudicatario a far pervenire le proprie giustificazioni nel termine stabilito dalla stazione appaltante non inferiore a 15 giorni dal ricevimento dell'invio.

L'ASST si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle soluzioni proposte venga ritenuta, a suo insindacabile giudizio, rispondente alle aspettative.

L'ASST si riserva altresì, la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, accertata la rispondenza a quanto richiesto e ritenuto la medesima economicamente vantaggiosa.

## **18.02 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA**

*Secondo quanto indicato nelle linee guida dell'ANAC n. 2/2016, par. VIJ.*

Il coefficiente sopra indicato (30 punti), sarà attribuito all'offerta più bassa con riferimento al totale delle voci di fornitura.

Il raffronto di detti importi determinerà l'offerta complessiva più bassa, cui saranno attribuiti 30 punti. Alle altre offerte il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:

$$p = \frac{PM \times P_m}{P}$$

**In cui:**

**p = punteggio da assegnare all'offerta in considerazione;**

**PM = punteggio massimo attribuibile**

**P = prezzo offerta in considerazione**

**P<sub>m</sub> = prezzo minore**

## **19. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA AMMINISTRATIVA – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

La prima seduta pubblica avrà luogo il giorno ....., alle ore ..... presso **U.O.C. Approvigionamenti Via Stelvio, 25 23100 Sondrio** 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 a mezzo "Sintel" almeno **tre** giorni prima della data fissata.

Parimenti le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti a mezzo "Sintel" almeno **tre giorni** prima della data fissata.

Il seggio di gara istituito *ad hoc* - cfr. *Linee Guida ANAC n.3/2016* - procederà, nella prima seduta pubblica, a controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata.

Successivamente il seggio di gara procederà a:

- a) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- b) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14;
- c) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
- d) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì agli adempimenti di cui all'art. 29, comma 1, del Codice.

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

*N.B.: la stazione appaltante procede alla suddetta verifica in tutti i casi in cui sorgono fondati dubbi, sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive (DGUE e altre dichiarazioni integrative), rese dai concorrenti in merito al possesso dei requisiti generali e speciali.*

## 20. COMMISSIONE GIUDICATRICE

*N.B.: le prescrizioni che seguono sono applicabili al periodo transitorio in attesa dell'operatività dell'Albo dei Commissari istituito presso ANAC di cui all'art. 77 del Codice. Pertanto, i commissari continueranno ad essere scelti dalla stazione appaltante, secondo regole di competenza e trasparenza preventivamente individuate dalla stazione appaltante ai sensi dell'art. 216, comma 12 del Codice. Al momento di entrata in vigore dell'Albo tali prescrizioni verranno aggiornate.*

*Le incompatibilità di cui all'art. 77 comma 4 del Codice trovano una deroga dal secondo cpv. del comma 4 che consente la nomina del RUP in seno alla commissione, previa valutazione con riferimento alla singola procedura.*

La commissione giudicatrice è nominata, ai sensi dell'art. 216, comma 12, del Codice, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n.3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'art. 77, comma 9, del Codice. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla stazione appaltante.



La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte tecniche (cfr. Linee guida n. 3 del 26 ottobre 2016).

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

## **21.APERTURA DELLE BUSTE TECNICHE ED ECONOMICHE – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE**

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa, il *seggio di gara* procederà a consegnare gli atti alla commissione giudicatrice.

La commissione giudicatrice, in seduta pubblica, procederà all’apertura della busta concernente l’offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.

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

La commissione individua gli operatori che non hanno superato la soglia di sbarramento e li comunica al *seggio di gara* che procederà ai sensi dell’art. 76, comma 5, lett. b) del Codice. La commissione non procederà alla apertura dell’offerta economica dei predetti operatori.

I punteggi verranno quindi riparametrati.

Successivamente, in seduta pubblica, verrà data lettura dei punteggi [*già riparametrati, ove sia prevista la riparametrazione*] attribuiti alle singole offerte tecniche, darà atto delle eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti [*ad esempio in caso di mancato superamento della soglia di sbarramento etc.*].

Nella medesima seduta, o in una seduta pubblica successiva, si procederà all’apertura della busta contenente l’offerta economica e il Sistema “Sintel” elaborerà la graduatoria, ai sensi dell’art. 95, comma 9 del Codice.

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

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

All’esito delle operazioni di cui sopra, in seduta pubblica, verrà redatta la graduatoria e si procederà ai sensi di quanto previsto al punto 0.



## 22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, avvalendosi, se ritenuto necessario, della commissione, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. È facoltà della stazione appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

Il RUP richiede per iscritto al concorrente la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni, se del caso indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, con il supporto della commissione, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro.

Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3 lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili e procede ai sensi del seguente articolo 23.

## 23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di cui sopra la commissione – o il RUP, qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale – formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

**Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.**

La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 85, comma 5 Codice, sull'offerente cui la stazione appaltante ha deciso di aggiudicare l'appalto.

La stazione appaltante, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 (ad eccezione, con





riferimento ai subappaltatori, del comma 4) e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice. Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass.

Ai sensi dell'art. 95, comma 10, la stazione appaltante prima dell'aggiudicazione procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, alla valutazione di merito circa il rispetto di quanto previsto dall'art. 97, comma 5, lett. d) del Codice.

La stazione appaltante, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli artt. 32, comma 5 e 33, comma 1 del Codice, aggiudica l'appalto.

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

In caso di esito negativo delle verifiche, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. La stazione appaltante aggiudicherà, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto verrà aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall'art. 88 comma 4-bis e 89 e dall'art. 92 comma 3 del d.lgs. 159/2011.

Ai sensi dell'art. 93, commi 6 e 9 del Codice, la garanzia provvisoria verrà svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, verrà svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

Trascorsi i termini previsti dall'art. 92, commi 2 e 3 d.lgs. 159/2011 dalla consultazione della Banca dati, la stazione appaltante procede alla stipula del contratto anche in assenza di dell'informativa antimafia, salvo il successivo recesso dal contratto laddove siano successivamente accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 92, comma 4 del d.lgs. 159/2011.

Il contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 9 del Codice, non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

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

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del Codice.

*N.B.: nei casi di cui all'art. 103, comma 11 del Codice, la stazione appaltante modifica la clausola sopra indicata prevedendo l'esonero della garanzia, sulla base di adeguata motivazione e miglioramento del prezzo di aggiudicazione, secondo le modalità di cui al predetto articolo.*

Il contratto sarà stipulato "in modalità elettronica, mediante scrittura privata".

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

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

**Le spese relative alla pubblicazione** del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11, del Codice e del d.m. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. In caso di suddivisione dell'appalto in lotti, le spese relative alla pubblicazione saranno suddivise tra gli aggiudicatari dei lotti in proporzione al relativo valore.

La stazione appaltante comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento.

**Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese** contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

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

L'affidatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 105, comma 3, lett. c bis) del Codice.

#### **24. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

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

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

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi della vigente normativa sul trattamento dei dati con particolare riferimento al D.Lgs 196/2003 e smi nonché al Regolamento UE n. 679/16.



## DISCIPLINARE DI GARA

**PROCEDURA APERTA AGGREGATA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI, DA DESTINARE ALL'AZIENDA SOCIO SANITARIA TERRITORIALE DELLA VALTELLINA E DELL'ALTO LARIO ED ALL'ASST OVEST MILANESE.**

### 1. PREMESSE

Con delibera di indizione n. .... del ..... questa Amministrazione ha deliberato di affidare la fornitura di derrate alimentari per l'ASST Valtellina e Alto Lario e per l'ASST Ovest Milanese.

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

Il luogo di svolgimento del servizio/consegna della fornitura è Sondrio (SO), Morbegno (SO), Chiavenna (SO), Sondalo (SO) [codice NUTS .....]

Lotto unico

Il **Responsabile del procedimento**, ai sensi dell'art. 31 del Codice, è il Dr. Renato Paroli.

### 2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

#### 2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- 1) Capitolato speciale descrittivo e tecnico,
- 2) Bando di gara;
- 3) Disciplinare di gara e relativi allegati;
- 4) Patto di integrità di cui alla DGR 30.01.2014 n. 1299;

La documentazione di gara è disponibile sul sito internet aziendale <http://www.asst-val.it/BandiBeniServizi.html> e sulla piattaforma <http://www.sintel.regione.lombardia.it>.

#### 2.2 CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare all'indirizzo [www.sintel.regione.lombardia.it](http://www.sintel.regione.lombardia.it), **almeno 10 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.**

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Ai sensi

dell'art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima all'indirizzo internet [www.sintel.regione.lombardia.it](http://www.sintel.regione.lombardia.it), e <http://www.asst-val.it/BandiBeniServizi.html>

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

### 2.3 COMUNICAZIONI

Ai sensi dell'art. 76, comma 6 del Codice, i concorrenti sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, l'indirizzo PEC o, solo per i concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica, da utilizzare ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5, del Codice.

Salvo quanto disposto nel paragrafo 2.2 del presente disciplinare, tutte le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese **all'indirizzo PEC di SINTEL** e all'indirizzo indicato dai concorrenti nella documentazione di gara.

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

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

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

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

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

### 3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto è a lotto unico:

#### *Descrizione del lotto*

OGGETTO	CIG PADRE
Derrate Alimentari	77999019EB

**Oggetto dell'appalto**

<b>LOTTO</b>	<b>Descrizione servizi/beni</b>	<b>CPV</b>	<b>P (principale) S (secondaria)</b>	<b>Importo</b>
unico	Derrate Alimentari	15890000-3	P	€ 9.004.656,93
<b>Importo totale a base di gara</b>				€ 9.004.656,93

L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

**4. DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI****4.1 DURATA**

La durata dell'appalto è di 5 anni a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto.

**4.2 OPZIONI ADESIONE SUCCESSIVA**

Al fine di attivare modalità di acquisto a livello aggregato in attuazione dei principi sanciti dal Piano Socio Sanitario Regionale 2010-2014 approvato con DCR n. 88 del 17.11.2010, nonché dell'allegato 3 alla DGR n. 937 del 01.12.2010 "Consorti e altre riunioni formalizzate", durante il periodo di vigenza contrattuale le Aziende sotto elencate, potranno procedere all'acquisto dei prodotti aggiudicati con la presente procedura, al prezzo ottenuto in sede di gara.

Le Aziende Sanitarie pubbliche e private accreditate della Lombardia ed in particolar modo delle seguenti ASST:

- ASST Lariana
- ASST Valcamonica
- ASST Sette Laghi
- ASST Valleolona

L'ASST della Valtellina e dell'Alto Lario ha instaurato accordi di collaborazione non formalizzati con le aziende sanitarie sotto indicate al fine di attuare gare associate o comunque collaborazioni per acquisti in adesione con le stesse.

Con la presente si chiede ai soggetti che saranno dichiarati aggiudicatari al termine della procedura, l'estensione del contratto, anche limitatamente a lotti o parti di interesse, alle condizioni tecnico-organizzative definite nella procedura stessa, riservandosi per quanto riguarda l'aspetto economico di concordare con il fornitore condizioni più favorevoli per tutte le Aziende.

L'adesione potrà essere utilizzata fino al raggiungimento di un importo di fornitura, oltre alla quota aggiudicata dell'ASST della Valtellina e dell'Alto Lario, pari al 100% della gara in oggetto.

La Stazione appaltante resterà estranea in ordine ai patti e condizioni che si stabiliranno tra fornitore ed Azienda a cui verrà esteso l'accordo, che daranno origine ad un rapporto contrattuale autonomo.

L'aggiudicatario non è obbligato ad accettare la richiesta di estensione.

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

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

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

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è **vietato** partecipare, in qualsiasi altra forma, alla fornitura per singolo lotto. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

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





- a. **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- b. nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto), l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- c. nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

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

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

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

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

## 6. REQUISITI GENERALI

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

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

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. black list di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono, pena l'esclusione dalla gara, essere in possesso, dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010 n. 78 conv. in l. 122/2010) oppure della domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell'art. 1 comma 3 del DM 14 dicembre 2010.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità costituisce **causa di esclusione** dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17 della l. 190/2012.

## 7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti.

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

### 7.1 REQUISITI DI IDONEITÀ

**a) Iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

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

### 7.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

**b) Fatturato specifico minimo annuo nel settore di attività oggetto dell'appalto riferito a ciascuno degli ultimi TRE (2016-2017-2018) esercizi finanziari disponibili di:**

- l'importo deve essere equivalente all'importo triennale di fornitura iva esclusa, pari ad € 5.402.583,21: tale requisito è richiesto per garantire la stazione Appaltante sulla capacità di assolvere alla fornitura;

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





Dichiarazione concernente il fatturato del settore di attività oggetto dell'appalto negli ultimi tre esercizi disponibili.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'**attività da meno di tre anni**, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

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

#### **c) Esecuzione negli ultimi tre anni dei seguenti servizi/forniture analoghi**

Il concorrente deve aver eseguito nell'ultimo triennio servizi/forniture analoghi:

l'importo deve essere equivalente all'importo annuo di fornitura iva esclusa, pari ad € 1.800.861,07.

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

In caso di servizi/forniture prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

In caso di servizi/forniture prestati a favore di committenti privati, mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

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

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

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

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

Il **requisito relativo all'iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **punto 7.1 lett. a)** deve essere posseduto da:

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

Il requisito relativo al fatturato specifico di cui al **punto 7.2 lett. b)** deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso; detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

**[o in alternativa]**

Il requisito relativo al fatturato specifico di cui al **punto 7.2 lett. b)** deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale e deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo verticale il fatturato specifico richiesto nella prestazione principale dovrà essere dimostrato esclusivamente dalla mandataria.

Nel raggruppamento misto si applica la regola del raggruppamento verticale e per le singole prestazioni (principale e secondaria) che sono eseguite in raggruppamento di tipo orizzontale si applica la regola prevista per quest'ultimo.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo orizzontale il requisito di cui al precedente punto **7.3 lett. c)** deve essere posseduto sia dalla mandataria sia dalle mandanti. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria. Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo verticale il requisito deve essere posseduto dalla mandataria.

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

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

Il **requisito relativo all'iscrizione nel registro** tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **punto 7.1 lett. a)** deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.



I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

- a. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonché all'organico medio annuo che sono computati in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
- b. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e, mediante avvalimento, quelli delle consorziate non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

## 8. AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

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

Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

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

È ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Ai sensi dell'art. 89, comma 7 del Codice, **a pena di esclusione**, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino al singolo lotto sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

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

L'ausiliaria di un concorrente può essere indicata, quale subappaltatore, nella terna di altro concorrente.

Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'art. 89, comma 1, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12 del Codice.

Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la stazione appaltante impone, ai sensi dell'art. 89, comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto, secondo le modalità di cui al punto, 2.3 al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

## 9. SUBAPPALTO

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio/fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo nei limiti del 30% dell'importo complessivo del contratto, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è **vietato**.

Il concorrente è tenuto ad indicare nell'offerta obbligatoriamente tre subappaltatori.

Non costituisce motivo di esclusione ma comporta, per il concorrente, **il divieto di subappalto**:

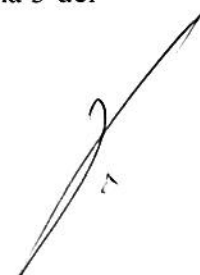
- l'omessa dichiarazione della terna;
- l'indicazione di un numero di subappaltatori inferiore a tre;
- l'indicazione di un subappaltatore che, contestualmente, concorra in proprio alla gara.

È consentita l'indicazione dello stesso subappaltatore in più terne di diversi concorrenti.

I subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice e dichiararli in gara mediante presentazione di un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti. Il mancato possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del Codice, ad eccezione di quelli previsti nel comma 4 del medesimo articolo, in capo ad uno dei subappaltatori indicati nella terna comporta **l'esclusione** del concorrente dalla gara.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

## 10. GARANZIA PROVVISORIA





L'offerta è corredata da:

- 1) **una garanzia provvisoria**, come definita dall'art. 93 del Codice, pari a:
  - € 180.086,10 [2% del prezzo base dell'appalto ovvero altra percentuale ai sensi dell'art. 93, comma 1 del Codice]
- 2) **una dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a **rilasciare garanzia fideiussoria definitiva** ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

Ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del d. lgs. 6 settembre 2011, n. 159. Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali; la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula del contratto. L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

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

La **garanzia provvisoria è costituita**, a scelta del concorrente:

- a. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b. fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1 del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, con bonifico, in assegni circolari, con versamento presso Servizio di Tesoreria Banca Popolare di Sondrio Codice di tesoreria Unica 3 1 9 6 9 2 I BAN . IT 2 1 P 0 5 6 9 6 1 1 0 0 0 0 0 0 0 3 3 2 1 X 2 3 O Conto Corrente Postale\_\_\_\_\_
- c. fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>



- [http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari\\_non\\_abilitati.pdf](http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf)
- <http://www.ivass.it/ivass/impresesp/impresesp.jsp/impresesp.jsp>

In caso di prestazione di **garanzia fideiussoria**, questa dovrà:

- 1) contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
  - 2) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;
  - 3) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze. essere conforme agli schemi di polizza tipo di cui al comma 4 dell'art. 127 del Regolamento (nelle more dell'approvazione dei nuovi schemi di polizza-tipo, la fideiussione redatta secondo lo schema tipo previsto dal Decreto del Ministero delle attività produttive del 23 marzo 2004, n. 123, dovrà essere integrata mediante la previsione espressa della rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, mentre ogni riferimento all'art. 30 della l. 11 febbraio 1994, n. 109 deve intendersi sostituito con l'art. 93 del Codice);
  - 4) avere validità per 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
  - 5) prevedere espressamente:
    - a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
    - b. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;
    - c. la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
  - 6) contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante;
- [Facoltativo: 7), 8), 9)]**
- 7) riportare l'autentica della sottoscrizione;
  - 8) essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della stazione appaltante;
  - 9) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'art. 93, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 180 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere **sottoscritte** da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere **prodotte** in una delle seguenti forme:

- in originale o in copia autentica ai sensi dell'art. 18 del d.p.r. 28 dicembre 2000, n. 445;
- documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005).

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

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è **ridotto** secondo le misure e le modalità di cui all'art. 93, comma 7 del Codice.

Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti fornendo copia dei certificati posseduti.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

- a. in caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;
- b. in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio e/o dalle consorziate.

Le altre riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti prima della presentazione dell'offerta. È onere dell'operatore economico dimostrare che tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. Ai sensi dell'art. 20 del d.lgs. 82/2005, la data e l'ora di





formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità alle regole tecniche sulla validazione (es.: marcatura temporale).

È sanabile, altresì, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate (intestazione solo ad alcuni partecipanti al RTI, carenza delle clausole obbligatorie, etc.).

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

### 11. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano, **a pena di esclusione**, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 1377 del 21 dicembre 2016 pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 43 del 21 febbraio 2017 o successiva delibera pubblicata sul sito dell'ANAC nella sezione "contributi in sede di gara" e allegano la ricevuta ai documenti di gara. Il contributo è dovuto per ciascun lotto per il quale si presenta offerta secondo gli importi descritti nella sottostante tabella:

NUMERO LOTTO DESCRIZIONE	BASE D'ASTA IVA ESCLUSA	EVENTUALE ADESIONE POSTUMA (100%)	TOTALE IVA ESCLUSA	CIG PADRE	IMPORTO CONTRIBUTO ANAC
Derrate Alimentari	€ 9.004.656,93	€ 9.004.656,93	€ 18.009.313,86	77999019EB	€ 200,00

In caso di mancata presentazione della ricevuta la stazione appaltante accerta il pagamento mediante consultazione del sistema AVCpass.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la mancata presentazione della ricevuta potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 9 del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento, la stazione appaltante **esclude** il concorrente dalla procedura di gara per il lotto per il quale non è stato versato il contributo. (ai sensi dell'art. 1, comma 67 della l. 266/2005).

### 12. PROCEDURA DI GARA (Utilizzo del Sistema "Sintel")

#### 12.1. PREMessa

Ai fini di poter accedere e utilizzare la piattaforma regionale "SINTEL" i Concorrenti dovranno dotarsi a propria cura e spese della necessaria strumentazione tecnica ed informatica, software ed hardware, dei collegamenti alle linee di telecomunicazione necessari per il collegamento alla rete Internet nonché della firma elettronica digitale di seguito indicata, per brevità, semplicemente come "firma digitale", come definita e disciplinata dal Decreto Legislativo 7 marzo 2005 n. 82 (Codice dell'Amministrazione Digitale) di cui alla Direttiva 1999/93.





I Titolari o Legali Rappresentanti degli Operatori economici che intendano partecipare alla gara dovranno essere in possesso di un certificato di firma digitale in corso di validità rilasciato da un organismo incluso nell'elenco pubblico di Certificatori, previsto dall'art. 29, comma 1 del D.Lgs. 7/03/2005 n. 82 tenuto dal CNIPA. E' necessario un lettore di smart - card.

A tale proposito, si precisa che, a partire dal 1 luglio 2011, a seguito dell'introduzione di adeguamenti relativi alle nuove tecniche di apposizione e verifica della firma digitale (Delibera CNIPA N. 45 del 29.05.2009), tutti i documenti su cui è prevista l'apposizione della firma digitale, se non conformi alla nuova normativa in materia, non verranno accettati dal sistema SINTEL.

Tali documenti, infatti, potrebbero non soddisfare più i requisiti di cui all' art. 21 D. Lgs. n. 82 del 07.03.2005 e pertanto, non avere più piena validità legale.

Si consiglia di accertarsi con il proprio fornitore di client o di applicazioni di verifica e/o apposizione di firma digitale che tale applicativo sia aggiornato all'ultima versione disponibile e sia conforme alle nuove regole tecniche.

Le Società aventi sede legale al di fuori del territorio italiano devono inviare al momento della Registrazione al Sistema una dichiarazione, firmata digitalmente, ai sensi dell'art. 45 del D.P.R. 445/2000 che attesti che la firma digitale utilizzata corrisponde ad una firma elettronica qualificata rilasciata da un Certificatore accreditato in uno degli Stati membri dell'Unione Europea ai sensi dell'art. 3, paragrafo 2, della Direttiva 1999/93/CE, e, che, ai sensi dell'art. 35, comma 6 del Codice dell'Amministrazione Digitale, tale certificatore è un Organismo all'uopo designato da un altro Stato membro e notificato ai sensi dell'art. 11, paragrafo 1, lettera b), della Direttiva stessa, in grado di certificare la conformità ai requisiti di sicurezza dei dispositivi sicuri per la creazione di una firma qualificata a quanto prescritto dall'allegato III della Direttiva 1999/93/CE.

E' possibile accedere al Sistema attraverso un qualsiasi collegamento internet con una velocità minima di 56 Kb/sec e l'utilizzo di apparati e tecnologie che presentino i seguenti requisiti minimi:

- Personal Computer con le seguenti caratteristiche:
- Processore Intel Pentium II o equivalente Microsoft Windows 2000 oppure Microsoft Windows 95/98;
- Memoria RAM 128 MB;
- Dimensioni dello schermo 15 pollici;
- Abilitazione del browser alla navigazione in SSL a 128 bit;
- Risoluzione dello schermo 800x600 e numero colori 256;
- Software Acrobat Reader, disponibile gratuitamente presso il seguente indirizzo: <http://get.adobe.com/it/reader/>;
- Internet Explore 5.5 oppure Netscape Navigator 4.7, Firefox Mozilla versione 3;
- Scanner.



E' necessario per la registrazione di ciascun Concorrente dotarsi di una casella di Posta Elettronica Certificata (PEC).

Tutte le comunicazioni dell'Azienda Ospedaliera nell'ambito della procedura fino all'aggiudicazione provvisoria avverranno di regola per via telematica, attraverso l'apposito spazio all'interno di SINTEL denominato "Comunicazioni della Procedura" assegnato al Concorrente al momento della registrazione al Sistema ed accessibile mediante le Chiavi di accesso riservate del Concorrente.

Il Concorrente si impegna a verificare costantemente e tenere sotto controllo la propria area riservata all'interno di SINTEL. Le medesime comunicazioni possono anche essere inviate per posta elettronica, all'indirizzo dichiarato dal concorrente al momento della registrazione: SINTEL utilizza per le comunicazioni una casella di posta certificata, ai sensi dell'art. 48 del Decreto Legislativo 7.03.2005 N. 82 del D.P.R. 11.02.2005 n. 68 e del D.P.R. 28.12.2000 n. 445.

Salvo diversa indicazione, qualsiasi documento elettronico relativo alla presente procedura dovrà essere in formato "pdf" e dovrà essere sottoscritto dal Concorrente con firma digitale. Nel caso si debba convertire un documento elettronico in formato "pdf", si precisa che i relativi programmi di conversione sono disponibili gratuitamente su Internet.

La mancata apposizione della firma digitale è segnalata dal Sistema con un apposito messaggio ("alert"). Resta in ogni caso di esclusiva competenza e responsabilità del Concorrente verificare che la propria documentazione sia sottoscritta con firma digitale.

Per agevolare l'invio e la ricezione della documentazione, ciascun documento elettronico inviato dal Concorrente attraverso il Sistema non potrà essere di dimensioni superiori a 100mb.

L'Azienda Ospedaliera avrà la facoltà di sospendere, rinviare o annullare la procedura di gara, qualora, nel corso della negoziazione, si verificassero anomalie nel funzionamento dell'applicativo o della rete che rendano impossibile ai partecipanti l'accesso a "SINTEL", o che impediscano di formulare l'offerta.

La sospensione, il rinvio o l'annullamento non sono previsti nel caso di malfunzionamento o difetto degli strumenti utilizzati dalle Società concorrenti.

L'Azienda Ospedaliera si riserva altresì la facoltà di annullare la procedura, qualora successivamente al lancio della medesima, rilevi di aver commesso un errore materiale nella compilazione delle informazioni di gara richieste dalla Piattaforma "SINTEL" e ritenga che tale errore possa ripercuotersi significativamente sulla corretta prosecuzione delle operazioni di gara.

E' in ogni caso responsabilità dei concorrenti l'invio tempestivo e completo dei documenti e delle informazioni richieste, ai sensi del presente Regolamento, pena esclusione della gara. L'Azienda Ospedaliera, regione Lombardia, Lombardia Informatica Spa (Gestore del Sistema) sono esonerate da qualsiasi responsabilità inerente il mancato o imperfetto funzionamento degli



strumenti hardware e software e dei servizi di connettività necessari a raggiungere il Sistema e a inviare i relativi documenti necessari per la partecipazione alla procedura.

E' messo a disposizione dei Concorrenti un Help Desk, raggiungibile al seguente numero verde 800.116.738, esclusivamente per ottenere assistenza tecnica circa l'utilizzo del Sistema. Per quanto riguarda la richiesta di chiarimenti e di informazioni relative alla procedura di gara si rinvia all'art. 8 del presente regolamento.

## **12.2. MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA (REGISTRAZIONE AL SISTEMA SINTEL)**

Per poter presentare la propria offerta e prendere parte alla gara i Concorrenti sono tenuti a conseguire preventivamente la Registrazione al Sistema accedendo al portale della Centrale Acquisti all'indirizzo Internet: <http://www.centraleacquisti.regione.lombardia.it> nell'apposita sezione Registrazione alla centrale acquisti/Registrazione imprese tramite il forum online raggiungibile alla pagina <https://www.sintel.regione.lombardia.it/portal/portal/fwep/registrazionesintel/>, presentando richiesta attraverso la compilazione e l'inoltro dell'apposito Modello "Domanda di registrazione Enti ai Servizi della Centrale Regionale Acquisti Lombardia Informatica S.p.a.", seguendo le modalità indicate nel Sito.

La Registrazione è rilasciata automaticamente dal Sistema attraverso l'invio al Concorrente delle Chiavi di accesso (login - password) che serviranno sia per identificarsi al sistema stesso che per le successive operazioni di gara.

La notizia dell'avvenuta Registrazione viene trasmessa via e-mail all'indirizzo di posta elettronica comunicato all'atto della presentazione della domanda di Registrazione.

La Registrazione è del tutto gratuita, non comporta in capo al Concorrente che la richiede l'obbligo di presentare l'offerta né alcun altro onere o impegno.

La Registrazione del Concorrente può essere richiesta dal titolare dell'Impresa o dal Legale Rappresentante o da un Procuratore Generale o Speciale appositamente autorizzato e dotato dei necessari poteri di agire in nome e per conto del Concorrente ai fini della procedura.

Il soggetto che agisce in nome e per conto del Concorrente al quale vengono attribuite le Chiavi di accesso per accedere al Sistema deve essere il medesimo soggetto che sottoscrive e invia l'offerta del Concorrente attraverso il Sistema.

Il Concorrente dovrà inviare idonea documentazione attestante i poteri del soggetto che richiede la registrazione e dovrà inviare copia scansionata della Procura.

Le Chiavi di accesso sono strettamente personali e devono essere conservate con cura.

Il Concorrente è tenuto a conservarle con la massima diligenza, a mantenerle segrete e riservate, a non divulgarle o comunque cederle a terzi, e ad utilizzarle sotto la propria esclusiva responsabilità.



Il Concorrente prende atto e riconosce che l'utilizzo delle Chiavi, attribuisce incontestabilmente al soggetto cui sono associate, e dunque, automaticamente, al Concorrente stesso, ad ogni effetto giuridico, ogni azione, atto, fatto e manifestazione di volontà posti in essere tramite il Sistema.

E' onere del Concorrente comunicare anticipatamente o comunque con la massima tempestività, all'Azienda Ospedaliera la sostituzione del Legale rappresentante del Concorrente o comunque del soggetto che ha ottenuto la Registrazione.

In questo modo il nuovo Legale Rappresentante potrà ottenere la proprie Chiavi di accesso per operare nel Sistema e il Concorrente potrà continuare ad operare nel Sistema senza interruzioni. Salvo malfunzionamenti delle reti di comunicazione o del sistema, la procedura di registrazione è automatica ed avviene rapidamente.

In ogni caso, ai fini del rispetto dei termini previsti per l'invio dell'offerte e per prevenire eventuali mal funzionamenti, si consiglia di procedere alla registrazione con congruo anticipo prima della presentazione dell'offerta.

I Concorrenti già registrati al Sistema non necessitano di procedere ad un ulteriore Registrazione al fine della partecipazione alla presente procedura di gara e possono utilizzare il Sistema attraverso le Chiavi di accesso assegnate in sede di registrazione.

Anche in questo caso l'offerta dovrà essere presentata e sottoscritta dal medesimo soggetto titolare delle chiavi di accesso.

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese (R.T.I.) è sufficiente la Registrazione al Sistema della Capo Gruppo mandataria senza che sia necessaria la registrazione di tutti i soggetti facenti parte del "R.T.I."

### **12.3 TERMINI E TEMPO DEL SISTEMA**

Le soluzioni tecniche e le procedure di funzionamento del Sistema assicurano il rispetto dei principi di economicità, efficacia, correttezza, parità di trattamento, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, nonché, le disposizioni relative alla disciplina comunitaria sulle firme elettroniche e relativi regolamenti applicativi.

Il Sistema impedisce di operare variazioni sui documenti inviati, sulle registrazioni di Sistema e sulle altre rappresentazioni informatiche e telematiche degli atti e delle operazione compiute.

In particolare, per la trasmissione e la ricezione elettronica delle offerte relative alla presente procedura il Sistema garantisce che:

- a) le firme elettroniche relative alle offerte ed alle domande di partecipazione siano conformi al D. Lgs 82/2005;
- b) l'ora e la data esatta della ricezione delle offerte, delle domande di partecipazione, delle domande di qualificazione e dei piani e progetti siano stabilite con precisione;



c)nessuno possa avere accesso ai dati e alle informazioni trasmesse prima della scadenza dei termini specificati nel presente documento;

d)in caso di violazione di quanto specificato al precedente punto c) questa sia rilevabile dalle registrazioni di Sistema;

e)solo le persone autorizzate possano fissare o modificare le date di apertura dei dati ricevuti;

f)solo l'azione simultanea delle persone autorizzate permetta l'accesso alla totalità o a una parte dei dati trasmessi nelle diverse fasi della procedura di gara;

g)l'azione simultanea delle persone autorizzate consenta l'accesso ai dati trasmessi solo dopo la data specificata;

h)i dati ricevuti e aperti in applicazione dei presenti requisiti siano accessibili solo alle persone autorizzate a prenderne conoscenza.

La Piattaforma informatica su cui opera il Sistema, messa a disposizione dell'Azienda Ospedaliera è stata fornita e viene gestita da Lombardia Informatica Spa che ne è il "Gestore".

Il Gestore del Sistema:

- È il soggetto incaricato dei servizi di conduzione tecnica e delle applicazioni informatiche necessarie al funzionamento del Sistema e cura, tra l'altro, tutti gli adempimenti inerenti le Procedure di registrazione e l'utilizzo del Sistema;
- Controlla i principali parametri di funzionamento del Sistema stesso, segnalando eventuali anomalie;
- È incaricato della conservazione delle registrazioni di Sistema ("log"), in conformità alla normativa vigente, dei documenti inviati attraverso il Sistema nell'ambito della procedura di gara. Tali registrazioni, segrete e riservate, costituiscono documentazione il cui accesso è sottoposto alle disposizioni di cui alla L. n. 241/1990. Le registrazioni di Sistema sono effettuate e archiviate, anche digitalmente, in conformità a quanto previsto dal D. Lgs 7.03.2005 n.82 e, in generale, dalla normativa vigente in materia di conservazione ed archiviazione dei documenti informatici;
- È il responsabile del trattamento dei dati ai sensi dell'art. 29 del D. Lgs 196/2003 e cura l'adozione di tutte le misure previste dal D. Lgs n. 196/2003 in materia di protezione dei dati personali;
- E' il responsabile della sicurezza informativa, logica e fisica del Sistema.

Il Sistema è costituito da complesse infrastrutture tecnologiche, quali programmi per elaboratori e sistemi di trasmissione ed elaborazione dati, ed è stato realizzato sulla base dei migliori standard tecnologici e procedurali ad oggi presenti nello stato della tecnica.

Tuttavia, non si possono escludere anomalie o malfunzionamenti dello stesso e perciò l'Azienda Ospedaliera si riserva di adottare tutte le misure necessarie per garantire la regolarità della procedura, ivi compresa la sospensione della stessa.



I Concorrenti si impegnano a non immettere nel Sistema informazioni non veritiere, non complete o non aggiornate, nonché materiale dai contenuti blasfemi, diffamatori, offensivi o comunque illeciti, incluso qualsiasi materiale in violazione di diritti di terzi, in particolare di diritti di proprietà intellettuale.

L'accertata non veridicità o correttezza delle dichiarazioni, dei dati e/o delle informazioni fornite dai Concorrenti può comportare la sospensione o anche la revoca della registrazione e la conseguente impossibilità di partecipare alla procedura di gara, fermo restando il risarcimento degli eventuali danni.

L'Azienda Ospedaliera si riserva la facoltà di segnalare qualsiasi fatto rilevante all'Autorità Giudiziaria e/o all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici e per gli opportuni provvedimenti di competenza.

I Concorrenti si impegnano a manlevare e tenere indenne l'Azienda Ospedaliera, Lombardia Informatica Spa, gestore del Sistema, risarcendo qualsiasi costo, danno, pregiudizio ed onere (ivi comprese le spese legali) che dovessero essere sofferti da questi ultimi a causa di violazione del presente REGOLAMENTO o di un utilizzo scorretto o improprio del sistema e comunque a causa di qualsiasi violazione della normativa vigente.

Le operazioni effettuate sul sistema sono riferite ai Concorrenti stessi sulla base delle Chiavi di accesso rilasciate ai Concorrenti stessi in forza del D.Lgs 7.03.2005 n. 82.

Il tempo del Sistema è sincronizzato sull'ora italiana riferita alla scala di tempo UTC(IEN) di cui al D.M.I.C.A. del 30.11.1993, n. 591. Il tempo del Sistema è indicato in ciascuna pagina telematica visualizzata dai concorrenti.

### **13. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA**

L'offerta e la relativa documentazione devono essere trasmesse all'Azienda Socio Sanitaria Territoriale in formato elettronico attraverso il sistema, sulla base della procedura descritta nel presente articolo.

Il sistema ed il relativo manuale d'uso forniscono le indicazioni e le istruzioni necessarie per la corretta redazione e la tempestiva presentazione dell'offerta.

Il Concorrente, debitamente registrato al Sistema, accede attraverso le proprie chiavi di accesso nell'apposita sezione "Invio Offerta" relativa alla presente procedura sul sito [www.sintel.regione.lombardia.it](http://www.sintel.regione.lombardia.it). Il Sistema guida il Concorrente alla preparazione dell'offerta attraverso fasi successive che consentono di redigere e predisporre la documentazione richiesta, sottoscriverla con firma digitale e caricarla (attraverso l'upload) sul Sistema, in vista dell'invio che dovrà avvenire entro e non oltre il termine delle **ore ..... del giorno .....** termine ultimo e perentorio, oltre il quale nessuna offerta potrà essere accettata.

Il contraente attraverso il Sistema della documentazione in formato elettronico predisporre l'offerta.



Il Sistema consente di memorizzare la documentazione di offerta redatta del Concorrente, di interrompere la redazione dell'offerta e riprenderla in un momento successivo.

Si evidenzia che il caricamento della documentazione di offerta sul Sistema non comporta l'invio dell'offerta all'ASST. L'invio avviene, soltanto al termine e successivamente alla procedura di redazione, predisposizione e caricamento su sistema della documentazione che compone l'offerta attraverso la fase "invio offerta".

Si suggerisce al Concorrente di verificare di avere completato tutti i passaggi richiesti dal Sistema, che consentono di predisporre:

- la documentazione amministrativa;
- la documentazione tecnica
- l'offerta economica.

Ciascun documento, debitamente compilato e firmato digitalmente (dove richiesto), deve quindi essere caricato sul Sistema attraverso l'apposita procedura di upload, seguendo le apposite istruzioni.

Resta fermo che l'invio dell'offerta deve avvenire entro la perentoria scadenza indicata.

Al termine, in un'unica soluzione, il Concorrente dovrà provvedere all'invio di tutto quanto predisposto attraverso il Sistema.

La mancata compilazione anche di una sola delle tre "Buste elettroniche" comporta l'esclusione dalla gara.

Tutta la documentazione richiesta, di carattere amministrativo, tecnico ed economico, dovrà essere presentata in lingua italiana.

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, ivi compreso il DGUE, la domanda di partecipazione, l'offerta tecnica e l'offerta economica devono essere sottoscritte dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore.

La dichiarazione "domanda di partecipazione" è messa a disposizione a corredo del presente disciplinare.

Il dichiarante allega copia fotostatica di un documento di riconoscimento, in corso di validità (per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti).

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

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applicano gli articoli 83, comma 3, 86 e 90 del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.



In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti contenuti nella busta Amministrativa, si applica l'art. 83, comma 9 del Codice.

Per la documentazione redatta in lingua inglese è ammessa la traduzione semplice.

È consentito presentare direttamente in lingua inglese (ad esempio *la letteratura scientifica pubblicata in riviste ufficiali oppure la certificazioni emesse da Enti ufficiali e riconosciuti. ad es. : certificati ISO, etc.*)

L'offerta vincolerà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice per *almeno 180 giorni* dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, la stazione appaltante potrà richiedere agli offerenti, ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice, di confermare la validità dell'offerta sino alla data che sarà indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

#### **14. SOCCORSO ISTRUTTORIO**

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

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

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;





- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio/fornitura ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice) sono sanabili.

Ai fini della sanatoria la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'**esclusione** del concorrente dalla procedura.

Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice è facoltà della stazione appaltante invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

## **15. CONTENUTO DELLA BUSTA AMMINISTRATIVA**

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

### **15.01 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE**

La domanda di partecipazione è redatta preferibilmente secondo il modello di cui all'allegato e contiene tutte le seguenti informazioni e dichiarazioni.

Il concorrente indica la forma singola o associata con la quale l'impresa partecipa alla gara (impresa singola, consorzio, RTI, aggregazione di imprese di rete, GEIE).

In caso di partecipazione in RTI, consorzio ordinario, aggregazione di imprese di rete, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascuna impresa (mandataria/mandante; capofila/consorziata).

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara; qualora il consorzio non indichi per quale/i consorziato/i concorre, si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio.

La domanda è sottoscritta:



- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituiti, dalla mandataria/capofila.
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio;
- nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete si fa riferimento alla disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. In particolare:
  - a. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
  - b. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
  - c. **se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria**, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara.

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

Il concorrente allega:

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

## 15.02 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)

Il concorrente compila il DGUE di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche messo a disposizione dalla Stazione appaltante nella sezione dedicata di Sintel.



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

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

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

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

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

Il concorrente indica la denominazione dell'operatore economico ausiliario e i requisiti oggetto di avvalimento.

#### Il concorrente, per ciascun ausiliaria, allega:

1. DGUE, a firma dell'ausiliaria, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;
2. dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 1 del Codice, sottoscritta dall'ausiliaria, con la quale quest'ultima si obbliga, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
3. dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 7 del Codice sottoscritta dall'ausiliaria con la quale quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
4. originale o copia autentica del contratto di avvalimento, in virtù del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, ai sensi dell'art. 89 comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria;

### **In caso di operatori economici ausiliari aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list"**

Dichiarazione dell'ausiliaria del possesso dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 78/2010, conv. in l. 122/2010) **oppure** dichiarazione dell'ausiliaria di aver presentato domanda di autorizzazione ai sensi dell'art. 1 comma 3 del d.m. 14.12.2010 con allegata copia dell'istanza di autorizzazione inviata al Ministero.

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

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



contratto nonché, ai sensi dell'art. 105, comma 6 del Codice, la denominazione dei tre subappaltatori proposti.

Il concorrente, per ciascun subappaltatore, allega:

DGUE, a firma del subappaltatore, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, sezioni A, C e D, e alla parte VI;

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

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

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

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione barrando direttamente la sezione «a» ovvero compilando quanto segue:

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

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

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

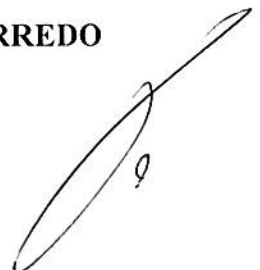
### **Il DGUE deve essere presentato:**

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le dichiarazioni di cui all'art. 80, commi 1, 2 e 5, lett. l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

## **15.03. DICHIARAZIONI INTEGRATIVE E DOCUMENTAZIONE A CORREDO**

### **15.03.1 Dichiarazioni integrative**





Ciascun concorrente rende le seguenti dichiarazioni, anche ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, con le quali:

1. dichiara i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
2. dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
  - a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi/fornitura;
  - b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa sulla determinazione della propria offerta;
3. accetta, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
4. accetta il patto di integrità/protocollo di legalità di cui al **DGR 30.01.2014 n. 1299** allegato alla documentazione di gara (art. 1, comma 17, della l. 190/2012);
5. dichiara di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento integrato con il Codice etico adottato dalla stazione appaltante con deliberazione n. 93 del 18/02/2018 reperibile nella sezione amministrazione trasparenza [http://www.asst-val.it/13476\\_codice\\_di\\_comportamento.html](http://www.asst-val.it/13476_codice_di_comportamento.html) e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;

**Per gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list"**

6. dichiara di essere in possesso dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 78/2010, conv. in l. 122/2010) **oppure** dichiara di aver presentato domanda di autorizzazione ai sensi dell'art. 1 comma 3 del d.m. 14.12.2010 e allega copia conforme dell'istanza di autorizzazione inviata al Ministero;
7. si impegna ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del d.p.r. 633/1972 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
8. indica i seguenti dati: domicilio fiscale .....; codice fiscale ....., partita IVA .....; indica l'indirizzo PEC **oppure**, solo in caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica ..... ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5 del Codice;



9. autorizza qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”, la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara **oppure** non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”, la stazione appaltante a rilasciare copia dell’offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell’art. 53, comma 5, lett. a), del Codice;
10. attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell’articolo 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 nonché al Regolamento UE 679/16, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell’ambito della presente gara, nonché dell’esistenza dei diritti di cui all’articolo 7 del medesimo decreto legislativo.
11. di aver preso visione dell’Opuscolo informativo “Rischi lavorativi negli ambienti dell’ASST della Valtellina e dell’Alto Lario e misure di prevenzione ed emergenza” allegato alla presente;

**Per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all’art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267**

12. indica, ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, i seguenti estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare ..... rilasciati dal Tribunale di ..... nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell’art. 186 *bis*, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267.

Le suddette dichiarazioni, di cui ai punti da 1 a 11, potranno essere rese o sotto forma di allegati alla domanda di partecipazione ovvero quali sezioni interne alla domanda medesima debitamente compilate e sottoscritte dagli operatori dichiaranti nonché dal sottoscrittore della domanda di partecipazione.

**15.03.2 Documentazione a corredo**

Il concorrente allega:

13. documento attestante la garanzia provvisoria con allegata dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui all’art. 93, comma 8 del Codice;

**Per gli operatori economici che presentano cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell’art. 93 comma 7 del Codice**

14. copia conforme della certificazione di cui all’art. 93 comma 7 del codice che giustifica la riduzione dell’importo della cauzione;



15. ricevuta di pagamento del contributo a favore dell'ANAC;

**15.03.3 Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati**

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo sono sottoscritte secondo le modalità di cui al punto 15.01.

**Per i raggruppamenti temporanei già costituiti**

- copia autentica del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

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

- atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE, in copia autentica, con indicazione del soggetto designato quale capofila.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

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

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

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

- copia autentica o copia conforme del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre;



- dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

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

- copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
- dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

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

- **in caso di RTI costituito:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005 con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio o della fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato deve avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
- **in caso di RTI costituendo:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:
  - a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
  - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;





- c. le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza potrà essere conferito alla mandataria con scrittura privata.

Qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato dovrà avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005.

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo 15.03.3 potranno essere rese o sotto forma di allegati alla domanda di partecipazione ovvero quali sezioni interne alla domanda medesima.

## 16. CONTENUTO DELLA BUSTA – OFFERTA TECNICA

La busta – Offerta tecnica contiene, **a pena di esclusione**, i seguenti documenti:

- 1) Elenco dei prodotti offerti con indicato tipologia, marchio, confezionamento, unità di misura;
- 2) Schede tecniche di tutti i prodotti offerti (punti griglia di valutazione dal n. 1 al n. 11);
- 3) Relazione riguardante la qualità del servizio (punti griglia valutazione dal n. 12 al n. 15);
- 4) Descrizione del CAM (punti griglia di valutazione dal n. 16 al n. 18);
- 5) dettaglio dell'offerta economica privo di indicazioni relative al prezzo;
- 6) certificazioni MOCA.

In riferimento alle posizioni 1) e 2) si precisa che sarà possibile regolarizzare eventuali carenze riferite a un numero superiore del 10% dei prodotti offerti.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel capitolato tecnico, **pena l'esclusione** dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'art. 68 del Codice.

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

Nel caso di concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto 15.01.

## 17. CONTENUTO DELLA BUSTA – OFFERTA ECONOMICA



La busta – Offerta economica contiene, **a pena di esclusione**, l'offerta economica predisposta preferibilmente secondo il modello allegato al presente disciplinare di gara e contenere i seguenti elementi:

- a) il prezzo esposto (uguale o inferiore al prezzo a base d'asta indicato dalla Stazione al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. Verranno prese in considerazione fino a quattro cifre decimali.  
Inoltre per quanto riguarda gli ortofrutticoli dovrà essere indicato lo sconto % a listino.
- b) la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del Codice.
- c) la stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del Codice;

L'offerta economica, **a pena di esclusione**, è sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui ai paragrafi 15.01.

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta.

*Nel caso di discordanza tra prezzi esposti verrà preso in considerazione quello più vantaggioso per la stazione appaltante.*

## 18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

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

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

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	<b>70</b>
Offerta economica	<b>30</b>
TOTALE	<b>100</b>

### 18.01 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

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

Vengono indicati i punteggi massimi attribuibili.

*Tabella dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica*

**Lotto Unico**



N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX
	<i>Qualità delle derrate in relazione agli aspetti tecnico-merceologici migliorative rispetto a quanto previsto da capitolato tecnico riferite a:</i>	
1	Conserven di pomodoro, verdura, frutta, carne, pesce	3
2	Condimenti, aromi e spezie	2
3	Riso, pasta e sfarinati, legumi e cereali secchi	3
4	Pane fresco e prodotti da forno	2
5	Tisaneria, edulcoranti e prodotti per dolci	1
6	Alimenti per l'infanzia e dietetici	1
7	Prodotti ittici e gastronomici surgelati	5
8	Ortaggi surgelati e IV gamma	4
9	Latticini, ovoprodotti	11
10	Carni e salumi	15
11	Bevande	3
	<i>Qualità servizio</i>	
12	Proposte migliorative del servizio	4
13	Gestione delle Schede Tecniche dei prodotti forniti (formati, consultabilità, aggiornamento etc.)	4
14	Disponibilità a ricerca e fornitura di nuovi articoli su richiesta delle ASST contraenti	4
15	Analisi di laboratorio sui prodotti forniti (numero, substrati, determinazioni, esecutore) richiedibili gratuitamente dalle ASST contraenti	3
	<i>C.A.M.</i>	
16	Criteri di riduzione impatto ambientale di trasporti e consegne	3
17	Maggior quota di prodotti sostenibili (BIO, MSC etc.)	2
18	Criteri di sostenibilità sociale adottati	1
	<b>Totale</b>	<b>70</b>

La documentazione tecnica presentata da ciascun concorrente in sede d'offerta, sarà esaminata e valutata, in seduta non pubblica, antecedentemente alla data fissata per l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

Alla ditta che in sede di valutazione qualitativa tecnica avrà ottenuto il punteggio più alto verranno attribuiti 70 punti, alle altre punteggi direttamente proporzionali.



Le ditte che in sede di valutazione tecnico-qualitativa non avranno raggiunto un punteggio minimo di 36/70 prima della riparametrazione verranno considerati non idonee e, pertanto, non verranno ammesse alla fase successiva della gara.

I componenti della Commissione Tecnica applicheranno singolarmente per ciascuna riga la seguente griglia:

VALUTAZIONE	COEFFICIENTE
Eccellente	1
Ottimo	0,9
Buono	0,8
Discreto	0,7
Sufficiente	0,6
Mediocre	0,5
Insufficiente	0,4
Gravemente insufficiente	0,3
Scarso	0,2
Gravemente scarso	0,1
Non valutabile	0

La Commissione Tecnica si riserva la facoltà di richiedere ai singoli partecipanti tutti quei chiarimenti, informazioni e quant'altro ritenesse utile e necessario alla valutazione delle offerte presentate.

Il giudizio della commissione tecnica è insindacabile.

Verrà poi effettuata la media tra i coefficienti dei singoli Commissari. Tale media verrà poi moltiplicata per il valore attribuibile.

La Commissione Tecnica attribuirà pertanto il punteggio, escluderà chi non riuscirà a raggiungere il punteggio minimo sopra indicato.

Alla ditta che in sede di valutazione qualitativa tecnica avrà ottenuto il punteggio più alto verranno attribuiti 70 punti, alle altre punteggi direttamente proporzionali.

I punteggi complessivi totali verranno quindi riparametrati.

La fornitura sarà aggiudicata alla ditta che, sommati i punteggi a lei attribuiti in sede di valutazione qualitativa e di prezzo offerto, avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto.

Verrà individuata, altresì, la graduatoria delle restanti offerte.

In caso di offerte uguali (stesso punteggio finale) si procederà all'esperimento di migliororia tra i presenti in qualità di legali rappresentanti della Ditta muniti di valida procura o delega. Se nessuno è



presente, ovvero nessuno dei presenti intende migliorare l'offerta già fatta, l'aggiudicazione avrà luogo a mezzo di sorteggio (art. 77 R.D. n. 827/1924).

Qualora talune offerte presentino carattere anormalmente basso rispetto alla prestazione, l'ASST prima di procedere all'approvazione dell'aggiudicazione, tramite il responsabile di procedimento, verifica l'eventuale anomalia dell'offerta risultata provvisoriamente aggiudicataria.

In tal caso il responsabile del procedimento invita il soggetto aggiudicatario a far pervenire le proprie giustificazioni nel termine stabilito dalla stazione appaltante non inferiore a 15 giorni dal ricevimento dell'invio.

L'ASST si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle soluzioni proposte venga ritenuta, a suo insindacabile giudizio, rispondente alle aspettative.

L'ASST si riserva altresì, la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, accertata la rispondenza a quanto richiesto e ritenuto la medesima economicamente vantaggiosa.

## 18.02 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

*Secondo quanto indicato nelle linee guida dell'ANAC n. 2/2016, par. VI].*

Il coefficiente sopra indicato (30 punti), sarà attribuito all'offerta più bassa con riferimento al totale delle voci di fornitura.

Il raffronto di detti importi determinerà l'offerta complessiva più bassa, cui saranno attribuiti 30 punti. Alle altre offerte il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:

$$p = \frac{PM \times P_m}{P}$$

**In cui:**

**p = punteggio da assegnare all'offerta in considerazione;**

**PM = punteggio massimo attribuibile**

**P = prezzo offerta in considerazione**

**P<sub>m</sub> = prezzo minore**

## 19. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA AMMINISTRATIVA – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La prima seduta pubblica avrà luogo il giorno ....., alle ore ..... presso **U.O.C. Approvvigionamenti Via Stelvio, 25 23100 Sondrio** 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 a mezzo "Sintel" almeno **tre** giorni prima della data fissata.

Parimenti le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti a mezzo "Sintel" almeno **tre giorni** prima della data fissata.

Il seggio di gara istituito *ad hoc* - cfr. *Linee Guida ANAC n.3/2016* - procederà, nella prima seduta pubblica, a controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata.

Successivamente il seggio di gara procederà a:

- a) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- b) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14;
- c) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
- d) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì agli adempimenti di cui all'art. 29, comma 1, del Codice.

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

*N.B.: la stazione appaltante procede alla suddetta verifica in tutti i casi in cui sorgono fondati dubbi, sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive (DGUE e altre dichiarazioni integrative), rese dai concorrenti in merito al possesso dei requisiti generali e speciali.*

## 20. COMMISSIONE GIUDICATRICE

*N.B.: le prescrizioni che seguono sono applicabili al periodo transitorio in attesa dell'operatività dell'Albo dei Commissari istituito presso ANAC di cui all'art. 77 del Codice. Pertanto, i commissari continueranno ad essere scelti dalla stazione appaltante, secondo regole di competenza e trasparenza preventivamente individuate dalla stazione appaltante ai sensi dell'art. 216, comma 12 del Codice. Al momento di entrata in vigore dell'Albo tali prescrizioni verranno aggiornate.*

*Le incompatibilità di cui all'art. 77 comma 4 del Codice trovano una deroga dal secondo cpv. del comma 4 che consente la nomina del RUP in seno alla commissione, previa valutazione con riferimento alla singola procedura.*

La commissione giudicatrice è nominata, ai sensi dell'art. 216, comma 12, del Codice, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n.3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'art. 77, comma 9, del Codice. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla stazione appaltante.



La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte tecniche (cfr. Linee guida n. 3 del 26 ottobre 2016).

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

## **21.APERTURA DELLE BUSTE TECNICHE ED ECONOMICHE – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE**

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa, il *seggio di gara* procederà a consegnare gli atti alla commissione giudicatrice.

La commissione giudicatrice, in seduta pubblica, procederà all’apertura della busta concernente l’offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.

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

La commissione individua gli operatori che non hanno superato la soglia di sbarramento e li comunica al *seggio di gara* che procederà ai sensi dell’art. 76, comma 5, lett. b) del Codice. La commissione non procederà alla apertura dell’offerta economica dei predetti operatori.

I punteggi verranno quindi riparametrati.

Successivamente, in seduta pubblica, verrà data lettura dei punteggi [*già riparametrati, ove sia prevista la riparametrazione*] attribuiti alle singole offerte tecniche, darà atto delle eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti [*ad esempio in caso di mancato superamento della soglia di sbarramento etc.*].

Nella medesima seduta, o in una seduta pubblica successiva, si procederà all’apertura della busta contenente l’offerta economica e il Sistema “Sintel” elaborerà la graduatoria, ai sensi dell’art. 95, comma 9 del Codice.

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

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

All’esito delle operazioni di cui sopra, in seduta pubblica, verrà redatta la graduatoria e si procederà ai sensi di quanto previsto al punto 0.



## 22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, avvalendosi, se ritenuto necessario, della commissione, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. È facoltà della stazione appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

Il RUP richiede per iscritto al concorrente la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni, se del caso indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, con il supporto della commissione, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro.

Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3 lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili e procede ai sensi del seguente articolo 23.

## 23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di cui sopra la commissione – o il RUP, qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale – formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

**Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.**

La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 85, comma 5 Codice, sull'offerente cui la stazione appaltante ha deciso di aggiudicare l'appalto.

La stazione appaltante, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 (ad eccezione, con





riferimento ai subappaltatori, del comma 4) e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice. Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass.

Ai sensi dell'art. 95, comma 10, la stazione appaltante prima dell'aggiudicazione procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, alla valutazione di merito circa il rispetto di quanto previsto dall'art. 97, comma 5, lett. d) del Codice.

La stazione appaltante, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli artt. 32, comma 5 e 33, comma 1 del Codice, aggiudica l'appalto.

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

In caso di esito negativo delle verifiche, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. La stazione appaltante aggiudicherà, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto verrà aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall'art. 88 comma 4-bis e 89 e dall'art. 92 comma 3 del d.lgs. 159/2011.

Ai sensi dell'art. 93, commi 6 e 9 del Codice, la garanzia provvisoria verrà svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, verrà svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

Trascorsi i termini previsti dall'art. 92, commi 2 e 3 d.lgs. 159/2011 dalla consultazione della Banca dati, la stazione appaltante procede alla stipula del contratto anche in assenza di dell'informativa antimafia, salvo il successivo recesso dal contratto laddove siano successivamente accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 92, comma 4 del d.lgs. 159/2011.

Il contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 9 del Codice, non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

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

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del Codice.



*N.B.: nei casi di cui all'art. 103, comma 11 del Codice, la stazione appaltante modifica la clausola sopra indicata prevedendo l'esonero della garanzia, sulla base di adeguata motivazione e miglioramento del prezzo di aggiudicazione, secondo le modalità di cui al predetto articolo.*

Il contratto sarà stipulato "in modalità elettronica, mediante scrittura privata".

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

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

**Le spese relative alla pubblicazione** del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11, del Codice e del d.m. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. In caso di suddivisione dell'appalto in lotti, le spese relative alla pubblicazione saranno suddivise tra gli aggiudicatari dei lotti in proporzione al relativo valore.

La stazione appaltante comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento.

**Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese** contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

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

L'affidatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 105, comma 3, lett. c bis) del Codice.

#### **24. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

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

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

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi della vigente normativa sul trattamento dei dati con particolare riferimento al D.Lgs 196/2003 e smi nonché al Regolamento UE n. 679/16.