

Presso i locali della SC AMMINISTRAZIONE E CONTROLLO

IL DIRETTORE
ZAMPESE ELVIRA

in conformità con gli indirizzi e i criteri disposti nella materia dall'A.S.L. BI di Biella con deliberazione n. 474 del 21.12.2016,

ha assunto la seguente determinazione:

Determinazione n. 1336 in data 29/11/2021

OGGETTO: APPALTO SPECIFICO SUDDIVISO IN 12 LOTTI, PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI NELL'AMBITO DEL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE DI CONSIP S.P.A. INDIZIONE E APPROVAZIONE DEGLI ATTI DI GARA. SPESA PRESUNTA PER 48+24+6 MESI EURO 6.656.000,00 OLTRE IVA - CIG DIVERSI .

OGGETTO: APPALTO SPECIFICO SUDDIVISO IN 12 LOTTI, PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI NELL'AMBITO DEL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE DI CONSIP S.P.A. INDIZIONE E APPROVAZIONE DEGLI ATTI DI GARA. SPESA PRESUNTA PER 48+24+6 MESI EURO 6.656.000,00 OLTRE IVA - CIG DIVERSI .

IL DIRETTORE

PREMESSO che:

- con deliberazione n. 474 del 21/12/2016 è stato approvato il regolamento per l'adozione dei provvedimenti Amministrativi dell'A.S.L. BI in applicazione dei principi generali contenuti nell'atto Aziendale 2015;
- a seguito dell'istruttoria condotta dalla S.S. Logistica e Acquisti si evince quanto segue:
- con determinazione del Direttore della S.C. Amministrazione e Controllo n. 26 del 22/09/2017 è stato aggiudicato a Ditte diverse l'appalto specifico per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso per 36 mesi suddiviso in 11 lotti – SDAPA 1458225;
- nel mese di luglio 2020 sono iniziate le attività volte alla predisposizione degli atti necessari per l'indizione di una nuova procedura, contattando le referenti di CONSIP S.p.A. competenti in materia di Appalti Specifici per le Derrate Alimentari;
- in data 13 agosto 2020 bozza del Capitolato Tecnico è stata inoltrata al Servizio Prevenzione e Protezione al fine di acquisire eventuali modifiche e/o variazioni, nonché il parere per quanto di competenza e per la predisposizione del relativo D.U.V.R.I.;
- in data 19 agosto 2020 il Servizio Prevenzione e Protezione ha trasmesso le proprie osservazioni sul Capitolato Tecnico ed ha inoltrato il relativo DUVRI;
- con deliberazione n. 531 del 31/12/2020 è stata approvata la programmazione biennale 2021-2022 di beni e servizi di importo superiore a un milione di Euro, ai sensi dell'art. 21, c.6 del D.Lgs. 50/2016, fra cui la procedura per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari, rideterminando le scadenze dei contratti fino al 31/12/2021 e comunque fino alla eseguibilità dell'aggiudicazione di nuova gara;
- con note in data 1 e 11 marzo 2021, e 7 aprile 2021 è stato chiesto al Direttore Sanità Pubblica Veterinaria e Sanità Animale e al Direttore f.f. SIAN e Dietologia di visionare

l'elenco dei prodotti alimentari di origine animale (pesce, carne, salumi, latte e prodotti derivati dal latte), al fine di apportare eventuali modifiche e/o integrazioni, nonché il Capitolato Tecnico per acquisire il parere per quanto di competenza ed informazioni circa le specifiche normative di settore;

- in data 14 aprile 2021 c/o la S.S. Logistica e Acquisti si è svolto l'incontro con la referente della cucina, il Direttore f.f. SIAN e Dietologia ed un medico veterinario dell'Area B a seguito del quale sono state apportate precisazioni al Capitolato Tecnico;
- il "Documento descrittivo dei prodotti" contenente la descrizione di ogni singolo prodotto è stato visionato dalle dietiste del Settore Dietologia che in data 27 aprile 2021 hanno inviato il proprio parere;
- è stato esaminato quanto contenuto nel D.M. 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, nonché nella Relazione Accompagnamento CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari (DM n. 65/2020) adeguando ad esso la documentazione di gara al fine di predisporla il più possibile completa, esaustiva e contenente precise indicazioni vincolanti per ottenere offerte di prodotti di qualità rispondenti alle vigenti normative;

TUTTO ciò premesso,

- stante la necessità di approvvigionarsi di derrate alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti per i degenti e per la mensa dipendenti, occorre provvedere all'indizione di nuova procedura per 48 mesi, con facoltà di rinnovo di 24 mesi e di proroga per ulteriori 6 mesi;
- gli Enti del Servizio Sanitario Nazionale hanno l'obbligo – ai sensi dell'art. 1, commi 449 e 450, L. 27/12/2006, n. 296 e dell'art. 15, comma 13, lett. d), D.L. 6/07/2012, n. 95, convertito in L. 7/08/2012, n. 135 – di approvvigionarsi utilizzando le convenzioni stipulate dalle Centrali regionali di riferimento o da CONSIP S.p.A., nonché di servirsi degli strumenti telematici di negoziazione e acquisto messi a disposizione da queste ultime;
- sulla piattaforma di CONSIP S.p.A. è attivo il Sistema Dinamico di Acquisizione per la Pubblica Amministrazione (SDAPA) denominato "Sistema dinamico di acquisizione di derrate alimentari e prodotti complementari monouso" composto da due categorie, di cui una di interesse dell'A.S.L. BI, ossia: "DERRATE ALIMENTARI - Prodotti alimentari necessari per la preparazione e somministrazione dei pasti nelle mense delle Pubbliche Amministrazioni";

- l'espletamento della gara mediante sistema dinamico di acquisizione, oltre ad essere previsto dalla normativa, permette di conseguire i seguenti vantaggi:
 - economia delle procedure;
 - suddivisione in lotti per l'eterogeneità dei prodotti al fine di permettere la partecipazione alle piccole e medie imprese;
 - in data 22/09/2021 è stata creata sulla piattaforma di Consip S.p.A. la prima bozza di Appalto Specifico per la fornitura in parola cui sono seguite versioni successive a causa di modifiche necessarie richieste al gestore della citata piattaforma;
 - in data 11/10/2021 è stata creata la bozza di Appalto Specifico per la fornitura di derrate alimentari n. 2881781;

ATTESO che occorre:

- creare un Appalto Specifico per l'A.S.L. BI per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari per 48 mesi oltre a rinnovo per 24 mesi e proroga per 6 mesi, suddiviso in 12 lotti, ai sensi degli artt. 51 e 55 D.Lgs. 50/2016, come segue:

N° LOTTO	DENOMINAZIONE	IMPORTO PRESUNTO per 48 mesi IVA esclusa	IMPORTO PRESUNTO per 24+6 mesi Rinnovo + proroga IVA esclusa	IMPORTO TOTALE PRESUNTO per 48+24+6 mesi IVA esclusa	CIG
1	Lotto 1: Prodotti surgelati (ittici, verdure, pasta, pronti per la cottura, etc)	€ 660.000,00	€ 412.500,00	€ 1.072.500,00	8907468321
2	Lotto 2: Prodotti per diete speciali (prodotti per celiaci, vegetariani/vegani, intolleranti al lattosio, ...)	€ 18.800,00	€ 11.750,00	€ 30.550,00	89077278DB
3	Lotto 3: Carni bovine	€ 168.000,00	€ 105.000,00	€ 273.000,00	8907514915
4	Lotto 4: Prodotti ortofrutticoli freschi	€ 452.000,00	€ 282.500,00	€ 734.500,00	8907535A69

5	Lotto 5: Latte e prodotti derivati dal latte	€ 744.000,00	€ 465.000,00	€ 1.209.000,00	8907552871
6	Lotto 6: Alimenti dietetici ed alimenti per l'infanzia	€ 100.000,00	€ 62.500,00	€ 162.500,00	8907578DE4
7	Lotto 7: Acqua e bevande varie	€ 60.000,00	€ 37.500,00	€ 97.500,00	89075907CD
8	Lotto 8: Carni avicole e uova	€ 316.000,00	€ 197.500,00	€ 513.500,00	8907611921
9	Lotto 9: Carni suine e salumi interi e monoporzione	€ 324.000,00	€ 202.500,00	€ 526.500,00	89076319A2
10	Lotto 10: Prodotti conservati e liofilizzati (pasta, riso, scatolame, legumi secchi, farine, preparati, salse, etc	€ 756.000,00	€ 472.500,00	€ 1.228.500,00	8907656E42
11	Lotto 11: IV e V gamma	€ 392.000,00	€ 245.000,00	€ 637.000,00	8907674D1D
12	Lotto 12: Preparati per disfagia	€ 124.000,00	€ 77.500,00	€ 201.500,00	8907700295
	TOTALE	€ 4.096.000,00	€ 2.560.000,00	€ 6.656.000,00	

- approvare i documenti di gara allegati al presente provvedimento in parte integrante e sostanziale;
- il valore dell'Appalto Specifico per 48+24+6 mesi ammonta complessivamente a presunti Euro 6.656.000,00 IVA esclusa.
- i lotti n. 1 – 2 – 3 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11 – 12 della presente procedura verranno aggiudicati secondo il criterio del minor prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016 trattandosi di beni e servizi le cui caratteristiche sono standardizzate, disponibili sul mercato e soddisfano le caratteristiche delle stazioni appaltanti e delle amministrazioni;
- Il lotto 4 relativo ai "Prodotti ortofrutticoli freschi" verrà aggiudicato a favore della Ditta che presenta la percentuale di sconto più elevata, unica per tutti i prodotti. Il prezzo di ogni prodotto sarà quello rilevabile dal listino del Bollettino del Mercato Ortofrutticolo all'ingrosso di Milano, assunto a riferimento per la determinazione dei prezzi, pubblicato

il mercoledì e valido per la consegna del giovedì e del martedì della settimana successiva;

DATO infine ATTO che, in esecuzione del Regolamento aziendale per la ripartizione del fondo di incentivazione di cui all'art. 113 D.Lgs.18/04/2016, n. 50, approvato con deliberazione del Commissario n. 331 del 10/08/2018 e successivamente aggiornato con deliberazione del Commissario n. 498 del 22/11/2019:

- verrà accantonata in apposito fondo una risorsa finanziaria pari all'1% dell'importo a base di gara, ossia € 66.560,00;

- il gruppo di lavoro per la presente procedura verrà individuato e comunicato alla Direzione Amministrativa;

VISTO l'art. 32, comma 2 lett. a) e l'art. 36 del D. Lgs. 50/2016;

TUTTO CIO' PREMESSO

IN CONFORMITA' con gli indirizzi e i criteri disposti nella materia dall'A.S.L. BI di Biella con deliberazione n. 474 del 21.12.2016

DETERMINA:

- 1) di approvare la presente determina a contrarre per l'acquisto di derrate alimentari necessarie alla cucina dell'Ospedale per la preparazione dei pasti per i degenti e per la mensa dei dipendenti;
- 2) di indire, per le ragioni esposte in premessa e qui integralmente richiamate, la procedura di gara per la fornitura di derrate alimentari occorrenti alla cucina dell'A.S.L. BI - Ospedale "Degli Infermi", per 48 mesi, oltre a rinnovo per 24 mesi e proroga per 6 mesi, facendo ricorso al Sistema Dinamico di Acquisizione per la Pubblica Amministrazione (SDAPA) di Consip, ai sensi dell'art. 55 D.Lgs. 50/2016;
- 3) di approvare i seguenti documenti di gara allegati al presente provvedimento in parte integrante e sostanziale:
 - Capitolato d'Oneri;
 - Capitolato Tecnico;
 - Documento descrittivo dei prodotti di ogni singolo lotto (dal Lotto 1, al Lotto 12);

- Modello di dichiarazione di avalimento;
- Flussi Finanziari;
- Schema di contratto;
- Patto di integrità;
- Nomina Responsabile esterno;
- Informativa operatori economici

4) di dare atto che l'Appalto Specifico in parola nell'ambito del Sistema Dinamico d'Acquisizione (SDAPA) di Consip S.p.A. è suddiviso in n. 12 lotti:

N° LOTTO	DENOMINAZIONE	IMPORTO PRESUNTO per 48 mesi IVA esclusa	IMPORTO PRESUNTO per 24+6 mesi Rinnovo + proroga IVA esclusa	IMPORTO TOTALE PRESUNTO per 48+24+6 mesi IVA esclusa	CIG
1	Lotto 1: Prodotti surgelati (ittici, verdure, pasta, pronti per la cottura, etc)	€ 660.000,00	€ 412.500,00	€ 1.072.500,00	8907468321
2	Lotto 2: Prodotti per diete speciali (prodotti per celiaci, vegetariani/vegani, intolleranti al lattosio, ...)	€ 18.800,00	€ 11.750,00	€ 30.550,00	89077278DB
3	Lotto 3: Carni bovine	€ 168.000,00	€ 105.000,00	€ 273.000,00	8907514915
4	Lotto 4: Prodotti ortofrutticoli freschi	€ 452.000,00	€ 282.500,00	€ 734.500,00	8907535A69
5	Lotto 5: Latte e prodotti derivati dal latte	€ 744.000,00	€ 465.000,00	€ 1.209.000,00	8907552871
6	Lotto 6: Alimenti dietetici ed alimenti per l'infanzia	€ 100.000,00	€ 62.500,00	€ 162.500,00	8907578DE4
7	Lotto 7: Acqua e bevande varie	€ 60.000,00	€ 37.500,00	€ 97.500,00	89075907CD

8	Lotto 8: Carni avicole e uova	€ 316.000,00	€ 197.500,00	€ 513.500,00	8907611921
9	Lotto 9: Carni suine e salumi interi e monoporzione	€ 324.000,00	€ 202.500,00	€ 526.500,00	89076319A2
10	Lotto 10: Prodotti conservati e liofilizzati (pasta, riso, scatolame, legumi secchi, farine, preparati, salse, etc	€ 756.000,00	€ 472.500,00	€ 1.228.500,00	8907656E42
11	Lotto 11: IV e V gamma	€ 392.000,00	€ 245.000,00	€ 637.000,00	8907674D1D
12	Lotto 12: Preparati per disfagia	€ 124.000,00	€ 77.500,00	€ 201.500,00	8907700295
	TOTALE	€ 4.096.000,00	€ 2.560.000,00	€ 6.656.000,00	

- 5) la fornitura dei prodotti di cui al Lotto 2: “Prodotti per diete speciali (prodotti per celiaci, vegetariani/vegani, intolleranti al lattosio,...)” potrà subire variazioni nei quantitativi. L’A.S.L. si riserva di revocare e interrompere la fornitura sulla base delle effettive esigenze rilevate.
- 6) di confermare la prosecuzione delle forniture in essere fino alla completa eseguibilità della presente gara;
- 7) la fornitura di patate confezionate sottovuoto, tonde diametro 30 mm di cui al Lotto 11 potrà subire variazioni o essere sospesa qualora intervengano disposizioni diverse nel corso del contratto;
- 8) di dare atto che, in esecuzione del Regolamento aziendale per la ripartizione del fondo di incentivazione di cui all’art. 113 D.Lgs.18/04/2016, n. 50, approvato con deliberazione del Commissario n. 331 del 10/08/2018 e successivamente aggiornato con deliberazione del Commissario n. 498 del 22/11/2019 e con deliberazione del Commissario n. 9 del 17/01/2020:
 - verrà accantonata in apposito fondo una risorsa finanziaria pari all’1% dell’importo a base di gara, ossia € 66.560,00;
 - il gruppo di lavoro per la presente procedura verrà individuato e comunicato alla Direzione Amministrativa;
- 9) di dare atto che il Responsabile del Procedimento è il Responsabile della S.S. Logistica e Acquisti, o suo delegato appositamente individuato;

- 10) di pubblicare il presente provvedimento, in applicazione del principio di trasparenza amministrativa, sul sito aziendale www.aslbi.piemonte.it – sezione Bandi di Gara;
- 11) di provvedere agli adempimenti consequenziali.

DETERMINAZIONE DELLA SC AMMINISTRAZIONE E CONTROLLO

IL DIRETTORE
ZAMPESE ELVIRA

**CAPITOLATO D'ONERI ALLEGATO ALLA LETTERA DI INVITO PER LA PARTECIPAZIONE ALL'APPALTO SPECIFICO
INDETTO DA A.S.L. BI DI PONDERANO (BI) PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI
NELL'AMBITO SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA FORNITURA DI
DERRATE ALIMENTARI**

INDICE

1. INFORMAZIONI GENERALI	4
1.1 Premessa	4
1.2 Documentazione di gara e reperimento della stessa.....	4
1.3 Responsabile del procedimento	5
1.4 Il Sistema	5
1.5 Chiarimenti relativi all'Appalto Specifico.....	6
2. OGGETTO DELLA PRESENTE PROCEDURA, IMPORTO e SUDDIVISIONE IN LOTTI	6
2.1 Oggetto	6
2.2 Durata del procedimento e del contratto.....	8
2.3 Opzioni e rinnovi	8
3. INVITO	8
4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONSORTILE E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE	9
5. CATEGORIA DI AMMISSIONE DELL'APPALTO SPECIFICO.....	10
5.1 Categorie di ammissione.....	10
5.2 Avalimento	11
6. PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA	12
7. CONTENUTO DELL'OFFERTA	13
7.1 Documentazione amministrativa	13
7.2 Dichiarazione sostitutiva di partecipazione	14
7.3 Garanzia provvisoria ed impegno del fideiussore	15
7.4 Pagamento del contributo all'ANAC.....	18
7.5 Documentazione relativa all'avvalimento	19
7.6 Subappalto	19
7.7 Atti relativi a R.T.I., Consorzi, Aggregazioni	20
7.8 Soccorso Istruttorio.....	21
7.9 Patto di Integrità	21
8. Offerta economica.....	21
9. Sottoscrizione dell'offerta.....	22
10. REDAZIONE E INVIO DELL'OFFERTA IN MODALITÀ MASSIVA.....	22
11. PARTECIPAZIONE A PIÙ LOTTI	23
12. AGGIUDICAZIONE.....	23
12.1 Criterio di aggiudicazione	23
12.2 Ulteriori regole e vincoli	24
12.3 Fase di aggiudicazione	24
12.4 Commissione giudicatrice.....	25
12.5 Apertura offerte economiche	25
12.6 Anomalia	26
13. Aggiudicazione dell'appalto e stipula del contratto	26

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l'affidamento di derrate Alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

14. AGGIORNAMENTO E RINNOVO DELLE DICHIARAZIONI RILASCIATE AI FINI DELL'AMMISSIONE	28
15. ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO	29
16. GARANZIA DEFINITIVA E POLIZZA ASSICURATIVA.....	29
16.1 Garanzia definitiva per la stipula del contratto	29
16.2 Polizza assicurativa	29
17. ACCESSO	30
18. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE	30
19. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	30
20. GESTORE DEL SISTEMA	30
21. ALLEGATI	31

1. INFORMAZIONI GENERALI

1.1 Premessa

Il presente documento disciplina le modalità di svolgimento dell'Appalto Specifico (d'ora in poi anche AS), ai sensi dell'art. 55 del D. Lgs. 50/2016, indetto da A.S.L. BI (di seguito, per brevità, anche stazione appaltante) per l'affidamento di Derrate Alimentari in n. 12 lotti, come da determina a contrarre n. ____ del _____, nell'ambito dello SDA Derrate alimentari e prodotti complementari monouso, pubblicato sulla GUUE n. S-115 del 16/06/2016 e sulla GURI n. 70 del 20/06/2016 e oggetto di "Avviso" del 06/06/2017 e pubblicato sul sito www.consip.it e www.acquistinretepa.it.

Il luogo di consegna della fornitura è A.S.L. BI – Vai dei Ponderanesi, 2 – 13875 PONDERANO (BI) – c/o Magazzino dispensa (codice NUTS ITC 13)

Lotto 1	CIG 8907468321	codice NUTS: ITC 13
Lotto 2	CIG 89077278DB	codice NUTS: ITC 13
Lotto 3	CIG 8907514915	codice NUTS: ITC 13
Lotto 4	CIG 8907535A69	codice NUTS: ITC 13
Lotto 5	CIG 8907552871	codice NUTS: ITC 13
Lotto 6	CIG 8907578DE4	codice NUTS: ITC 13
Lotto 7	CIG 89075907CD	codice NUTS: ITC 13
Lotto 8	CIG 8907611921	codice NUTS: ITC 13
Lotto 9	CIG 89076319A2	codice NUTS: ITC 13
Lotto 10	CIG 8907656E42	codice NUTS: ITC 13
Lotto 11	CIG 8907674D1D	codice NUTS: ITC 13
Lotto 12	CIG 8907700295	codice NUTS: ITC 13

1.2 Documentazione di gara e reperimento della stessa

La documentazione dell'AS comprende:

- Lettera di invito;
- Capitolato tecnico generato dal Sistema e appendici;
- Progetto ai sensi dell'art. 23 commi 14 e 15 del Codice, con i contenuti ivi previsti, comprensivo dei seguenti documenti: Capitolato tecnico, schema di contratto; planimetrie zona di scarico;
- Capitolato d'Oneri;
- Documento descrittivo dei prodotti;
- DUVRI n. 954 e relativi allegati per la fornitura di derrate alimentari;
- DUVRI n. 955 e relativi allegati per il Lotto 10 relativamente all'installazione e manutenzione degli erogatori di bevande calde;
- Patto di integrità / protocollo di legalità;
- Flussi finanziari;
- Dichiarazione di avalimento;
- Informativa relativa al trattamento dei dati personali;
- Nomina responsabile trattamento esterno

La documentazione tecnica è stata redatta tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al DM 10 marzo 2020.

La documentazione ufficiale della presente procedura è in formato elettronico, firmato digitalmente e scaricabile dal

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l'affidamento di derrate Alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

sito www.acquistinretepa.it nell'area riservata ai soli operatori economici invitati.

Per la lettura della documentazione firmata digitalmente è necessario dotarsi dell'apposito software per la verifica della firma digitale, rilasciato da certificatori iscritti all'Elenco di cui all'articolo 29 del D. Lgs. n. 82/2005, disponibile sul sito www.agid.gov.it. Nell'area riservata agli invitati presente sul sito Internet www.acquistinretepa.it è disponibile anche la versione elettronica della documentazione non firmata digitalmente. In caso di discordanza tra le due versioni in formato elettronico prevale la versione firmata digitalmente.

Eventuali rettifiche alla documentazione saranno rese disponibili secondo le modalità di legge sul surrichiamato sito.

1.3 Responsabile del procedimento

Il Responsabile del procedimento ai sensi dell'art. 31 del D. Lgs. n. 50/2016 è la Dott.ssa Leila ROSSI – Responsabile della S.S. Logistica e Acquisti.

1.4 Il Sistema

La presente procedura si svolgerà, ove non diversamente espressamente previsto, attraverso l'utilizzo di un sistema telematico (di seguito, per brevità, anche "Sistema"), conforme alle prescrizioni di cui all'art. 40 e all'art. 58 del D. Lgs. n. 50/2016, e nel rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 82/2005. Mediante il Sistema verranno gestite le seguenti fasi:

- a) l'invio della lettera d'invito,
- b) la presentazione delle offerte e l'analisi e valutazione delle stesse;
- c) le comunicazioni e gli scambi di informazioni.

Anche ai sensi dell'art. 52 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. l'operatore economico ammesso al Sistema Dinamico di acquisizione per la fornitura di Derrate Alimentari e prodotti complementari monouso con la presentazione della "Domanda di ammissione" ha eletto domicilio nell'apposita area "comunicazioni" ad esso riservata ai fini della ricezione di ogni comunicazione inerente ogni AS di cui allo SDAPA, nonché presso l'indirizzo di posta elettronica certificata ivi indicata. Pertanto, nel caso di indisponibilità del Sistema, la stazione appaltante invierà le comunicazioni inerenti l'AS a mezzo pec.

L'"Offerta" deve essere presentata esclusivamente attraverso il Sistema, e quindi per via telematica mediante l'invio di documenti elettronici sottoscritti con firma digitale.

Il Sistema utilizzato da Consip S.p.A. garantisce il rispetto della massima segretezza e riservatezza dei documenti prodotti dall'operatore economico nonché la provenienza, l'identificazione e l'inalterabilità dei documenti medesimi, conformemente alle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 50/2016 e al D. Lgs. n. 82/2005.

La presentazione da parte del concorrente di tutta la documentazione necessaria ai fini della partecipazione ed in particolare dei documenti che compongono l'"Offerta" è a totale ed esclusivo rischio del concorrente stesso, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione della surrichiamata documentazione, dovuta, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti degli strumenti telematici utilizzati, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti, o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della Consip S.p.A. e/o della stazione appaltante ove per ritardo o disguidi tecnici o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, l'Offerta non pervenga entro i termini perentori previsti.

L'ora e la data esatta di ricezione dell'"Offerta" sono stabilite in base al tempo del Sistema, come previsto dal paragrafo 7.1 e seguenti del Capitolato d'onere del Bando Istitutivo.

In ogni caso, fatti salvi i limiti inderogabili di legge, l'operatore economico esonera Consip S.p.A. e il Gestore del Sistema da qualsiasi responsabilità per malfunzionamenti, mancati funzionamenti o interruzioni di funzionamento del Sistema di qualsiasi natura essi siano. Consip S.p.A. o la stazione appaltante, per quanto attiene la partecipazione

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l'affidamento di derrate Alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Onere allegato alla lettera di invito

all'Appalto Specifico, si riservano, comunque, di adottare i provvedimenti che riterranno necessari nel caso di malfunzionamento del Sistema.

Oltre a quanto previsto nel presente documento, restano salve le indicazioni operative ed esplicative presenti sul Sistema, nelle pagine internet relative alla presente procedura.

Ai fini della presentazione dell' "Offerta" è indispensabile per gli operatori economici:

- essere stati previamente ammessi dalla Consip S.p.A., prima dell'invio della lettera di invito, al Sistema dinamico della PA per la fornitura di Derrate Alimentari e prodotti complementari monouso ed invitati dalla stazione appaltante a presentare offerta alla presente iniziativa, sulla base delle regole di seguito stabilite;
- il possesso e l'utilizzo della firma digitale di cui all'art. 1, comma 1, lett. s), del D. Lgs. n. 82/2005, in corso di validità, nonché di una casella di posta elettronica certificata;
- la seguente dotazione tecnica minima: i) un personal computer collegato ad internet e dotato di un browser Microsoft Internet Explorer 7.0 o superiore, oppure Mozilla Firefox 3+ o superiore; Safari 3.1+ o superiore, Opera 10+ o superiore, Google Chrome 2+ o superiore; ii) un programma software per la conversione in formato pdf dei file che compongono l'offerta.

Si precisa che qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento del Sistema tale da impedire la corretta presentazione delle offerte, la stazione appaltante dovrà contattare la Consip affinché siano adottati i necessari provvedimenti al fine di assicurare la regolarità della procedura nel rispetto dei principi di cui all'art. 30 del D. Lgs. n. 50/2016, anche disponendo la sospensione del termine per la ricezione delle offerte per il periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento dei mezzi e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla gravità del mancato funzionamento. Nei casi di sospensione e proroga, il Sistema assicura che, fino alla scadenza del termine prorogato, venga mantenuta la segretezza delle offerte inviate. E' consentito agli operatori economici che hanno già inviato l'offerta di ritirarla ed eventualmente sostituirla. Resta salvo quanto previsto nelle Regole.

1.5 Chiarimenti relativi all'Appalto Specifico

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare entro il __/__/2021.

Le richieste dovranno essere trasmesse per via telematica, attraverso l'apposita sezione del Sistema relativa all'Appalto Specifico riservata alle richieste di chiarimenti. Solo in caso di indisponibilità della piattaforma telematica, si potrà procedere all'invio delle stesse tramite posta elettronica certificata all'indirizzo pec approvvigionamentobenieservizi@cert.aslbi.piemonte.it

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 in formato elettronico, firmato digitalmente almeno sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima, in formato elettronico, firmato digitalmente, nell'area riservata agli invitati del sito www.acquistinretepa.it

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

2. OGGETTO DELLA PRESENTE PROCEDURA, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

2.1 Oggetto

La presente procedura riguarda l'affidamento di un appalto avente ad oggetto le categorie merceologiche indicate nel Capitolato Tecnico alle condizioni tutte espressamente stabilite nella documentazione relativa allo stesso Appalto Specifico.

L'importo presunto di fornitura per 48 mesi è pari ad Euro 4.096.000,00 al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze, come da tabella seguente.

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l'affidamento di derrate Alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

L'appalto è suddiviso nei seguenti lotti:

Descrizione dei lotti

N° LOTTO	DENOMINAZIONE	IMPORTO PRESUNTO per 12 mesi IVA esclusa	IMPORTO PRESUNTO per 48 mesi IVA esclusa	IMPORTO PRESUNTO per 24+6mesi Rinnovo+proroga IVA esclusa	IMPORTO TOTALE PRESUNTO per 48+24+6 mesi IVA esclusa
1	Lotto 1: Prodotti surgelati (ittici, verdure, pasta, pronti per la cottura, etc)	€ 165.000,00	€ 660.000,00	€ 412.500,00	€ 1.072.500,00
2	Lotto 2: Prodotti per diete speciali (celiachia, prodotti vegetariani/vegani, ...)	€ 4.700,00	€ 18.800,00	€ 11.750,00	€ 30.550,00
3	Lotto 3: Carni bovine	€ 42.000,00	€ 168.000,00	€ 105.000,00	€ 273.000,00
4	Lotto 4: Prodotti ortofrutticoli freschi	€ 113.000,00	€ 452.000,00	€ 282.500,00	€ 734.500,00
5	Lotto 5: Latte e prodotti derivati dal latte	€ 186.000,00	€ 744.000,00	€ 465.000,00	€ 1.209.000,00
6	Lotto 6: Alimenti dietetici ed alimenti per l'infanzia	€ 25.000,00	€ 100.000,00	€ 62.500,00	€ 162.500,00
7	Lotto 7: Acqua e bevande varie	€ 15.000,00	€ 60.000,00	€ 37.500,00	€ 97.500,00
8	Lotto 8: Carni avicole e uova	€ 79.000,00	€ 316.000,00	€ 197.500,00	€ 513.500,00
9	Lotto 9: Carni suine e salumi interi e monoporzione	€ 81.000,00	€ 324.000,00	€ 202.500,00	€ 526.500,00
10	Lotto 10: Prodotti conservati e liofilizzati (pasta, riso, scatolame, legumi secchi, farine, preparati, salse, etc	€ 189.000,00	€ 756.000,00	€ 472.500,00	€ 1.228.500,00
11	Lotto 11: IV e V gamma	€ 98.000,00	€ 392.000,00	€ 245.000,00	€ 637.000,00
12	Lotto 12: Preparati per disfagia	€ 31.000,00	€ 124.000,00	€ 77.500,00	€ 201.500,00
	TOTALE COMPLESSIVO PRESUNTO	€ 1.024.000,00	€ 4.096.000,00	€ 2.560.000,00	€ 6.656.000,00

Il dettaglio delle prestazioni oggetto di ogni lotto è il seguente:

Lotto 1	CIG 8907468321
Lotto 2	CIG 89077278DB
Lotto 3	CIG 8907514915
Lotto 4	CIG 8907535A69
Lotto 5	CIG 8907552871
Lotto 6	CIG 8907578DE4
Lotto 7	CIG 89075907CD
Lotto 8	CIG 8907611921
Lotto 9	CIG 89076319A2
Lotto 10	CIG 8907656E42

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l'affidamento di derrate Alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

Lotto 11	CIG 8907674D1D
Lotto 12	CIG 8907700295

L'importo presunto di fornitura 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.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze per il Lotto 10 è pari a € 800,00 Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e non è soggetto a ribasso.

2.2 DURATA DEL PROCEDIMENTO E DEL CONTRATTO

Ai sensi del combinato disposto dell'articolo 2, comma 2, della L. 241/1990, e dell'art. 32, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016, il termine del procedimento è di 180 giorni dalla data di scadenza del termine ultimo per la presentazione delle offerte.

La durata del Contratto (escluse le eventuali opzioni), che verrà stipulato all'esito della presente procedura, è di 48 mesi. La fornitura è effettuata con la cadenza specificata nel Capitolato Tecnico decorrente dalla data di emissione del primo ordine di fornitura.

2.3 OPZIONI E RINNOVI

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari a 24 mesi, per un importo di € 2.047.000,00 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. Decorso in periodo di rinnovo l'A.S.L. si riserva la facoltà di proroga per ulteriori 6 mesi, per un importo di € 513.000,00, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto originario.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice, il valore massimo stimato dell'appalto, per ciascun lotto, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze è quello indicato nella Descrizione dei lotti, al paragrafo 2.1.

3. INVITO

La stazione appaltante ha inviato, tramite l'area "Messaggi personali", una comunicazione di invito a presentare offerta a tutti gli operatori economici che hanno conseguito l'ammissione allo SDAPA per la/e categoria/e merceologica/e oggetto dell'AS, a prescindere dalla classe di ammissione di appartenenza, al momento dell'invio della lettera di invito.

Resta fermo che coloro che appartengono a una categoria di ammissione inferiore a quella richiesta dovranno, a pena di esclusione, partecipare al confronto competitivo tramite forme associate (RTI, consorzi ordinari, Aggregazioni) o facendo ricorso all'avvalimento, come descritto nei paragrafi successivi.

Sul Sistema gli operatori invitati possono visionare, nell'area loro riservata, la lettera di invito e l'ulteriore documentazione della procedura.

La lettera di invito specifica il termine (data ed ora) entro il quale l'offerta deve essere presentata.

Rimane inteso che possono presentare offerta unicamente gli operatori economici invitati (in qualsiasi forma

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l'affidamento di derrate Alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

intendano partecipare) le cui dichiarazioni, rese in fase di ammissione allo SDAPA, siano ancora valide ovvero siano state oggetto di rinnovo dati. Tale regola trova applicazione in caso di RTI e Consorzi ordinari, rispetto a tutte le Imprese che ne fanno parte; in caso di soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D. Lgs. n. 50/2016 rispetto al Consorzio e alle consorziate esecutrici; in caso di avvalimento, rispetto all'Impresa ausiliaria.

4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONSORTILE E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Al presente Appalto Specifico è ammessa la partecipazione oltre che delle imprese singole, degli operatori di cui all'art. 45 co. 2 lett. b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016 e delle Aggregazioni tra imprese aderenti al Contratto di rete (d'ora in poi solo Aggregazioni) con soggettività giuridica, già ammessi allo SDAPA al momento dell'invito, anche delle imprese raggruppate/consorziate o raggruppande/consorziande, nonché delle Aggregazioni prive di soggettività giuridica, ma dotate di organo comune con potere di rappresentanza/dotate di organo comune prive di potere di rappresentanza o sprovviste di organo comune (d'ora in poi, solo "Aggregazioni senza soggettività giuridica").

Tutte le imprese che siano interessate a partecipare al presente Appalto Specifico, nelle forme del RTI o del Consorzio Ordinario o dell'Aggregazione senza soggettività giuridica, o quali consorziate esecutrici di un Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., devono, a pena di esclusione, essere state singolarmente ammesse, secondo le modalità previste nel Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo, allo SDAPA Derrate e prodotti complementari monouso al momento dell'invio dell'invito del presente AS, alla luce di quanto previsto al paragrafo 5.1.2 dello stesso Capitolato d'onori del Bando istitutivo, e pertanto invitate. Resta fermo quanto previsto al successivo paragrafo 5.

Saranno, inoltre, esclusi dalla gara i concorrenti per i quali si accerti che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

Fermo restando quanto precede vale quanto segue.

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

È vietato ai concorrenti di partecipare alla presente procedura in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete) per ogni singolo lotto.

È vietato al concorrente che partecipa alla presente procedura in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale, per ogni singolo lotto.

È vietato al concorrente che partecipa alla presente procedura in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale, per ogni singolo lotto. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

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 presente gara, per ogni 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.

Ai consorzi ordinari 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'aggregazione di imprese di rete, i relativi requisiti di partecipazione sono

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l'affidamento di derrate Alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

5. CATEGORIA DI AMMISSIONE DELL'APPALTO SPECIFICO

5.1 Categorie di ammissione

- A) In caso di partecipazione in forma singola, l'Operatore economico dovrà, a pena di esclusione, rientrare nella "Categoria di ammissione" indicata per ciascun lotto nella tabella che segue o in una Categoria di ammissione ad essa superiore, ed essere in possesso dei requisiti generali e di idoneità professionale di cui al punto III.1.1) del Bando istitutivo, di capacità economico-finanziaria di cui al punto III.1.2) del Bando Istitutivo, e di capacità tecnica e professionale di cui al punto III.1.3) del Bando Istitutivo, come indicati al paragrafo 2.2 del Capitolato d'Oneri del Bando istitutivo:

Lotto	Classe di fatturato	ISO	Categoria di ammissione
1	Tra 0 e 500.000,00 euro	Certificazione ISO 9001	A1
2	Tra 0 e 500.000,00 euro	Certificazione ISO 9001	A1
3	Tra 0 e 500.000,00 euro	Certificazione ISO 9001	A1
4	Tra 0 e 500.000,00 euro	Certificazione ISO 9001	A1
5	Tra 0 e 500.000,00 euro	Certificazione ISO 9001	A1
6	Tra 0 e 500.000,00 euro	Certificazione ISO 9001	A1
7	Tra 0 e 500.000,00 euro	Certificazione ISO 9001	A1
8	Tra 0 e 500.000,00 euro	Certificazione ISO 9001	A1
9	Tra 0 e 500.000,00 euro	Certificazione ISO 9001	A1
10	Tra 0 e 500.000,00 euro	Certificazione ISO 9001	A1
11	Tra 0 e 500.000,00 euro	Certificazione ISO 9001	A1
12	Tra 0 e 500.000,00 euro	Certificazione ISO 9001	A1

- B) In caso di partecipazione in forma aggregata, l'Operatore economico dovrà, a pena di esclusione, possedere i requisiti secondo le modalità di seguito riportate.

Tutte le imprese (facenti parte di RTI/Consorzio ordinario di concorrenti/Aggregazioni senza soggettività giuridica, i Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., e le Consorziatè indicate come esecutrici, devono essere in possesso dei requisiti di cui al punto III.1.1 lett. a) e b) del bando istitutivo.

In caso di RTI/Consorzio ordinario di concorrenti/Aggregazioni senza soggettività giuridica, le imprese facenti parte del RTI/Consorzio Ordinario/Aggregazione dovranno rientrare nel loro complesso nella "Categoria di Ammissione" richiesta.

Con riguardo ai requisiti di capacità economico-finanziaria di cui al punto III.1.2 del Bando Istitutivo e di cui al paragrafo 2.2 del Capitolato d'oneri istitutivo:

- in caso di RTI/Consorzio ordinario di concorrenti/Aggregazioni senza soggettività giuridica il possesso del valore di fatturato richiesto sarà determinato sulla base della somma dei fatturati specifici dichiarati, in fase di ammissione e/o modifica dati, come riscontrati da Consip, dalle singole imprese e facenti parte del RTI/Consorzio /Aggregazione;
- nel caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., che siano stati ammessi sulla base del proprio fatturato, essi dovranno possedere il valore di fatturato richiesto in sede di Appalto Specifico, o quello ad esso superiore, sulla base del fatturato riscontrato da Consip in fase di ammissione e/o modifica dati;

- nel caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c), del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., che siano stati ammessi anche o solo sulla base del fatturato delle proprie consorziate, il valore del fatturato delle consorziate che potrà essere fatto valere sarà quello dichiarato e riscontrato da Consip in fase di ammissione e/o modifica dati, delle sole Consorziati indicate come esecutrici in sede di AS (in base alla sommatoria dei loro fatturati);
- inoltre, in caso di Aggregazioni con soggettività giuridica trova applicazione la disciplina sopra descritta di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Con riguardo ai requisiti di capacità tecnico professionali di cui al punto III.1.3 del Bando e di cui al paragrafo 2.2 del Capitolato d'oneri istitutivo:

- in caso di RTI/Consorzio ordinario di concorrenti/Aggregazioni senza soggettività giuridica, la certificazione ISO 9001 dovrà essere posseduta da ogni impresa costituente il RTI/Consorzio ordinario /Aggregazione senza soggettività che svolgerà l'attività oggetto della certificazione, sulla base di quanto dichiarato, in fase di ammissione e/o modifica dati, come riscontrato da Consip;
- in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016, la certificazione ISO 9001 dovrà essere posseduta dal consorzio e dalle consorziate indicate come esecutrici in sede di AS, sulla base di quanto dichiarato, in fase di ammissione e/o modifica dati, come riscontrato da Consip;
- inoltre, in caso di Aggregazioni con soggettività giuridica trova applicazione la disciplina sopra descritta per i soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

Rimane inteso che, quelli sopra richiamati sono requisiti minimi. L'operatore economico in possesso di requisiti superiori potrà partecipare alla presente procedura.

Come previsto nel paragrafo 2.2 del Capitolato d'oneri del Bando Istitutivo, ai fini della partecipazione all'AS, la classe di ammissione dell'operatore economico è quella individuata, a seguito di ammissione o modifica dati, al momento dell'invio della lettera di invito.

Resta inteso altresì che, a pena di esclusione:

- ai sensi dell'art. 83, comma 8, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., in caso di soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d), e), f) e g), **la mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti di carattere economico e finanziario in misura maggioritaria rispetto alle mandanti/consorziate/retiste;**
- ai sensi dell'art. 83, comma 8, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., in caso di soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d), e), f) e g), **la mandataria in ogni caso deve eseguire prestazioni in misura maggioritaria rispetto alle mandanti;**
- coloro che appartengono ad una "Categoria di ammissione" inferiore a quella richiesta potranno partecipare al confronto competitivo solo ed esclusivamente tramite forme associate (RTI, consorzi ordinari, Aggregazioni) o facendo ricorso all'avvalimento secondo quanto previsto al successivo paragrafo 5.2.

5.2 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.

Tuttavia, a pena di esclusione dall'AS, come previsto al punto 5.1.2 del Capitolato d'oneri del bando istitutivo, l'avvalimento in fase di Appalto Specifico è consentito solo se l'ausiliaria ha conseguito l'ammissione allo SDAPA alle

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l'affidamento di derrate Alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

categorie merceologiche oggetto dell'Appalto Specifico prima dell'invio della lettera di invito ed è stata quindi invitata. Tale regola vale anche nel caso in cui ausiliaria sia una consorziata non esecutrice del Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. c), del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

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 ad ogni 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 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.

6. PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'OFFERTA dovrà essere fatta pervenire, entro il termine indicato nella lettera di Invito, pena l'**irricevibilità** dell'offerta e comunque la sua irregolarità.

L'OFFERTA si compone dei seguenti documenti:

1. *Documentazione amministrativa*, che consiste negli atti di cui al successivo paragrafo 7.1;
2. *Offerta economica*, autonoma e distinta per ciascun singolo lotto cui si intende partecipare che consiste negli atti di cui al successivo paragrafo 8.

Si precisa che, prima dell'invio, tutti i file che compongono l'offerta, che non siano già in formato .pdf, devono essere tutti convertiti in formato .pdf

La presentazione dell'offerta e il relativo invio avvengono esclusivamente attraverso la procedura guidata prevista dal Sistema, che si conclude attraverso la selezione dell'apposita funzione di "**Invio**" dell'offerta **medesima**.

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l'affidamento di derrate Alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

La procedura di preparazione ed invio dell'offerta può essere eseguita in fasi successive, attraverso il salvataggio dei dati e delle attività effettuate, fermo restando che l'invio dell'offerta deve necessariamente avvenire entro la scadenza del termine perentorio di presentazione dell'offerta indicato nell'Invito.

Si precisa inoltre che:

- l'OFFERTA pervenuta entro il termine di presentazione della stessa è vincolante per il concorrente;
- entro il termine di presentazione dell'OFFERTA, chi ha inviato un'OFFERTA potrà ritirarla (un'OFFERTA ritirata equivarrà ad un'OFFERTA non presentata);
- il Sistema non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine di presentazione delle OFFERTE, nonché OFFERTE incomplete di una o più parti la cui presenza è necessaria ed obbligatoria.

Si raccomanda di non indicare o comunque fornire i dati dell'offerta economica in sezione diversa da quella relativa alla stessa, **pena l'esclusione dalla procedura.**

Oltre a quanto previsto nel presente documento, restano salve le indicazioni operative ed esplicative presenti a Sistema, nelle pagine internet e nei documenti di supporto relativi alla presente procedura.

Le offerte tardive **saranno escluse** in quanto irregolari ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. b), 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 Documentazione amministrativa, si applica l'art. 83, comma 9 del Codice.

L'offerta vincolerà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice per 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.

7. CONTENUTO DELL'OFFERTA

7.1 Documentazione amministrativa

Il concorrente dovrà inviare e far pervenire attraverso il Sistema la seguente *Documentazione amministrativa*:

1. Dichiarazione sostitutiva di partecipazione (di cui al successivo paragrafo 7.2);
3. Garanzia provvisoria e impegno del fideiussore (di cui al successivo paragrafo 7.3);
2. Documento attestante il versamento del contributo all'ANAC (di cui al successivo paragrafo 7.4);
4. Passoe di cui all'art. 2, comma 3 lett. b) della delibera ANAC n. 157/2016, relativo al concorrente; in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 89 del Codice, anche il PASSOE relativo all'ausiliaria; in caso di subappalto anche il PASSOE dell'impresa subappaltatrice;

Il concorrente dovrà altresì presentare la documentazione di seguito indicata, qualora sussistano i presupposti che rendono obbligatoria tale ulteriore produzione di documenti:

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l'affidamento di derrate Alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

6. eventuale documentazione relativa all'avvalimento (di cui al successivo paragrafo 7.5);
7. eventuale documentazione relativa al subappalto (di cui al successivo paragrafo 7.6);
8. eventuali atti relativi a R.T.I. o Consorzio Ordinario o Aggregazioni senza soggettività giuridica (di cui al successivo paragrafo 7.7);
9. Patto di integrità.

7.2 Dichiarazione sostitutiva di partecipazione

Il concorrente dovrà presentare, a pena di esclusione dalla procedura, la Dichiarazione sostitutiva di partecipazione generata automaticamente dal Sistema. Detta Dichiarazione sostitutiva, rilasciata ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, contiene, tra le altre le seguenti informazioni:

- attestazioni relative ai dati del soggetto che sottoscrive la dichiarazione nonché quelli afferenti al concorrente e alla forma di partecipazione;
- l'accettazione delle modalità della procedura;
- dichiarazione in ordine alla sussistenza o meno, rispetto ad un altro partecipante, di una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale;
- dichiarazione in ordine all'insussistenza della causa interdittiva di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D. lgs.n.165/2001 nei confronti della stazione appaltante e/o della Committente;
- indicazione dei Lotti per cui si partecipa;
- ricorso o meno al subappalto ed in caso positivo le prestazioni da subappaltare, secondo quanto previsto dal D.L. 31 dicembre 2020, n. 183; si rinvia a quanto precisato al paragrafo 7.6 per i documenti da produrre;
- l'informativa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, 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.

Inoltre, in caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzi ordinari costituenti o Aggregazioni senza personalità giuridica, il concorrente deve, nella suddetta dichiarazione:

- (solo per i R.T.I.) indicare l'impresa raggruppanda a cui, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza;
- in caso di partecipazione in forma associata, i riferimenti degli altri operatori associati le prestazioni che ciascuna eseguirà e la misura percentuale delle stesse;
- assumere l'impegno, in caso di aggiudicazione, a conferire mandato speciale alla mandataria e ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'art. 48 del D. Lgs. 50/2016.

In caso di consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016, il consorzio deve attestare, se e per quali consorziati il consorzio concorre. A questi ultimi è fatto divieto di partecipare alla presente iniziativa in qualsiasi altra forma (individuale o associata), pena l'esclusione dalla procedura stessa sia del Consorzio che dei consorziati e l'applicazione dell'art. 353 del codice penale.

In caso di partecipazione in R.T.I., Consorzio ordinario di concorrenti o Aggregazioni senza soggettività giuridica ogni componente del Raggruppamento/Consorzio/Aggregazione deve produrre una Dichiarazione sostitutiva di partecipazione. In caso di consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016 e di Aggregazioni con soggettività giuridica sia il Consorzio/Aggregazione che le singole imprese consorziate esecutrici/imprese retiste esecutrici devono produrre una Dichiarazione sostitutiva di partecipazione.

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l'affidamento di derrate Alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

La Dichiarazione verrà generata dal Sistema in formato .pdf e dovrà essere, a pena di esclusione, fatta pervenire alla stazione appaltante attraverso il Sistema dopo averla:

- i) scaricata e salvata sul proprio pc;
- ii) sottoscritta con firma digitale:
 - in caso di impresa singola, dal/i legale/i rappresentante/i del concorrente o dal/i soggetto/i munito/i di comprovati poteri di firma;
 - in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016 e di Aggregazioni con soggettività giuridica dal/i legale/i rappresentante/i o dal/i soggetto/i munito/i di comprovati poteri di firma del Consorzio/Organo comune e delle consorziate esecutrici e delle imprese aggregate, con cui il Consorzio/Aggregazione partecipa;
 - in caso di R.T.I. o di Consorzi ordinari di concorrenti sia costituiti che costituendi o di Aggregazioni senza soggettività giuridica, dal/i legale/i rappresentante/i o da persona/e munita/e di comprovati poteri di firma di ogni singola impresa raggruppata/raggruppanda o consorziata/consorzianda o delle singole imprese retiste designate esecutrici.

La Dichiarazione sostitutiva di partecipazione deve essere prodotta con assolvimento del pagamento dell'imposta di bollo. Il bollo è dovuto da:

- gli operatori singoli;
- in caso di RTI/Consorzi ordinari costituiti o costituendi e Aggregazioni di rete, dalla mandataria/capogruppo/organo comune;
- in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016 dal Consorzio.

7.3 Garanzia provvisoria ed impegno del fideiussore

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, l'offerta deve essere corredata da:

- 1) **una garanzia provvisoria**, come definita dall'art. 93 del Codice, pari al 2% come segue, quanto previsto all'art. 93, comma 7 del Codice:

N° LOTTO	DENOMINAZIONE	IMPORTO TOTALE PRESUNTO per 48 mesi IVA esclusa	IMPORTO GARANZIA PROVVISORIA
1	Lotto 1: Prodotti surgelati (ittici, verdure, pasta, pronti per la cottura, etc)	€ 660.000,00	€ 13.200,00
2	Lotto 2: Prodotti per diete speciali (celiachia, prodotti vegetariani/vegani, ...)	€ 18.800,00	€ 376,00
3	Lotto 3: Carni bovine	€ 168.000,00	€ 3.360,00
4	Lotto 4: Prodotti ortofruttilicoli freschi	€ 452.000,00	€ 9.040,00
5	Lotto 5: Latte e prodotti derivati dal latte	€ 744.000,00	€ 14.880,00
6	Lotto 6: Alimenti dietetici ed alimenti per l'infanzia	€ 100.000,00	€ 2.000,00
7	Lotto 7: Acqua e bevande varie	€ 60.000,00	€ 1.200,00
8	Lotto 8: Carni avicole e uova	€ 316.000,00	€ 6.320,00

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l'affidamento di derrate Alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

9	Lotto 9: Carni suine e salumi interi e monoporzione	€ 324.000,00	€ 6.480,00
10	Lotto 10: Prodotti conservati e liofilizzati (pasta, riso, scatolame, legumi secchi, farine, preparati, salse, etc	€ 756.000,00	€ 15.120,00
11	Lotto 11: IV e V gamma	€ 392.000,00	€ 7.840,00
12	Lotto 12: Preparati per disfagia	€ 124.000,00	€ 2.480,00

- 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.

La garanzia provvisoria, nonché la dichiarazione di impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva qualora il concorrente risultasse aggiudicatario, dovranno essere prodotte attraverso l'apposita sezione del Sistema denominata *"Cauzione provvisoria e documenti a corredo"*.

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 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:

- 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;
- fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma I del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, con bonifico, in assegni circolari, con versamento presso BIVERBANCA S.p.A. – TESORERIA A.S.L. BI – IBAN IT22Z0609022308000008000088, intestato alla Stazione Appaltante;
- 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.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

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

- contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l'affidamento di derrate Alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

- 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;

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:

- 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 essere 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 bonifico dovrà essere presentata a Sistema una copia in formato elettronico del versamento con indicazione del codice IBAN del soggetto che ha operato il versamento stesso. Resta inteso che il concorrente dovrà comunque produrre a pena di esclusione l'impegno al rilascio della garanzia definitiva per l'esecuzione del contratto, ove il concorrente risultasse aggiudicatario, sopra menzionata.

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.

Il concorrente dovrà produrre i documenti e le dichiarazioni attestanti il possesso da parte del concorrente dei requisiti di cui all'art. 93, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016 per la riduzione della garanzia nella sezione "Cauzione provvisoria ed eventuale documentazione a corredo".

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

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l'affidamento di derrate Alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

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.

La riduzione del 50 per cento, non cumulabile con quella prevista per la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, trova applicazione anche nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.

In caso di partecipazione a più lotti il concorrente dovrà prestare tante garanzie provvisorie quanti sono i Lotti a cui si intende partecipare ognuna del corrispondente importo e riportante il riferimento al numero del Lotto per cui la cauzione è prestata.

7.4 Pagamento del contributo all'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 pubblicata sul sito dell'ANAC nella sezione "contributi in sede di gara".

Il contributo è dovuto per ciascun lotto per il quale si presenta offerta secondo gli importi descritti nella sottostante tabella:

Numero lotto	CIG	Importo contributo ANAC
Lotto 1	CIG 8907468321	€ 140,00
Lotto 2	CIG 89077278DB	€ 0
Lotto 3	CIG 8907514915	€ 20,00
Lotto 4	CIG 8907535A69	€ 70,00
Lotto 5	CIG 8907552871	€ 140,00
Lotto 6	CIG 8907578DE4	€ 20,00
Lotto 7	CIG 89075907CD	€ 0
Lotto 8	CIG 8907611921	€ 70,00
Lotto 9	CIG 89076319A2	€ 70,00
Lotto 10	CIG 8907656E42	€ 140,00
Lotto 11	CIG 8907674D1D	€ 70,00
Lotto 12	CIG 8907700295	€ 20,00

A riprova dell'avvenuto pagamento del contributo all'ANAC, il partecipante deve inviare e fare pervenire attraverso l'apposita sezione del Sistema denominata "Documento attestante l'avvenuto pagamento del contributo ANAC":

- in caso di versamento **on line** mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express, copia della ricevuta, trasmessa dal "sistema di riscossione", del versamento del contributo;
- in caso di versamento **in contanti** – mediante il modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione e attraverso i punti vendita della rete dei tabaccai abilitati -, copia dello scontrino rilasciato dal punto vendita corredata da dichiarazione di conformità all'originale, sottoscritta con firma digitale del legale rappresentante o

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l'affidamento di derrate Alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

soggetto munito dei necessari poteri del concorrente;

- in caso di versamento attraverso **bonifico bancario** internazionale da parte di operatore economico straniero copia della ricevuta del bonifico bancario corredata da dichiarazione di conformità all'originale, sottoscritta con firma digitale del legale rappresentante o soggetto munito dei necessari poteri del concorrente.

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 in relazione al lotto per il quale non è stato versato il contributo, ai sensi dell'art. 1, comma 67 della l. 266/2005.

7.5 Documentazione relativa all'avvalimento

In caso di avvalimento, in conformità all'articolo 89, del D.Lgs. n. 50/2016, il concorrente deve, a pena di esclusione dalla procedura, inviare e fare pervenire alla stazione appaltante, attraverso l'apposita sezione del Sistema denominata "*Eventuale documentazione relativa all'avvalimento*", le seguenti dichiarazioni rese in conformità al documento "Modello di dichiarazione di avvalimento", allegato al presente Capitolato d'Oneri:

- a) **Dichiarazione** sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare il concorrente attestante il ricorso all'avvalimento e l'identità dell'ausiliaria;
- b) **Dichiarazione** sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa ausiliaria attestante
 - l'obbligo incondizionato e irrevocabile, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, di messa a disposizione per tutta la durata del Contratto di appalto delle risorse necessarie e dei mezzi di cui è carente il concorrente;
 - la non partecipazione alla procedura in proprio o associata o consorziata;
- c) **Originale** (firmato digitalmente dal concorrente e dall'ausiliaria) o **copia autentica notarile** del **contratto** in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse e/o i mezzi prestati necessari per tutta la durata del contratto. Il predetto contratto dovrà essere **determinato nell'oggetto**, nella durata, e dovrà contenere ogni altro elemento utile ai fini dell'avvalimento. La stazione appaltante eseguirà in corso d'esecuzione del contratto di appalto le verifiche sostanziali circa l'effettivo possesso dei requisiti e delle risorse oggetto dell'avvalimento da parte dell'impresa ausiliaria e l'effettivo impiego delle risorse medesime nell'esecuzione dell'appalto ed in particolare che le prestazioni oggetto di appalto sono svolte direttamente dalle risorse umane e strumentali dell'impresa ausiliaria, che il titolare del contratto utilizza in adempimento degli obblighi derivanti dal contratto di avvalimento, pena la risoluzione del contratto di appalto.

7.6 Subappalto

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio/fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo nei limiti del 40% dell'importo complessivo del contratto, in conformità a quanto previsto dal D.L. 31 dicembre 202, n. 183; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

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

- l'indicazione di un subappaltatore che, contestualmente, concorra in proprio all'AS.

I subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice.

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

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l'affidamento di derrate Alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

7.7 Atti relativi a R.T.I., Consorzi, Aggregazioni

In caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzio ordinario, già costituiti al momento della presentazione dell'offerta, il concorrente deve, a pena di esclusione dalla procedura, inviare e far pervenire alla stazione appaltante attraverso l'apposita sezione del Sistema denominata "*Eventuali atti relativi a R.T.I., Consorzi e altre forme aggregate*", copia dell'atto notarile di mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa capogruppo o dell'atto costitutivo del Consorzio. Il mandato collettivo speciale del RTI e l'atto costitutivo del Consorzio dovranno espressamente contenere l'impegno delle singole imprese facenti parte del RTI o del Consorzio al puntuale rispetto degli obblighi derivanti dalla Legge n. 136/2010 e s.m.i, anche nei rapporti tra le imprese raggruppate o consorziate (in conformità alla Determinazione dell'AVCP n. 4 del 7 luglio 2011). Ove mancante, lo stesso dovrà necessariamente essere prodotto, in caso di aggiudicazione, al momento della presentazione dei documenti per la stipula del Contratto.

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;

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 (nella dichiarazione sostitutiva di partecipazione ogni aderente al contratto di rete dovrà comportarsi come una mandante/mandataria e chiarire a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo, e dichiarare l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei e 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 devono essere inserite nella dichiarazione sostitutiva di partecipazione).

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.

7.8 Soccorso Istruttorio

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni 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.

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.

7.9 Patto di integrità

Al fine di assicurare la legalità e la trasparenza nell'esecuzione del contratto in parola in particolar modo per la prevenzione, il controllo ed il contrasto dei tentativi di infiltrazione mafiosa, nonché per la verifica della sicurezza e della regolarità dei luoghi di lavoro l'ASL BI ha redatto un Patto di Integrità (Allegato) che dovrà essere restituito, compilato e sottoscritto, per accettazione dalla Ditta concorrente.

Il mancato rispetto degli impegni anticorruzione, assunti con la firma del Patto di Integrità, comunque accertato dall'ASL BI, potrà comportare, come meglio specificato nel Patto medesimo, l'esclusione della Ditta dalla partecipazione alla presente procedura di gara e l'incameramento della cauzione provvisoria.

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

8. OFFERTA ECONOMICA

Il concorrente dovrà inviare e fare pervenire, a pena di esclusione, attraverso il Sistema alla stazione appaltante, con riferimento a ciascun singolo Lotto cui intende partecipare, una Offerta Economica costituita da una dichiarazione generata dal Sistema in formato .pdf "Offerta economica", che il concorrente dovrà, a pena di esclusione: i) scaricare e salvare sul proprio PC; ii) sottoscrivere digitalmente; iii) immettere a sistema e quindi fare pervenire alla stazione appaltante.

Tale dichiarazione deve contenere, tra le altre le seguenti informazioni:

- a) **i valori economici richiesti** (da intendersi al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze). Tali valori dovranno essere espressi con modalità solo in cifre e con 3 decimali dopo la virgola. Qualora il concorrente inserisca valori con un numero maggiore di decimali, tali valori saranno arrotondati dal Sistema al terzo decimale. Ad esempio (in caso di arrotondamento al terzo decimale): 21,2144 viene arrotondato a 21,214; 21,2166 viene arrotondato a 21,217;
- 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. Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto;
- c) **la manifestazione di impegno a mantenere ferma l'offerta per un periodo non inferiore a 180 giorni** dalla

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l'affidamento di derrate Alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

- data di scadenza del termine di presentazione della medesima;
- d) le ulteriori dichiarazioni ivi previste.

Il concorrente dovrà, inoltre, allegare nella sezione del sistema denominata “documentazione economica aggiuntiva”, il file “Dettaglio economico”, che riporta il prezzo unitario (IVA esclusa) offerto relativamente a ciascun articolo, il prezzo totale per riga riferita a ciascun articolo e il valore totale del lotto.

Il valore complessivo offerto per ciascun lotto inserito a sistema dovrà coincidere con il valore totale del lotto indicato nel file “Dettaglio economico”.

In caso di discrepanza tra i due valori complessivi, prevarrà il valore complessivo calcolato dal Sistema e conseguentemente, in fase di aggiudicazione, il fornitore dovrà allineare i prezzi dei singoli prodotti coerentemente con il valore complessivo riportato a Sistema.

In espressa deroga a quanto previsto nel paragrafo 7, i documenti richiesti in questa sezione potranno essere allegati in formato .xls o .xlsx e firmati digitalmente.

9. Sottoscrizione dell’offerta

L’offerta economica, sempre a pena di esclusione dalla gara, deve essere sottoscritta con firma digitale:

- dal legale rappresentante/procuratore del concorrente avente i poteri necessari per impegnare l’impresa/Consorzio nella presente procedura, in caso di impresa singola o dei Consorzi di cui all’art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i.;
- 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.

10. REDAZIONE E INVIO DELL’OFFERTA IN MODALITÀ MASSIVA

Ferme restando le modalità di produzione della Documentazione amministrativa di gara di cui ai precedenti paragrafi l’operatore economico potrà - in alternativa alla produzione puntuale per singolo Lotto - compilare e inviare l’offerta e la Documentazione Amministrativa di Lotto, di cui ai precedenti paragrafi, in una forma massiva secondo la procedura che segue.

L’operatore economico in caso di partecipazione a più Lotti dovrà: *i)* scaricare e salvare sul proprio pc il foglio di calcolo generato dal Sistema (modello di offerta), contenente i campi da compilare per i lotti selezionati; *ii)*

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l’affidamento di derrate Alimentari nell’ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d’Oneri allegato alla lettera di invito

inserire i dati richiesti; *iii*) allegare a Sistema il documento medesimo così come compilato.

Il Sistema per tale modalità di inserimento prevede la validazione dei dati presenti nel modello di offerta immesso a Sistema con scadenza temporale predefinita ovvero almeno ogni tre ore nell'arco delle 24 ore. Si fa, altresì, presente che per tale modalità di compilazione dell'offerta l'immissione a Sistema di un nuovo modello di offerta comporta la sostituzione definitiva del modello allegato in precedenza e dei relativi dati.

Inoltre, **si precisa che tale modalità di presentazione dell'offerta può essere utilizzata fino a 24 ore prima del termine ultimo di presentazione dell'offerta medesima indicato nell'Invito.**

L'operatore economico potrà, altresì, procedere al caricamento massivo della documentazione amministrativa e di offerta relativa ai singoli Lotti abbinando, successivamente, ciascun documento al Lotto e alla sezione a cui si riferisce.

I dati e i documenti immessi a Sistema in modalità massiva potranno essere modificati accedendo per singolo Lotto alle apposite sezioni del Sistema.

Tale modalità è descritta più dettagliatamente nel materiale di supporto pubblicato su sito www.acquistinretepa.it.

11. PARTECIPAZIONE A PIÙ LOTTI

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare al medesimo lotto contemporaneamente in più di un raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti o contratto di rete, ovvero in forma singola e quale componente di un/a RTI, Aggregazione o Consorzio.

In caso di partecipazioni di RTI, non è possibile mutare la composizione dell'RTI medesimo tra un lotto ed un altro. E' comunque consentito alle imprese raggruppate/consorziate/raggruppande/consorziande di assumere, nei diversi lotti, diversi ruoli (mandataria/mandante) e/o una diversa percentuale di ripartizione dell'oggetto contrattuale, fatto salvo il rispetto per ogni lotto delle regole previste per la partecipazione dal presente Capitolato d'Oneri.

Per ogni lotto il concorrente deve appartenere alla classe indicata al paragrafo 5.1.

Il concorrente potrà aggiudicarsi uno o più lotti; l'attribuzione avverrà secondo quanto stabilito al successivo art. 11.1.

Il concorrente dovrà rientrare nella "categoria di ammissione" individuata sulla base del valore di fatturato corrispondente alla somma del valore annualizzato posto a base d'asta dei vari Lotti per i quali si presenta offerta.

In caso di partecipazione a più lotti, il concorrente dovrà produrre tante offerte economiche quanti sono i Lotti cui si intende partecipare.

Nel caso di partecipazione a più Lotti aventi ad oggetto diverse categorie merceologiche, il concorrente dovrà rientrare nella "Categoria di ammissione" prescritta per ogni categoria.

La Stazione appaltante provvederà ad aggiudicare al concorrente unicamente i lotti per i quali risulti in possesso dei requisiti della/e classe di fatturato prescritta e come sopra individuata per la relativa categoria merceologica.

12. AGGIUDICAZIONE

12.1 Criterio di aggiudicazione

I Lotti 1-2-3-5-6-7-8-9-10-11-12 della presente procedura verranno aggiudicati secondo il criterio del minor prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016 in quanto si tratta di beni e servizi le cui caratteristiche standardizzate e le cui condizioni definite dal mercato, soddisfano le esigenze della stazione appaltante (art. 95 co. 4 del Codice: il minor prezzo può essere usato b) per i servizi e le forniture con caratteristiche standardizzate o le cui condizioni sono definite dal mercato).

Il lotto 4 relativo ai "Prodotti ortofrutticoli freschi" verrà aggiudicato a favore della Ditta che presenta la percentuale di sconto più elevata, unica per tutti i prodotti.

Il prezzo di ogni prodotto sarà quello rilevabile dal listino del Bollettino del Mercato Ortofrutticolo all'ingrosso di

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l'affidamento di derrate Alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

Milano, assunto a riferimento per la determinazione dei prezzi, pubblicato il mercoledì e valido per la consegna del giovedì e del martedì della settimana successiva.

La colonna del Bollettino del Mercato Ortofrutticolo all'ingrosso di Milano cui fare riferimento è quella denominata "PREV." (come da allegato).

A tal proposito si precisa che il listino del Bollettino del Mercato Ortofrutticolo all'ingrosso di Milano **dovrà essere fornito dalla Ditta contestualmente ad ogni DDT di trasporto.**

La fornitura dei prodotti di cui al Lotto 2: Prodotti per diete speciali (prodotti per celiaci, vegetariani/vegani, intolleranti al lattosio,...) potrà subire variazioni nei quantitativi a insindacabile giudizio dell'A.S.L. senza possibilità per la Ditta di accampare alcuna pretesa. L'A.S.L. si riserva di revocare e interrompere la fornitura sulla base delle esigenze rilevate.

La fornitura di patate confezionate sottovuoto, tonde diametro 30 mm di cui al Lotto 11 potrà subire variazioni o essere sospesa qualora intervengano disposizioni diverse nel corso del contratto.

Il fornitore in relazione a ciascun lotto, dovrà indicare a Sistema il valore espresso in euro, in modalità solo in cifre con 3 cifre decimali.

L'Appalto Specifico verrà aggiudicato al concorrente che avrà offerto il valore più basso per ogni singolo lotto.

12.2 Ulteriori regole e vincoli

I soggetti invitati potranno formulare la propria offerta secondo le regole stabilite nel presente Capitolato d'Oneri e specificatamente dettagliate, per gli aspetti meramente tecnici relativi all'utilizzo della piattaforma tecnologica del Sistema, nel materiale informativo di supporto presente sul sito www.acquistinretepa.it.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione economiche, la commissione provvede a comunicare, tempestivamente al RUP - che disporrà, sempre ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice – l'esclusione nei seguenti casi:

- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. a) del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- presentazione di offerte prive della qualificazione necessaria o inammissibili, ai sensi dell'art. 59, comma 4 lett. a) e c) del Codice, in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

12.3 Fase di aggiudicazione

Allo scadere del termine di presentazione delle offerte le stesse sono acquisite definitivamente nel Sistema e, oltre ad essere non più modificabili, sono conservate dal Sistema medesimo.

La data e l'ora in cui si terrà la prima seduta pubblica in modalità telematica sono comunicate nella lettera di invito.

Durante la prima seduta aperta al pubblico la Stazione Appaltante procederà allo svolgimento delle seguenti attività:

- a) alla verifica della ricezione delle offerte tempestivamente presentate attraverso il Sistema. La tempestività della ricezione delle offerte e che le stesse offerte siano composte di Documentazione amministrativa, Offerta economica (salva, in ogni caso, la verifica del contenuto di ciascun documento presentato) per ogni Lotto è riscontrata dalla presenza a Sistema delle offerte medesime in quanto, come meglio precedentemente stabilito, le eventuali offerte intempestive ed incomplete (ovvero, manchevoli di una o più

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l'affidamento di derrate Alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

parti necessarie ed obbligatorie) non sono accettate dal Sistema medesimo e dunque nessuna offerta è presente a Sistema;

- b) al sorteggio tra i criteri da applicare ai fini del calcolo della soglia di anomalia di cui all'art. 97, comma 2, lettere a), b), c), d) ed e) del d. lgs. n. 50/2016 e all'ulteriore estrazione del coefficiente di cui alla precedente lettera e) della citata norma.

Si precisa che il calcolo sarà successivamente eseguito solo nel caso in cui il numero delle offerte valide sia pari o superiore a cinque come stabilito dall'art. 97, comma 3 bis; resta salva in ogni caso la facoltà di valutare la congruità delle offerte che appaiano in base ad elementi specifici anormalmente basse, ai sensi dell'art. 97, comma 6, del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

- c) all'apertura delle offerte presentate e, quindi, all'accesso all'area contenente la Documentazione amministrativa di ciascuna singola offerta presentata, mentre le *Offerte economiche* resteranno segrete, chiuse/bloccate a Sistema e, quindi, il relativo contenuto non sarà visibile, né alla Stazione appaltante né ai concorrenti, né a terzi; pertanto, il Sistema consentirà l'accesso alla *Documentazione amministrativa* e la Stazione appaltante procederà alla verifica della presenza dei documenti richiesti ed ivi contenuti.

Si evidenzia che a tale seduta, nonché alla/e successiva/e seduta/e pubblica/che, il concorrente potrà assistere collegandosi al Sistema **a distanza attraverso la propria postazione come più dettagliatamente descritto nel materiale di supporto pubblicato su sito www.acquistinretepa.it**.

Successivamente la Stazione Appaltante procederà a:

- a) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente CDO;
- b) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 7.8;
- c) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
- d) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura, provvedendo altresì agli adempimenti di cui all'art. 29, comma 1, del Codice.

Della data e ora delle sedute pubbliche diverse dalla prima verrà data preventiva comunicazione ai concorrenti ammessi, sempre mediante Sistema.

12.4 Commissione giudicatrice

Non sarà nominata una Commissione Giudicatrice trattandosi di procedura da aggiudicare al prezzo più basso (paragrafo 12.1).

12.5 Apertura offerte economiche

Nella seduta pubblica di apertura delle offerte economiche, che verrà comunicata agli offerenti tempestivamente, la stazione appaltante renderà visibile per ciascun concorrente, per singolo Lotto:

- i) la presenza a Sistema della documentazione relativa all'offerta economica;
- ii) il valore complessivo offerto e gli eventuali singoli valori economici offerti

In seguito all'esame delle offerte economiche, in caso di parità in graduatoria, si procederà, in conformità a quanto previsto dall'articolo 18, comma 5, del D.M. 28 ottobre 1985.

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'art. 97, comma 2 del Codice, sulla base del criterio e del coefficiente sorteggiati durante la prima seduta, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici,

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l'affidamento di derrate Alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

l'offerta appaia anormalmente bassa, la commissione dà comunicazione al RDP, che procederà secondo quanto indicato al successivo paragrafo.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte economiche, la commissione provvede a comunicare, tempestivamente al RUP - che disporrà, sempre, ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice – l' **esclusione** nei seguenti casi:

- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. a) del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- presentazione di offerte inammissibili, ai sensi dell'art. 59, comma 4 lett. a) e c) del Codice, in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

12.6 Anomalia

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 2, 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 e tramite Sistema, 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 successivo paragrafo.

13. 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.

Prima dell'aggiudicazione, 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 e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice.

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l'affidamento di derrate Alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass.

Comprova

La comprova del requisito è fornita, rispetto al fatturato specifico, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice

- per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data dell'invito;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA presentati al momento dell'invio della lettera di invito;

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.

Il concorrente sarà tenuto a comprovare il valore minimo di fatturato della "Categoria di ammissione" richiesta per la partecipazione all'Appalto Specifico per ogni Lotto per il quale si presenta offerta.

Il concorrente sarà tenuto a comprovare il valore di fatturato minimo della/e Categoria/e di ammissione richiesta/e per la partecipazione all'Appalto Specifico per ogni categoria merceologica.

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 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.

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.

La stazione appaltante effettuerà la comunicazione di aggiudicazione ai sensi dell'art. 76, comma 5 lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016. Trova applicazione quanto previsto dall'art. 32, comma 8, D. Lgs. n. 50/2016.

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.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica, mediante scrittura privata.

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l'affidamento di derrate Alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

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 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.

L'importo presunto delle spese di pubblicazione è pari ad € 1.000,00. La Stazione appaltante comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento.

Sono a carico dell'aggiudicatario 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.

La Ditta aggiudicataria dovrà produrre le SCHEDE TECNICHE di ogni singolo prodotto al fine di verificare la rispondenza con le caratteristiche tecniche richieste nel "Documento Descrittivo dei prodotti".

Dette schede tecniche dovranno essere comprensive della tabella nutrizionale e dell'elenco di tutti gli allergeni con indicazione della presenza dei medesimi nei prodotti offerti.

14. AGGIORNAMENTO E RINNOVO DELLE DICHIARAZIONI RILASCIATE AI FINI DELL'AMMISSIONE

Ai sensi dell'art. 19 delle Regole e del paragrafo 5.4 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo, in caso di ammissione allo SDAPA, le dichiarazioni rilasciate, unitamente ai dati identificativi dell'operatore economico, del legale rappresentante nonché di tutti gli altri eventuali soggetti registrati e abilitati al Sistema dovranno essere mantenute costantemente aggiornate, complete, veritiere e corrette e, in ogni caso, rinnovate ogni sei mesi dal rilascio, pena la sospensione o la revoca dell'Ammissione allo SDAPA.

Pertanto, nel caso di modifica di qualsiasi informazione contenuta nella "Domanda di ammissione" ovvero nelle dichiarazioni successivamente rilasciate dall'operatore economico ai fini dell'ammissione allo SDAPA o del mantenimento dell'ammissione medesima, l'operatore economico è tenuto, con le modalità di cui al paragrafo 5.4 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo e utilizzando l'apposita procedura prevista nel Sistema, ad aggiornare le dichiarazioni e tutte le informazioni presenti sullo SDAPA.

Ogni modifica dati sarà efficace solo in seguito alla sua approvazione da parte di Consip.

La modifica dati relativa al requisito economico per produrre effetti rispetto all'AS deve essere approvata da Consip prima dell'invio della lettera di invito.

Indipendentemente dall'adozione di un provvedimento di revoca o sospensione dall'Ammissione allo SDAPA nei casi soprarichiamati, si ribadisce che nel caso di scadenza delle dichiarazioni, l'operatore economico non potrà presentare offerta per il presente Appalto Specifico qualora non abbia eseguito la procedura disponibile a sistema per il rinnovo delle autocertificazioni.

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l'affidamento di derrate Alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

15. ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO

In seguito alla comunicazione di cui all'art. 76, comma 5, lett. a), del D. Lgs. n. 50/2016, viene richiesto all'aggiudicatario di ciascun singolo lotto di far pervenire alla stazione appaltante:

nel termine di 10 giorni la seguente documentazione:

- a) relativamente al rispetto degli obblighi sulla tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'art. 3, comma 7 della L. 136 del 13.08.2010 come modificato dalla L. N° 217 del 17/12/2010, la ditta offerente è tenuta a comunicare, secondo il modello allegato - (Allegato_2 Dichiarazione_flussi_finanziari):
- Il nr. di conto dedicato;
 - Le relative coordinate bancarie;
 - Le generalità ed il codice fiscale di tutte le persone delegate ad operare sul conto.

La ditta è esentata ad ottemperare a quanto sopra, qualora abbia già provveduto alla comunicazione.

Si rammenta, inoltre, che dovrà essere tempestivamente comunicata ogni modifica dei dati trasmessi e che ogni offerta che verrà presentata alla Scrivente Amministrazione dovrà contenere, a pena di nullità assoluta, l'impegno al rispetto della regola sulla tracciabilità dei pagamenti in applicazione delle disposizioni di cui alla 136/2010 s.m.i.

- b) idoneo documento comprovante la prestazione di una garanzia definitiva in favore della stazione appaltante, a garanzia degli impegni contrattuali, secondo le modalità e condizioni indicate nel successivo paragrafo 15 del presente Capitolato d'Oneri.

RTI, Consorzi ordinari e Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016 dovranno attenersi a quanto stabilito all'art. 103, comma 10 del D.Lgs. 50/2016.

- c) idonea copertura assicurativa nel rispetto di quanto stabilito al successivo paragrafo 15.1 del presente Capitolato d'Oneri.

In caso di R.T.I. Consorzi ordinari e Aggregazioni senza soggettività giuridica dovranno altresì essere prodotti:

- in caso di RTI e di Aggregazioni senza soggettività giuridica, qualora non prodotta già in fase di partecipazione, copia autentica del mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza alla impresa capogruppo con indicazione specifica delle percentuali di esecuzione dei servizi/forniture che ciascuna impresa svolgerà;
- in caso di Consorzi ordinari l'atto costitutivo del Consorzio.

Il mandato speciale del RTI/Aggregazione e l'atto costitutivo del Consorzio dovranno espressamente contenere l'impegno delle singole imprese facenti parte del RTI/Rete o del Consorzio al puntuale rispetto degli obblighi derivanti dalla Legge n. 136/2010 e s.m.i, anche nei rapporti tra le imprese raggruppate o consorziate (in conformità alla Determinazione dell'AVCP - ora A.N.AC. - n. 4 del 7 luglio 2011).

16. GARANZIA DEFINITIVA E POLIZZA ASSICURATIVA

16.1 Garanzia definitiva per la stipula del contratto

A garanzia di tutte le obbligazioni contrattuali assunte con la stipula del Contratto, l'aggiudicatario di ciascun lotto dovrà prestare, ai sensi e con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, una garanzia.

La garanzia definitiva dovrà essere costituita secondo le modalità previste dall'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016.

16.2 Polizza assicurativa

L'appaltatore, fatta salva la sua piena e diretta responsabilità per l'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte con il contratto, si assumerà ogni responsabilità per i casi d'infortuni e di danni arrecati all'Amministrazione ed a terzi nell'esecuzione degli adempimenti contrattuali.

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l'affidamento di derrate Alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

L'appaltatore ha l'obbligo di stipulare (o di dimostrare di essere titolare di eventuale polizza già stipulata, a scadenza indeterminata, producendo documentazione attestante il pagamento dei premi, per il rinnovo della copertura assicurativa in coincidenza di ogni rinnovo, con una società di primaria e riconosciuta importanza) un'idonea polizza assicurativa che preveda la copertura di tutti i rischi da responsabilità civile RCT/RCO, nei confronti dell'Amministrazione e di terzi, contro tutti i danni a persone e cose derivanti dall'attività svolta dall'impresa, salvo i soli casi ove sia dimostrabile il cattivo uso, con dolo o colpa grave, da parte del personale della Azienda Sanitaria, da suo personale dipendente, dai suoi consulenti e collaboratori, dai sub-affidatari e dal relativo personale.

In particolare la polizza dovrà espressamente prevedere la rinuncia al diritto di rivalsa, in qualsiasi modo, verso l'Amministrazione e/o i suoi dipendenti, collaboratori ed incaricati.

La polizza dovrà altresì contenere specifiche estensioni quali:

- a. indicazione che tra gli assicurati si intendono compresi tutti i soggetti che a qualsiasi titolo e/o veste partecipino, presenzino o siano interessati all'esecuzione dei servizi e lavori, indipendentemente dall'esistenza o meno di un rapporto con l'appaltatore;
- b. prevedere la colpa grave per gli assicurati;
- c. reintegro automatico dell'intera copertura a seguito di sinistro, da qualsiasi causa determinato;
- d. rinuncia della Compagnia assicurativa, al diritto di recesso per sinistro.

In ogni caso si conviene e si precisa che l'Appaltatore sarà responsabile e rimarranno a suo esclusivo carico eventuali rischi/scoperti/franchigie che dovessero esistere e non coperte dalla polizza.

La stipula di questa polizza non esonera in alcun modo l'Appaltatore dalla sua piena e diretta responsabilità per il corretto adempimento di tutte le obbligazioni dallo stesso assunte con il contratto, come specificate nella documentazione di gara.

La polizza dovrà essere rinnovata sino al termine del rapporto contrattuale e dovrà prevedere l'obbligo per la compagnia assicuratrice, di informare l'Amministrazione in caso di mancato pagamento dei premi di rinnovo annuali, entro il termine del 16° giorno successivo alla scadenza del premio di rinnovo, fermo l'obbligo per la compagnia assicuratrice di estendere il termine di mora per il pagamento dei premi da 15 gg. a 60 gg.

Nel caso si verificasse tale eventualità l'Amministrazione, fermo restando la facoltà di disporre la risoluzione del contratto, potrà farsi carico del pagamento dei premi di rinnovo salvo il rivalersi sull'assuntore, tramite trattenuta sul canone, compresi gli interessi di mora conseguenti.

In ogni caso l'omesso o ritardato pagamento delle somme dovute a titolo di premio da parte dell'Appaltatore, non può comportare l'inefficacia delle garanzie di polizza.

Copia della polizza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante prima dell'inizio della fornitura.

17. ACCESSO

Fermo restando quanto previsto in materia di accesso agli atti nel D. Lgs. n. 50/2016 all'art. 53, l'esercizio del diritto di accesso può essere esercitato ai sensi degli artt. 22 e segg. della l. n. 241/1990.

18. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Biella, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

19. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'ASL BI, in qualità di Titolare del trattamento fornisce informazioni agli operatori economici, con riguardo al trattamento dei dati personali conferiti nell'ambito della partecipazione a selezioni e concorsi pubblici. Ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE n. 679 del 2016 in materia di protezione dei dati personali e in attuazione del D.lgs. 101 del 2018, i dati conferiti [dati personali comuni (nome, cognome, luogo e data di nascita, residenza, codice fiscale, documento d'identità, dati di contatto, informazioni inerenti il nucleo familiare) e giudiziari (eventuali

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da A.S.L. BI – Ponderano (BI) per l'affidamento di derrate Alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

condanne penali, iscrizione nel casellario giudiziale) del Titolare dell'impresa partecipante o del/i soggetto/i munito/i dei poteri di rappresentanza, ivi compresi institori e procuratori generali; ove previsto dalla Legge, i dati personali comuni (nome, cognome, luogo e data di nascita, residenza, codice fiscale, documento d'identità) e giudiziari dei soci e del direttore tecnico dell'impresa partecipante (eventuali condanne penali, iscrizione nel casellario giudiziale); ove applicabile, i dati personali comuni (nome, cognome, luogo e data di nascita, residenza, codice fiscale, documento d'identità) e giudiziari dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la pubblicazione del bando (eventuali condanne penali, iscrizione nel casellario giudiziale)], saranno trattati per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri ed esclusivamente per le finalità della presente procedura come meglio dettagliato nell'informativa "IOP – Informativa per operatori economici che partecipano a procedure di affidamento di servizi, forniture, lavori e opere" .

20. GESTORE DEL SISTEMA

Fermo restando che, per la presente procedura, stazione appaltante è l'Azienda Sanitaria Locale A.S.L. BI di Ponderano (BI), la stessa si avvale del supporto tecnico del Gestore del Sistema (ovvero il soggetto indicato sul sito www.acquistinretepa.it risultato aggiudicatario della procedura ad evidenza pubblica all'uopo esperita), incaricato anche dei servizi di conduzione tecnica delle applicazioni informatiche necessarie al funzionamento del Sistema, il quale assume ogni responsabilità al riguardo.

Per quanto attiene la disciplina delle responsabilità, le regole tecniche di utilizzo, di mancato utilizzo o di mancato funzionamento del Sistema si rinvia a quanto previsto al paragrafo 10 e seguenti del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo.

21. ALLEGATI

Fanno parte integrante e sostanziale del presente documento i seguenti allegati:

Allegato - Capitolato Tecnico

Allegato - Documento descrittivo dei prodotti

Allegato - DUVRI 954

Allegato - DUVRI 955

Allegato - Modello di dichiarazione di avvalimento

Allegato - Alleg_zona scarico merci

Allegato - Alleg_zona scarico merci dettaglio

Allegato - Dichiarazione_flussi_finanziari

Allegato - Allegato G Informativa privacy

Allegato - Nomina_resp_esterno.doc

Allegato - Patto integrità

Allegato - Schema di contratto

Allegato – Bollettino Mercato Ortofrutticolo di Milano (SogeMi dell'01/09/2021)

Appalto specifico "Nuovo Appalto specifico"
ID Negoziazione: 2881781 - Totale Lotti: 12 - Tabella n. 1

N° LOTTO	DENOMINAZIONE	IMPORTO PRESUNTO per 12 mesi IVA esclusa	IMPORTO PRESUNTO per 48 mesi IVA esclusa	IMPORTO PRESUNTO per 24+6mesi Rinnovo+proroga IVA esclusa	IMPORTO TOTALE PRESUNTO per 48+24+6 mesi IVA esclusa
1	Lotto 1: Prodotti surgelati (ittici, verdure, pasta, pronti per la cottura, etc)	€ 165.000,00	€ 660.000,00	€ 412.500,00	€ 1.072.500,00
2	Lotto 2: Prodotti per diete speciali (prodotti per celiaci,vegetariani/vegani, intolleranti al lattosio, ...)	€ 4.700,00	€ 18.800,00	€ 11.750,00	€ 30.550,00
3	Lotto 3: Carni bovine	€ 42.000,00	€ 168.000,00	€ 105.000,00	€ 273.000,00
4	Lotto 4: Prodotti ortofrutticoli freschi	€ 113.000,00	€ 452.000,00	€ 282.500,00	€ 734.500,00
5	Lotto 5: Latte e prodotti derivati dal latte	€ 186.000,00	€ 744.000,00	€ 465.000,00	€ 1.209.000,00
6	Lotto 6: Alimenti dietetici ed alimenti per l'infanzia	€ 25.000,00	€ 100.000,00	€ 62.500,00	€ 162.500,00
7	Lotto 7: Acqua e bevande varie	€ 15.000,00	€ 60.000,00	€ 37.500,00	€ 97.500,00
8	Lotto 8: Carni avicole e uova	€ 79.000,00	€ 316.000,00	€ 197.500,00	€ 513.500,00
9	Lotto 9: Carni suine e salumi interi e monoporzione	€ 81.000,00	€ 324.000,00	€ 202.500,00	€ 526.500,00
10	Lotto 10: Prodotti conservati e liofilizzati (pasta, riso, scatolame, legumi secchi, farine, preparati, salse, etc)	€ 189.000,00	€ 756.000,00	€ 472.500,00	€ 1.228.500,00
11	Lotto 11: IV e V gamma	€ 98.000,00	€ 392.000,00	€ 245.000,00	€ 637.000,00
12	Lotto 12: Preparati per disfagia	€ 31.000,00	€ 124.000,00	€ 77.500,00	€ 201.500,00
	TOTALE	€ 1.024.000,00	€ 4.096.000,00	€ 2.560.000,00	€ 6.656.000,00



S.S. Logistica e Acquisti

Responsabile: Dott.ssa Leila Rossi

Tel. 015.15153433 Fax. 015.15153516

leila.rossi@aslbi.piemonte.it



Appalto specifico "Nuovo Appalto specifico" – seconda parte

Sommario

Oggetto della fornitura	4
Quadro normativo	4
1. Caratteristiche dei prodotti	6
1.1 Requisiti igienico sanitari e tracciabilità	6
1.2 Specifiche merceologiche	6
2. Erogazione della fornitura	7
2.1 Responsabile del servizio	7
2.2 Regolamentazione della fornitura	7
3. Emissione delle richieste di approvvigionamento	9
4. Conservazione, allestimento dei trasporti e consegna	9
5. Vita residua dei prodotti consegnati (shelf life)	11
6. Corrispettivi e pagamenti	11
7. Ulteriori specifiche	12
8. Revisione dei prezzi	19
9. Controllo delle forniture	19
9.1 Verifiche alla consegna e sostituzioni	19
9.2 Verifiche successive alla consegna e sostituzioni	20
9.3 Verifiche eseguite da laboratori di prova	20
10 Contestazioni e penali	20

S.S. Logistica e Acquisti

Responsabile: Dott.ssa Leila Rossi

Tel. 015.15153433 Fax. 015.15153516

leila.rossi@aslbi.piemonte.it

OGGETTO DELLA FORNITURA

Il presente capitolato tecnico di gara descrive le regole per la fornitura dei prodotti alimentari specificati nelle schede presenti nella prima parte del presente documento.

QUADRO NORMATIVO

Si riportano di seguito i principali riferimenti normativi, suddivisi per tematiche, oltre a quelle richiamate nei paragrafi successivi.

a) Qualificazione dei prodotti e i sistemi di produzione agricola e di allevamento:

- Regolamento (UE) n. 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio;
- Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli;
- Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio;
- D. Lgs. 14 agosto 2012 n. 150 Attuazione della direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi;
- Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento delegato (UE) n. 665/2014 della Commissione 11 marzo 2014, che completa il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le condizioni d'uso dell'indicazione facoltativa di qualità «prodotto di montagna»;
- Legge 3 febbraio 2011, n. 4 Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari;
- D. Lgs 24 giugno 2014 n. 91 Disposizioni urgenti per il settore agricolo, la tutela ambientale e l'efficientamento energetico dell'edilizia scolastica e universitaria, il rilancio e lo sviluppo delle imprese, il contenimento dei costi gravanti sulle tariffe elettriche, nonché per la definizione immediata di adempimenti derivanti dalla normativa europea, così come convertito dalla L. 11 agosto 2014, n. 116;
- D.M. 29/07/2004 "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame";
- DM 26 luglio 2017 Indicazione dell'origine, in etichetta, del grano duro per paste di semola di grano duro;
- DI 22 gennaio 2014 del Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali, Ministro dell'ambiente e tutela del territorio e del mare, Ministro della Salute, in attuazione della Direttiva 2009/128/CE Piano d'azione nazionale per l'uso dei prodotti fitosanitari;

S.S. Logistica e Acquisti

Responsabile: Dott.ssa Leila Rossi

Tel. 015.15153433 Fax. 015.15153516

leila.rossi@aslbi.piemonte.it

- Piano strategico nazionale per lo sviluppo del sistema biologico del Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali, approvato in conferenza Stato-Regioni il 25 marzo 2016;
- Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica e Ospedaliera e Assistenziale del Ministero della Salute (G.U. n. 37 del 15 febbraio 2011);
- Dieta mediterranea - Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016;
- LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione.

b) Pesca e i prodotti ittici:

- Regolamento (CE) n. 1967/2006 del 21 dicembre 2006 relativo alle misure di gestione per lo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nel Mar Mediterraneo e recante modifica del Regolamento (CEE) n. 2847/93 e che abroga il regolamento (CE) n. 1626/94;
- Regolamento (UE) N. 1221/2014 del Consiglio del 10 novembre 2014 che stabilisce, per il 2015, le possibilità di pesca per alcuni stock o gruppi di stock ittici applicabili nel Mar Baltico e che modifica i regolamenti (UE) n. 43/2014 e (UE) n. 1180/2013;
- Regolamento (UE) n. 1367/2014 del Consiglio, del 15 dicembre 2014, che stabilisce, per il 2015 e il 2016, le possibilità di pesca dei pescherecci dell'Unione per determinati stock ittici di acque profonde;
- Regolamento (UE) 2015/106 del Consiglio, del 19 gennaio 2015 che stabilisce, per il 2015, le possibilità di pesca per alcuni stock e gruppi di stock ittici applicabili nel Mar Nero;
- Regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i Regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la Direttiva 87/250/CEE della Commissione, la Direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la Direttiva 1999/10/CE della Commissione, la Direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le Direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il Regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;

c) Acqua:

- D. Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31 Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano;

d) Veicoli e combustibili:

- Direttiva (UE) 2018/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 dicembre 2018 sulla promozione dell'uso dell'energia da fonti rinnovabili;
- Direttiva (UE) 2019/1161 del Parlamento europeo e del Consiglio del 20 giugno 2019 che modifica la Direttiva 2009/33/CE relativa alla promozione di veicoli puliti e a basso consumo energetico nel trasporto su strada.

S.S. Logistica e Acquisti

Responsabile: Dott.ssa Leila Rossi

Tel. 015.15153433 Fax. 015.15153516

leila.rossi@aslbi.piemonte.it

1. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

1.1 REQUISITI IGIENICO SANITARI E TRACCIABILITÀ

Il fornitore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002 e s.m.i. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Per quanto riguarda le modalità di etichettatura dei prodotti alimentari si rinvia alle disposizioni contenute nel Regolamento CE 1169/2011 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché alla normativa specifica per le varie tipologie di prodotti che prevedono un disciplinare di produzione (DOP, IGP, Biologico, etc).

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti.

I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg CE 853/2004 e Reg. CE 854/ 2004.

Qualora gli alimenti siano da somministrarsi ad utenti di età compresa fra i 3 e i 12 mesi, devono essere conformi al D.P.R. 19/1/98, n° 131 che regola le norme di attuazione del D. Lgs.27/1/92, n° 111 e al Regolamento CE n. 2491/01.

Gli alimenti a base di cereali per lattanti e bambini e alimenti di proseguimento devono essere conformi al DPR 07/04/99 n° 128, al DPR 11/04/00 n° 132 e al DM 14/03/05.

Non è ammessa la presenza di strutto in nessuno dei prodotti richiesti dal presente Capitolato di Appalto.

Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti, sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge. Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e s.m.i (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti.

S.S. Logistica e Acquisti

Responsabile: Dott.ssa Leila Rossi

Tel. 015.15153433 Fax. 015.15153516

leila.rossi@aslbi.piemonte.it

1.2 SPECIFICHE MERCEOLOGICHE

I prodotti oggetto del presente appalto devono possedere le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore).

Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine, inoltre dovranno essere privi di parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

E' tassativamente vietata la fornitura di prodotti con origine transgenica o sottoposti a trattamenti transgenici (OGM) e gli alimenti devono essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa nazionale e comunitaria sugli allergeni alimentari (D.Lgs. 114/06 e s.m.i.).

I pesci surgelati dovranno pervenire da tutte le zone di pesca ammesse, sulla base delle norme vigenti.

Le note descrittive di ogni singolo articolo riportano le caratteristiche richieste cui la Ditta dovrà rigorosamente attenersi, pena l'applicazione di quanto previsto al paragrafo 10.

Si ricorda la necessità di rispettare gli obblighi derivanti dall'applicazione dei cd. Criteri Ambientali Minimi (CAM), D.M. 10 marzo 2020, di cui al paragrafo 4.2 del Capitolato Tecnico allegato al Bando istitutivo del presente SDAPA.

2. EROGAZIONE DELLA FORNITURA

2.1 RESPONSABILE DEL SERVIZIO

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

2.2 REGOLAMENTAZIONE DELLA FORNITURA

La Ditta aggiudicataria si impegna ad eseguire le consegne senza creare interruzione all'ordinaria attività lavorativa della ASL BI. Le consegne dovranno avvenire nel rispetto dei giorni e degli orari sotto riportati:

LOTTO	DESCRIZIONE	GIORNO CONSEGNA	ORA CONSEGNA
LOTTO 1	Prodotti surgelati (ittici, verdure, pasta, pronti per la cottura, etc.)	MARTEDI' e GIOVEDI'	dalle 08:00 alle 10:30
LOTTO 2	Prodotti per diete speciali (prodotti per celiaci, vegetariani/vegani, intolleranti al lattosio, etc.)	MARTEDI' e GIOVEDI'	dalle 8:00 alle 10:30
LOTTO 3	Carni bovine	MARTEDI' e GIOVEDI'	dalle 08:00 alle 10:30
LOTTO 4	Prodotti ortofrutticoli freschi	MARTEDI' e GIOVEDI'	dalle 08:00 alle 10:30
LOTTO 5	Latte e prodotti derivati dal latte	MARTEDI' e GIOVEDI'	dalle 08:00 alle 10:30
LOTTO 6	Alimenti dietetici ed alimenti per l'infanzia	MARTEDI' e GIOVEDI'	dalle 08:00 alle 10:30
LOTTO 7	Acqua e bevande varie	MARTEDI' e GIOVEDI'	dalle 08:00 alle 10:30
LOTTO 8	Carni avicole e uova	MARTEDI' e GIOVEDI'	dalle 08:00 alle 10:30
LOTTO 9	Carni suine e salumi interi e monoporzione	MARTEDI' e GIOVEDI'	dalle 08:00 alle 10:30
LOTTO 10	Prodotti conservati e liofilizzati (pasta, riso, scatolame, legumi secchi, farine, preparati, salse, etc.)	MARTEDI' e GIOVEDI'	dalle 08:00 alle 10:30
LOTTO 11	IV e V gamma	MARTEDI' e GIOVEDI'	dalle 8:00 alle 10:30
LOTTO 12	Preparati per disfagia	MARTEDI' e GIOVEDI'	dalle 8:00 alle 10:30

Le consegne devono avvenire utilizzando esclusivamente ROLL BOX certificati CE e separando ogni tipologia di prodotto tramite ripiani.

La struttura dei roll box deve essere stabile e conforme ai requisiti sulla sicurezza, pertanto le sponde laterali devono essere opportunamente fissate tra loro per mezzo di cinghie ed agganciate fermamente alla base.

S.S. Logistica e Acquisti

Responsabile: Dott.ssa Leila Rossi

Tel. 015.15153433 Fax. 015.15153516

leila.rossi@aslbi.piemonte.it

Detti roll box devono essere facilmente manovrabili e spostabili, di conseguenza non devono essere sovraccaricati – peso massimo a pieno carico NON superiore a kg. 300.

Ogni roll box deve contenere prodotti della medesima tipologia (lotti diversi vanno sistemati su roll/ripiani diversi), al fine di consentire il corretto stoccaggio, inoltre i prodotti più pesanti devono essere posizionati nei ripiani più bassi.

I prodotti contenenti glutine devono essere disposti in un roll box dedicato.

La Ditta aggiudicataria deve possedere un numero congruo di roll box, in relazione al volume di prodotti che di volta in volta dovrà portare.

Alla consegna i roll box verranno trattenuti dall’A.S.L. fino all’esaurimento di tutta la merce che contengono, pertanto la restituzione dei medesimi avverrà in occasione delle consegne successive.

La merce deve essere caricata stabilmente sul roll box; la rimozione del film trasparente posto attorno al roll box non deve determinare la caduta dei prodotti, pena l’applicazione di quanto stabilito al paragrafo 10.

3. EMISSIONE DELLE RICHIESTE DI APPROVVIGIONAMENTO

L’Amministrazione emetterà specifici Ordini d’Acquisto, **inviandoli esclusivamente tramite piattaforma NSO** al recapito indicato dal fornitore aggiudicatario.

L’Ordine d’Acquisto dovrà contenere: i dati del Fornitore e della S.S. Logistica e Acquisti, la data di consegna, il quantitativo degli articoli da consegnare; il luogo di consegna degli articoli; l’importo totale dell’ordine stesso.

Sarà emesso un ordine di fornitura il martedì per le consegne previste per il giovedì della medesima settimana, ed il giovedì per le consegne del martedì successivo.

La S.S. Logistica e Acquisti si riserva la facoltà di comunicare eventuali variazioni di quantitativi/tipologia di prodotti ordinati fino alle ore 13 del giorno precedente alla consegna.

Ogni qualvolta occorra effettuare delle modifiche sull’ordine (es. per correzione quantitativi, ...), il medesimo sarà poi nuovamente inviato, tramite NSO, alla Ditta che dovrà porre la massima attenzione al fine di non duplicare la spedizione (vedere in particolare la data di consegna indicata ed il numero di ordine che risulterà già evaso).

4. CONSERVAZIONE, ALLESTIMENTO DEI TRASPORTI E CONSEGNA

I contenitori, gli imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie.

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all’impilamento e al facchinaggio.

Inoltre gli imballaggi devono essere di materiali adatti alla raccolta differenziata e/o compostabili. Non è ammesso il confezionamento in imballaggi secondari non originali.

Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un’idonea protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all’origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.

S.S. Logistica e Acquisti

Responsabile: Dott.ssa Leila Rossi

Tel. 015.15153433 Fax. 015.15153516

leila.rossi@aslbi.piemonte.it

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere il più possibile esauriente e conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica.

Le confezioni secondarie non dovranno superare il peso complessivo di kg. 10. Le consegne saranno effettuate con la cadenza definita nella tabella sopra riportata (art. 2.2), con mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei alla tipologia dei prodotti in consegna e in perfetto stato di manutenzione.

Il fornitore dovrà trasportare la merce (rispettando le condizioni di temperatura ottimali raccomandate per i diversi prodotti) e utilizzando propri DPI, laddove necessari, presso i locali nei quali è installata la pesa con la quale il personale della cucina provvede in contraddittorio con l'incaricato della Ditta alla verifica del peso e delle caratteristiche dei prodotti consegnati che, in caso di non conformità rispetto a quanto richiesto, provvederà a respingerli.

Il fornitore si impegna, entro 24 ore, a inviare gli eventuali prodotti mancanti, e a sostituire i prodotti che, a seguito delle verifiche effettuate risultino non conformi ai requisiti di legge e/o a quelli previsti nel presente capitolato e dalle schede tecniche, anche qualora la non conformità degli stessi emerga in un momento successivo alla consegna.

Dopo la pesata il fornitore dovrà trasportare la merce utilizzando i propri roll box e DPI e stoccarla nelle celle frigorifere site nei medesimi locali, o in altri locali, secondo le indicazioni ricevute.

I prodotti dovranno essere consegnati in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21/03/1973 e s.m.i., secondo le indicazioni riportate nelle etichette dei prodotti, es. "fresco e asciutto" per i prodotti secchi al fine di evitare la formazione di condensa e successivamente l'ammuffimento.

Le temperature di consegna dei prodotti refrigerati, congelati e surgelati, le date di scadenza delle carni, del latte pastorizzato, dei latticini e degli altri prodotti confezionati, sono quelle di cui al D.P.R. 327/80.

Per ogni autoveicolo trasportante prodotti surgelati/congelati verrà richiesta apposita certificazione ATP o DIA in corso di validità. Sarà cura della ditta fornire la certificazione di automezzi sostitutivi. Sui veicoli è vietata la promiscuità di carico con merci che possono inquinare i prodotti alimentari.

La consegna e lo scarico dei prodotti dovranno essere garantiti in via assoluta, indipendentemente dalle condizioni atmosferiche, di viabilità, scioperi, ferie, festività, calamità ecc. nelle quantità di volta in volta stabilite dall'Amministrazione contraente.

Le consegne si intendono comprensive di imballaggio, trasporto, facchinaggio e DDT degli articoli consegnati, con espresso riferimento al numero di ordine emesso dalla S.S. Logistica e Acquisti dell'A.S.L. BI.

Il DDT che accompagna la merce dovrà essere completo delle seguenti indicazioni:

- lotto di riferimento e scadenza di ogni singolo prodotto;
- totale imponibile di ogni riga prodotto;
- indicazione della percentuale IVA in ogni singola riga prodotto;
- totale imponibile complessivo (IVA esclusa);

S.S. Logistica e Acquisti

Responsabile: Dott.ssa Leila Rossi

Tel. 015.15153433 Fax. 015.15153516

leila.rossi@aslbi.piemonte.it

- totale complessivo (IVA inclusa)
- targa del veicolo utilizzato per la consegna;
- data di scadenza della certificazione ATP

La fattura dovrà essere conforme all'ordine e ciascuna fattura dovrà comprendere fino ad un massimo di n. 5 DDT.

Qualora uno dei prodotti richiesti non sia disponibile, la Ditta, al ricevimento dell'ordine dovrà immediatamente informare l'A.S.L. producendo contestualmente la scheda tecnica di un prodotto alternativo di pari qualità o superiore, alle medesime condizioni economiche, per l'autorizzazione alla consegna in sostituzione.

Nel caso la Ditta non abbia a disposizione l'intero quantitativo di ogni singolo prodotto, dovrà darne tempestiva comunicazione, proponendo altresì altri articoli con le modalità sopra descritte diversamente l'A.S.L. procederà secondo quanto previsto al paragrafo 10.

5. VITA RESIDUA DEI PRODOTTI CONSEGNA TI (SHELF LIFE)

Il fornitore dovrà garantire la consegna di prodotti la cui "vita di scaffale residua" sia almeno la seguente:

- 70% per i Prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati (ittici, primi piatti, carni),
- 70% per i Prodotti da conservare in catena del freddo ($T \leq 4^{\circ}\text{C}$),
- 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;

La vita residua del Prodotto viene determinata come segue:

$$\text{Vita residua} = \frac{\text{data termine del tmc} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del tmc} - \text{data di produzione}} \times 100$$

ove

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione rilevato dalle schede tecniche).

Si evidenzia inoltre che deve essere garantita la bontà dei prodotti correttamente conservati, che non abbiano subito manipolazioni all'interno della vita commerciale (i prodotti devono poter essere utilizzati fino al giorno prima della data di scadenza riportata nell'etichetta).

6. CORRISPETTIVI E PAGAMENTI

I termini di pagamento sono disciplinati dal D.L. 24 gennaio 2012, n. 1, in particolare, per i contratti che hanno ad oggetto la cessione dei prodotti agricoli e alimentari, il pagamento del

S.S. Logistica e Acquisti*Responsabile: Dott.ssa Leila Rossi**Tel. 015.15153433 Fax. 015.15153516**leila.rossi@aslbi.piemonte.it*

corrispettivo deve essere effettuato per le merci deteriorabili entro il termine legale di trenta giorni. Il termine decorre dall'ultimo giorno del mese di ricevimento della fattura. Gli interessi decorrono automaticamente dal giorno successivo alla scadenza del termine. In questi casi il saggio degli interessi è maggiorato di ulteriori quattro punti percentuali ed è inderogabile. Il documento descrittivo dei prodotti posti in gara riporta le quantità necessarie per 48 mesi; il prezzo dovrà essere riferito all'unità di misura di ogni singolo prodotto.

7. ULTERIORI SPECIFICHE

Vengono di seguito dettagliate ulteriori specifiche che i prodotti offerti/consegnati devono obbligatoriamente avere.

Lotto 1: Prodotti surgelati (ittici, verdure, pasta, pronti per la cottura, etc.)

Il prezzo dei surgelati dovrà riferirsi al prodotto SGOCCIOLATO come previsto dal REG. UE 1169/2011.

I prodotti congelati o surgelati durante il trasporto devono essere mantenuti alla temperatura di -18°C come previsto dalle vigenti normative.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dalle vigenti normative, assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto, assicurare la protezione da contaminazioni batteriche, impedire la disidratazione e la permeabilità ai gas, non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali a contatto con i surgelati devono essere di materiale compostabile e possedere i requisiti previsti dalla vigente normativa.

I prodotti surgelati non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione profonda, devono essere esenti da organismi geneticamente modificati e non devono essere sottoposti a radiazioni ionizzanti. Non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

Verdure surgelate

Devono essere di produzione nazionale, conformi alla normativa in termini di produzione integrata nell'ambito dell'agricoltura sostenibile, conservazione, trasporto ed etichettatura.

Devono essere accuratamente pulite, mondate e tagliate; risultare conformi (pari al fresco) il più possibile per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità.

Non devono essere presenti vegetali estranei dal dichiarato; né vi deve essere presenza di grani spuntati per quanto riguarda i piselli e i fagioli mentre non devono essere presenti unità non spuntate di zucchine, carote, asparagi e fagiolini.

Non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini o da insetti e malformazioni; devono essere prive di corpi estranei, insetti o altri parassiti.

Devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva presenza di ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine.

S.S. Logistica e Acquisti

Responsabile: Dott.ssa Leila Rossi

Tel. 015.15153433 Fax. 015.15153516

leila.rossi@aslbi.piemonte.it

Non sono consentite aggiunte di additivi.

L'imballaggio primario confezionato deve essere una busta compostabile ben sigillata.

Lotto 2: Prodotti per diete speciali**Burger vegetali**

Devono essere di produzione nazionale e forniti nella tipologia biologici; conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in termini di produzione, confezionamento, trasporto, etichettatura e rintracciabilità.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto.

CARNI (lotti 3 -8 -9)

La carne deve essere priva di additivi (decreto n. 209 del 27/2/96 e s.m.i.), di altre sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito dalla direttiva 4.96/23 CE del 29.04.1996.

La carne deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine, deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Dev'essere garantita la rintracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite delle carni fornite.

Lotto 3: Carni bovine

Le carni devono provenire da animali nati e allevati sul territorio nazionale e devono essere certificate nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei Sistemi di Qualità Regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa o approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna".

Le carni devono essere della migliore qualità, in ottimo stato di conservazione e in buona condizione di frollatura, scovre di indizi che denotino una frollatura eccessiva e una qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica. Non dovranno presentare imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti ed i grassi di copertura non dovranno essere flaccidi. Le superfici interne (cavo pelvico e cavo peritoneale) non dovranno presentare patine oppure untuosità che conferiscano aspetto di carni vecchie.

Per la tipizzazione delle carni oggetto della fornitura si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti CEE n. 805/1968, n. 1208/1981, n. 2930/1981 e successive modificazioni che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, classi di conformazione e classi di ingrassamento.

S.S. Logistica e Acquisti

Responsabile: Dott.ssa Leila Rossi

Tel. 015.15153433 Fax. 015.15153516

leila.rossi@aslbi.piemonte.it

Lotto 8: Carni avicole e uova

Le schede tecniche dovranno riportare almeno le seguenti informazioni volontarie: “allevamento senza antibiotici”, allevamento “rurale in libertà” (free range) o “rurali all’aperto”. Le informazioni “senza antibiotici”, “rurale in libertà” o “rurale all’aperto” devono figurare anche sull’etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni congelate per ciascun conferimento.

Pollo

Deve provenire da animali nati sul territorio nazionale, macellati da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 o autorizzati ai sensi della precedente normativa (DPR 495/97).

Le carni non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, edemi, tagli o lacerazioni; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all’osso, senza trasudato.

Nel caso di cosce, sovra cosce, petto e fusi questi devono essere ben conformati e presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata; le cartilagini delle articolazioni (se presenti) devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa (se presenti) non devono presentare fratture.

La pelle deve presentarsi di spessore fine, colore giallo chiaro omogeneo, pulita, elastica non disseccata, priva di ecchimosi.

I polli dovranno essere di prima qualità, preferibilmente di età superiore ai 90 giorni, e comunque non inferiore alle 8 settimane, sani, di regolare sviluppo e di buona conformazione, in ottimo stato di nutrizione e di conservazione.

Tacchino

Deve provenire da animali nati, allevati e macellati sul territorio nazionale, da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 o autorizzati ai sensi della precedente normativa (DPR 495/97).

Uova e Uova pastorizzate

Le uova devono essere di origine biologica e di produzione nazionale.

Tutti i prodotti devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in termini di materie prime, additivi utilizzati, produzione, confezionamento, trasporto, etichettatura e rintracciabilità.

I prodotti non devono presentare alterazioni interne o esterne né odori, sapori od aromi anomali dovuti a fermentazioni anomale od altro; sono comunque vietati tutti i prodotti in cattivo stato di conservazione; insudiciati, invasi da parassiti, inquinati da batteri patogeni, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti e non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni.

I prodotti devono essere forniti esclusivamente in confezioni sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto.

S.S. Logistica e Acquisti

Responsabile: Dott.ssa Leila Rossi

Tel. 015.15153433 Fax. 015.15153516

leila.rossi@aslbi.piemonte.it

Le uova pastorizzate devono provenire da uova di gallina, intere e sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

La consistenza deve essere uniforme, senza grumi e separazione tra albume e tuorlo.

Lotto 9: Carni suine e salumi interi e monoporzione

La carne suina deve provenire da allevamenti nazionali e dev'essere in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici". Il requisito senza antibiotici deve essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

La carne di suino deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa, caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; deve essere in osso o in confezioni sottovuoto.

Deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

SALUMI

Prosciutto cotto senza polifosfati

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale; deve essere dichiarato che il prodotto è ricavato dalla coscia di suino; deve essere privo di lattosio.

All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato; non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari e la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale.

Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti; la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole; il grasso di copertura non deve essere in eccesso e deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido.

Può anche essere preventivamente sgrassato; non deve contenere polifosfati.

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine.

Prosciutto crudo di Parma DOP

Deve presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti, odori e sapori anormali; il prodotto deve essere ben pressato e confezionato sottovuoto, stagionatura di almeno 24 mesi.

Bresaola IGP

Deve avere consistenza soda ed elastica ed il taglio deve risultare compatto e esente da fenditure, di colore rosso con bordo scuro. Il profumo deve essere delicato e leggermente aromatico. Il gusto non deve mai essere acido.

S.S. Logistica e Acquisti

Responsabile: Dott.ssa Leila Rossi

Tel. 015.15153433 Fax. 015.15153516

leila.rossi@aslbi.piemonte.it

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine.

Lotto 4: Prodotti ortofrutticoli freschi

La merce si intende al netto di ogni tara.

La frutta deve appartenere alla 1° categoria, ove possibile deve essere di coltivazione italiana.

Trovano applicazione i principi della produzione integrata nell'ambito dell'agricoltura sostenibile.

Deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa, ed in particolare deve:

- presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle varietà richieste;
- possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara o di peso netto; in nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili;
- i frutti devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo od essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere nei magazzini di deposito;
- i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per quelli lavorati in colli a due o più strati) composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione;
- i frutti devono essere turgidi e permettere lo stoccaggio di almeno 7 giorni, sono esclusi quelli avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico; né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturali processi di sopramaturazione;
- i frutti devono essere esenti da parassiti o da lesioni ad essi dovute.

Gli ortaggi devono:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei in relazione alle specie ed alle varietà ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica e zone di provenienza;
- essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda della specie e varietà, privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio insindacabile dei tecnici incaricati al controllo qualitativo, all'atto della ricezione i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali o batterici o fungini).

S.S. Logistica e Acquisti

Responsabile: Dott.ssa Leila Rossi

Tel. 015.15153433 Fax. 015.15153516

leila.rossi@aslbi.piemonte.it

Lotto 5: Latte e prodotti derivati dal latte

I prodotti a base di latte devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/04, o autorizzati ai sensi della citata normativa. Deve essere ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento.

I formaggi devono essere perfetti dal punto di vista compositivo, microbiologico e sensoriale.

Non devono essere presenti alterazioni della pasta e/o della crosta, rotture, crepe, acari, ammuffimenti, marcescenze, gessature, ristagni di siero, non devono aver subito processi di congelamento e scongelamento.

I prodotti non devono presentare alterazioni interne o esterne né odori, sapori od aromi anomali dovuti a fermentazioni anomale od altro; sono comunque vietati tutti i prodotti lattiero-caseari privati, anche se in parte, dei propri elementi nutritivi; con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variare la composizione naturale; in cattivo stato di conservazione; insudiciati, invasi da parassiti, inquinati da batteri patogeni, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti e non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni.

I prodotti devono essere forniti esclusivamente in confezioni sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto.

Deve essere presente un imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

I prodotti devono essere corredati di una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/g.

Lotto 10: Prodotti conservati e liofilizzati (pasta, riso, scatolame, legumi secchi, farine, preparati, salse etc.)

Il prezzo dello scatolame dovrà riferirsi al prodotto SGOCOLATO come previsto dal REG. UE 1169/2011.

Il riso dopo la cottura dovrà resistere per non meno di venti minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

Il Lotto 10, prevede, oltre ai preparati solubili per le bevande della prima colazione, anche la fornitura in comodato d'uso, l'assistenza e la manutenzione di idonei erogatori di bevanda calda (uno per reparto - n. 25 - CON POSSIBILITA' DI INCREMENTARE IL NUMERO DI EROGATORI FINO A N. 27 TOTALI) adatti ad erogare bevande in tazze ed in brocche alte 300 mm. - diametro 120 mm.

Si precisa che dovrà essere garantita la continuità del servizio, pertanto in caso di guasto la Ditta dovrà immediatamente provvedere alla riparazione e/o sostituzione, non oltre 24 ore dalla segnalazione, festivi e pre-festivi compresi.

Inoltre, il citato Lotto 10, prevede la fornitura di cialde per caffè con contestuale fornitura in comodato d'uso, assistenza e manutenzione di idonei erogatori (n. 2 in totale).

Tutti gli erogatori dovranno essere conformi alle vigenti normative in materia.

La Ditta dovrà altresì dettagliare le modalità e la cadenza dell'assistenza tecnica periodica agli erogatori, oltre a fornire le tempistiche della manutenzione dalla chiamata che non deve essere superiore alle 24 ore, festivi e pre-festivi compresi.

S.S. Logistica e Acquisti

Responsabile: Dott.ssa Leila Rossi

Tel. 015.15153433 Fax. 015.15153516

leila.rossi@aslbi.piemonte.it

Verdure appertizzate, sott'olio e sott'aceto

Devono essere di produzione nazionale, ottenute da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie.

Legumi secchi

Devono essere di produzione nazionale; puliti, di pezzatura omogenea, sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali o animali.

Devono essere privi di muffe, insetti e corpi estranei; uniformemente essiccati ed aver subito al massimo un anno di conservazione dalla raccolta.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto.

Capperi sotto sale

Devono essere di produzione nazionale; puliti, di pezzatura omogenea, sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali o animali.

Devono essere privi di muffe, insetti e corpi estranei; non devono presentare crescita di muffe od altre alterazioni.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto.

Purea di frutta

Il prodotto deve avere consistenza omogenea ed essere privo di pezzi; le confezioni devono essere ermeticamente sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto.

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine.

Devono essere corredati di una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/g.

Lotto 11: IV e V gamma

Barbabietole cotte

Devono essere di produzione nazionale e conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria; pulite, di pezzatura omogenea, sane ed esenti da attacchi parassitari vegetali o animali; devono essere privi di muffe, insetti e corpi estranei.

Devono essere cotte al vapore, sbucciate e tagliate a fette, prive di umidità esterna anomala.

Le confezioni devono essere sottovuoto od in atmosfera modificata e devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro; devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto; il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe od altre alterazioni.

S.S. Logistica e Acquisti

Responsabile: Dott.ssa Leila Rossi

Tel. 015.15153433 Fax. 015.15153516

leila.rossi@aslbi.piemonte.it

8. REVISIONE DEI PREZZI

Per quanto riguarda l'eventuale revisione prezzi si applicheranno le disposizioni previste dall'art. 106 D.Lgs. 50/2016.

In particolare, la revisione dei prezzi sarà ammessa, a seguito di richiesta motivata scritta della Ditta, a partire dal secondo anno contrattuale e dalla data di ricevimento della richiesta stessa da parte dell'ASL BI, previa istruttoria in base alle seguenti condizioni:

- se esistenti, alle percentuali di variazione sopravvenute nei periodi di riferimento dei costi standardizzati risultanti dall'ISTAT;
- in mancanza dei presupposti di cui al punto precedente, parametri di riferimento saranno le variazioni dell'indice ISTAT per i prezzi dei beni al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI).

Tale variazione verrà applicata partendo dal prezzo di aggiudicazione.

9. CONTROLLO DELLE FORNITURE**9.1 VERIFICHE ALLA CONSEGNA E SOSTITUZIONI**

Nel caso in cui qualche derrata fornita non dovesse soddisfare a giudizio dell'Amministrazione, il gusto degli utenti, il fornitore ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro di pari o superiore qualità, con le caratteristiche previste in gara.

L'Amministrazione si riserva il diritto di verificare i prodotti all'atto della consegna, in contraddittorio con la Ditta, al fine di riscontrare le quantità consegnate, le caratteristiche organolettiche minime, la corrispondenza con l'ordine emesso.

Nel caso di prodotti mancanti rispetto all'ordine, il fornitore dovrà provvedere alla consegna dei medesimi entro le 24 ore successive alla segnalazione, pena l'applicazione di quanto previsto al paragrafo 10 del presente capitolato.

Qualora siano rilevate incongruenze e/o non conformità il fornitore sarà tenuto a ritirare immediatamente il prodotto non conforme e provvedere alla sua sostituzione entro 24 ore dalla segnalazione, fatta salva la facoltà per l'A.S.L. BI di applicazione di una penale per ogni evento contestato pari a Euro 50,00, nel caso di reiterazione dell'inadempienza contrattuale.

Il controllo del peso, della qualità, delle caratteristiche sopra indicate, sarà effettuato presso la dispensa dell'A.S.L. Il giudizio sull'accettabilità della fornitura è demandato al personale preposto. L'accettazione della merce non solleva il fornitore dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti delle merci consegnate, fino alla data di scadenza riportata sull'etichetta, e non rilevati all'atto della consegna.

Nel caso di consegne di prodotti non conformi a quanto previsto dal presente capitolato, o consegnati in minor quantitativo rispetto a quanto ordinato, l'Amministrazione contraente potrà procedere all'acquisto da terzi dei medesimi quantitativi di prodotti, appartenenti anche a categorie merceologiche con caratteristiche qualitative superiori e il fornitore sarà tenuto a rimborsare gli eventuali maggiori costi sostenuti, previa mera esibizione di fattura o altro documento giustificativo. E' fatto salvo in ogni caso il diritto al risarcimento del maggior danno subito dall'Amministrazione contraente. E' comunque facoltà di questa Amministrazione di

S.S. Logistica e Acquisti

Responsabile: Dott.ssa Leila Rossi

Tel. 015.15153433 Fax. 015.15153516

leila.rossi@aslbi.piemonte.it

ritenere di diritto risolto anticipatamente il contratto, a norma dell'art. 1456 C.C., rinunciando fin d'ora il Fornitore al beneficio di cui all'art. 1454 medesimo codice. Il Fornitore in questo caso, oltre alla perdita a titolo di penale del deposito cauzionale definitivo, sarà tenuto alla reintegrazione dei danni e delle spese.

La regolarità della fornitura dovrà essere garantita dalla Ditta aggiudicataria per tutta la durata contrattuale.

9.2 VERIFICHE SUCCESSIVE ALLA CONSEGNA E SOSTITUZIONI

Qualora l'Amministrazione dovesse riscontrare delle incongruenze e/o difetti nei prodotti forniti in un momento successivo alla consegna, all'interno della shelf-life, senza che siano intervenute manipolazioni, e comunque fino alla data di scadenza riportata nell'etichetta, verranno tempestivamente segnalati al fine di provvedere con le modalità riportate nel precedente paragrafo 9.1.

9.3 VERIFICHE ESEGUITE DA LABORATORI DI PROVA

Il fornitore, su specifica richiesta, dovrà produrre copia dei referti analitici riguardanti le procedure di autocontrollo Aziendale: "pacchetto igiene" (Regolamenti (CE) 852, 853, 854, 882/2004, e Direttiva 2002/99).

L'Amministrazione si riserva il diritto di procedere al campionamento di prodotti secondo quanto previsto dal manuale di HACCP di questa Azienda, al fine di procedere alla determinazione delle caratteristiche organolettiche e microbiologiche per determinarne la conformità alle normative vigenti e alle caratteristiche merceologiche di cui al precedente par. 1.2.

10 CONTESTAZIONI E PENALI

Qualora la qualità fornita dalla Ditta non sia corrispondente a quella richiesta, previo accertamento da parte del Servizio competente di questa A.S.L., verrà applicata a titolo di penale la somma di Euro 150,00 a carico della Ditta aggiudicataria. Tale penale potrà ugualmente essere applicata per il predetto importo nel caso di mancata o ritardata consegna, di consegne parziali o diverse da quelle pattuite, di consegne effettuate con mezzi non idonei e di roll non conformi a quanto stabilito al paragrafo 2.2, di ritardata manutenzione delle macchine erogatrici di bevande calde.

E' comunque facoltà di questa A.S.L. di ritenere di diritto risolto anticipatamente il contratto, a norma dell'art. 1456 C.C., rinunciando fin d'ora l'appaltatore al beneficio di cui all' art.1454 stesso codice. L'appaltatore in questo caso, oltre alla perdita a titolo di penale del deposito cauzionale definitivo, sarà tenuto alla reintegrazione dei danni e delle spese. L'A.S.L. farà pervenire alla Ditta, per iscritto, a mezzo pec o raccomandata a/r, le osservazioni e le eventuali contestazioni e i rilievi conseguenti ai controlli effettuati dal proprio personale incaricato; comunicherà altresì eventuali prescrizioni alle quali la Ditta dovrà uniformarsi nei tempi che l'A.S.L. indicherà.

Tutte le contestazioni ufficiali operate nei confronti della Ditta aggiudicataria saranno precedute da un riscontro effettuato in contraddittorio con il responsabile referente della Ditta stessa o

S.S. Logistica e Acquisti

Responsabile: Dott.ssa Leila Rossi

Tel. 015.15153433 Fax. 015.15153516

leila.rossi@aslbi.piemonte.it

generando elementi oggettivi di presenza delle contestazioni (es. fotografie), mediante comunicazione scritta.

Area compilata dalla stazione appaltante									Area compilata dal FORNITORE					
Voce	Lotto	Articoli	Codice	Note	U. M.	Q.tà presunta per 48 MESI	Confezionamento / Pezzatura	Scheda tecnica Consip	Marca	Denominazione commerciale del prodotto	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga	Confezionamento secondario	% IVA
16	1	INSALATA DI MARE (ITTICI FRESCHI/ SURGELATI)	90903	INSALATA DI MARE CONFEZIONI:BUSTE DA 1000 GR.BEN SIGILLATE IN CARTONI DA 5-10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	80		Preparazioni gastronomiche refrigerate e surgelate						
17	1	CAROTE A RONDELLE SURGELATE	90904	CAROTE A RONDELLE LISCE 15/35 MM. TAGLIO 4-6 MM CONFEZIONI:BUSTE DA 2500 GR.BEN SIGILLATE IN CARTONI DA MAX 5-10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	40 000		Prodotti surgelati						
18	1	CAVOLFIORIE SURGELATO (VERDURA SURGELATA)	90905	CAVOLFIORIE DA 40 A 60 MM. CONFEZIONI:BUSTE DA 2500 GR.BEN SIGILLATE IN CARTONI DA MAX 5-10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. PEZZATURA NON ECCESSIVAMENTE GRANDE SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	18 000		Prodotti surgelati						
19	1	FAGIOLINI FINI SURGELATI (VERDURA SURGELATA)	90906	FAGIOLINI VERDI MOLTO FINI 8MM. CONFEZIONI:BUSTE DA 2500 GR.BEN SIGILLATE IN CARTONI DA MAX 5- 10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	24 800		Prodotti surgelati						
20	1	FINOCCHI A SPICCHI SURGELATI (VERDURA SURGELATA)	90907	FINOCCHIO A SPICCHI (40-60 MM) CONFEZIONI:BUSTE DA 2500 GR.BEN SIGILLATE IN CARTONI DA MAX 5-10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO, DEVE ESSERE TAGLIATO A SPICCHI SOTTILI . CONSEGNE CON ROLL BOX , DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI POSTO IN CELLA SURGELATI SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	24 000		Prodotti surgelati						
21	1	FUNGHI PORCINI SURGELATI (VERDURA SURGELATA)	90908	FUNGHI PORCINI INTERI CONFEZIONI:BUSTE DA 1000-2500 GR.BEN SIGILLATE IN CARTONI DA MAX 5-10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	40		Prodotti surgelati						
22	1	INSALATA RUSSA SURGELATA (VERDURA SURGELATA)	90909	MACEDONIA DI VERDURE: PATATE,CAROTE,PISELLI,CUBETTI 10/10MM CONFEZIONI:BUSTE DA 2500 GR.BEN SIGILLATE IN CARTONI DA MAX 5-10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	12 000		Prodotti surgelati						
23	1	MINISTRONE SURGELATO (VERDURA SURGELATA)	90910	MINISTRONE 10 VERDURE CAROTE10x10,PATATE 10x10,PISELLI MEDIO FINI, ZUCCHINE 10x10, POMODORO 10x10, VERZA BIANCA 19/25, FAGIOLINI <2.5 MM, PORRO 40/60, SEDANO RAPA 10x10, PORRO 7MM CONFEZIONI:BUSTE DA 2500 GR.BEN SIGILLATE IN CARTONI DA MAX 5-10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO SEDANO CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	42 000		Prodotti surgelati						

24	1	PISELLI MEDI SURGELATI (VERDURA SURGELATA)	90911	PISELLI FINI. CONFEZIONI:BUSTE DA 2500 GR.BEN SIGILLATE IN CARTONI DA MAX 5- 10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	4 000		Prodotti surgelati								
25	1	PREZZEMOLO TRITATO SURGELATO (VERDURA SURGELATA)	90912	PREZZEMOLO CONFEZIONI:BUSTE DA 500 GR.BEN SIGILLATE IN CARTONI DA 4-5 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA.. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	240		Prodotti surgelati								
26	1	PUNTE DI ASPARAGI SURGELATE (VERDURA SURGELATA)	90913	PUNTE DI ASPARAGI DI 15/18CM DI LUNGHEZZA. CONFEZIONI:BUSTE DA 1000 GR.BEN SIGILLATE IN CARTONI DA 5-10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	40		Prodotti surgelati								
27	1	ZUCCHINE A RONDELLE SURGELATE (VERDURA SURGELATA)	90914	ZUCCHINE, DIAMETRO :20/30MM. CONFEZIONI:BUSTE DA 2500 GR.BEN SIGILLATE IN CARTONI DAMAX 5- 10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	200		Prodotti surgelati								
63	1	FILETTO DI MERLUZZO AL NATURALE (ITTICI FRESCHI/ SURGELATI)	91007	FILETTO DI MERLUZZO NATURALE DA GR. 120 (MACRORONUS NUVAE ZELANIDAE) CARTONI DA 6 KG.. (47 PEZZI MINIMO) TOTALE ASSENZA DI SPINE CARTONI BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA, CERTIFICAZIONE MSC SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	10 800		Prodotti surgelati								
64	1	FILETE' DI MERLUZZO IMPAN. S.SPI GR.100 (ITTICI FRESCHI/ SIRGELATI)	91008	MERLUZZO IMPANATO 100 GR. IN CARTONI DA 5.200 KG., (49 P.Z.) BEN CHIUSI.INGREDIENTI: PESCE BIANCO RICOMPOSTO (71% SU PRODOTTO FINITO), TOTALE ASSENZA DI LISCHE RIVESTITO DA PANATURA CROCCANTE IN PICCOLA QUANTITA' CONFEZIONI:BUSTE DA 49 PZ. BEN SIGILLATE IN CARTONI BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. CERTIFICAZIONE MSC . SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. ALLERGENI:SOLO PESCE PRODOTTI A BASE DI PESCE E CEREALI CONTENENTI GLUTINE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	8 000		Prodotti surgelati								
79	1	ASSORTIMENTO DI PASTICCINI MIGNON (MONODOSE COLAZIONE)	91052	PASTICCINI MIGNON MONOPORZIONE DA GR 15 SURGELATI CONFEZIONI:BUSTE BEN SIGILLATE IN CARTONI DA 5-10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	40		Preparazioni gastronomiche refrigerate e surgelate								
84	1	PESCE ALLA MUGNAIA PRE-FRITTO (ITTICI FRESCHI/ SURGELATI)	91102	PORZIONI FORMATE DA FILETTI DI PESCE BIANCO (MERLUZZO D'ALASKA) COMPLETAMENTE DISLISCATI (71% DI PESCE SUL PRODOTTO FINITI AVVOLTI IN UM'IMPANATURA CROCCANTE E PRE-FRITTI PANATURA MOLTO SOTTILE E DELICATA ALLERGENI: SOLO CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	12 000		Preparazioni gastronomiche refrigerate e surgelate								
93	1	MELANZANE GRIGLIATE (VERDURA SURGELATA)	91383	MELANZANE GRIGLIATE A FETTE CONFEZIONI:BUSTE DA 1000 GR.BEN SIGILLATE IN CARTONI DA 4-10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	Kg	4 000		Prodotti surgelati								

144	1	CRESPELLE RICOTTA ED ERBETTE (PASTA SURGELATA)	97694	CRESPELLE RICOTTA ED ERBETTE RIPIENO 58%= RICOTTA 71%, ERBETTE 20% ,GRANA, PANGRATTATO. SALE CONFEZIONI: CARTONI DA 24 PZ BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	800		Preparazioni gastronomiche refrigerate e surgelate								
145	1	RAVIOLI ALLA CARNE (PASTA SURGELATA)	97695	RAVIOLI ALLA CARNE CONFEZIONI: BUSTE DA 2500 GR. BEN SIGILLATE IN CARTONI DA 10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	7 200		Preparazioni gastronomiche refrigerate e surgelate								
146	1	TORTELLINI ALLA CARNE (PASTA SURGELATA)	97696	TORTELLINI ALLA CARNE CONFEZIONI: BUSTE DA 1000 GR. BEN SIGILLATE IN CARTONI DA 5-10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	1 400		Preparazioni gastronomiche refrigerate e surgelate								
161	1	MACEDONIA BOSCO 3 FRUTTI (2 X 2.5 KG) (FRUTTA SURGELATA)	99393	MACEDONIA DI FRUTTI DI BOSCO SURGELATA IN CONF DA KG 1 ETICHETTA RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	40		Prodotti surgelati								
165	1	MISTO X SOFFRITTO (VERDURA SURGELATA)	101643	MISTO PER SOFFRITTO SEDANO RAPA CUBETTI 4x4 , CAROTA CUBETTI 4x4, PORRO A PEZZETTI 6x6, SEDANO A PEZZETTI 6x6, CIPOLLA A PEZZETTI 6x6 RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C., DITTA PRODUTTRICE SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO SEDANO CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	12 000		Prodotti surgelati								
177	1	ZUCCA CUBI (VERDURA SURGELATA)	103945	ZUCCA A CUBI 15x15 CONFEZIONI: BUSTE DA 2500 GR. BEN SIGILLATE IN CARTONI DA 10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	6 800		Prodotti surgelati								
178	1	MINI CROISSANT (MONODOSE COLAZIONE)	104747	MINI CROISSANT DA GR 30 CONFEZIONI: BUSTE . BEN SIGILLATE IN CARTONI DA 3-10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	20.00		Preparazioni gastronomiche refrigerate e surgelate								
179	1	MINI GIRELLE UVETTA TUTTO BURRO (PASTICCERIA)	104748	MINI GIRELLE UVETTA DA GR 30 CONFEZIONI: BUSTE . BEN SIGILLATE IN CARTONI DA 3-10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	20.00		Preparazioni gastronomiche refrigerate e surgelate								
186	1	VERDURE D'ESTATE (VERDURA SURGELATA)	105308	MISCELA DI VERDURE SURGELATE CAROTE ONDULATE, FAGIOLINI TAGLIATI 20-40 MM PISELLI 8-10 MM CAVOLFIORI 10-14 MM CONFEZIONI: BUSTE DA 2500 GR. BEN SIGILLATE IN CARTONI DA 10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	400		Prodotti surgelati								
187	1	SALATINI (SURGELATI)	105375	SALATINI CONFEZIONI: BUSTE IN CARTONI DA 5-10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	40		Preparazioni gastronomiche refrigerate e surgelate								

188	1	PIZZETTE (SURGELATI)	105376	PIZZETTE CONFEZIONI:BUSTE IN CARTONI DA 5-10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	40		Preparazioni gastronomiche refrigerate e surgelate								
193	1	BASILICO TRITATO SURGELATO (VERDURA SURGELATA)	107073	BASILICO CONFEZIONI:BUSTE DA 500 GR.BEN SIGILLATE IN CARTONI DA 4-10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	200		Prodotti surgelati								
215	1	RAVIOLI DI MAGRO SURG. (PASTA SURGELATA)	116767	RAVIOLI DI MAGRO RICOTTA E SPINACI CONFEZIONI:BUSTE DA 1000 GR.BEN SIGILLATE IN CARTONI DA 3-5 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	5 600		Preparazioni gastronomiche refrigerate e surgelate								
216	1	PASTA PER LASAGNE SURG (PASTA PER LASAGNE ALL'UOVO)	117778	PASTA ALL'UOVO PER LASAGNE STESA (265x480 mm) CONFEZIONI:BUSTE DA 2000 GR.BEN SIGILLATE IN CARTONI DA 10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	1 400		Prodotti surgelati								
217	1	SPINACI IN FOGLIA A CUBETTI VERDURA SURGELATA	117779	SPINACI IN FOGLIA A CUBETTI CONFEZIONI:BUSTE DA 2500 GR.BEN SIGILLATE IN CARTONI DA 10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	32 000		Prodotti surgelati								
222	1	ZUCCHINE A CUBETTI SURGELATE (VERDURA SURGELATA)	119314	ZUCCHINE A CUBETTI CONFEZIONI:BUSTE DA 2500 GR.BEN SIGILLATE IN CARTONI DA 10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	12 000		Prodotti surgelati								
223	1	BROCCOLI SURGELATI (VERDURA SURGELATA)	119315	BROCCOLI SURGELATI CALIBRO 40-60 CONFEZIONI:BUSTE DA 2500 GR.BEN SIGILLATE IN CARTONI DA 10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE,TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. CONSEGNE CON ROLL BOX , DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI POSTO IN CELLA SURGELATI	KG	6 000		Prodotti surgelati								
224	1	PORRO A RONDELLE 16 mm (VERDURA SURGELATA)	119549	PORRO A RONDELLE 16 mm CONFEZIONI:BUSTE DA 2500 GR.BEN SIGILLATE IN CARTONI DA 10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. CONSEGNE CON ROLL BOX , DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI POSTO IN CELLA SURGELATI	KG	400		Prodotti surgelati								
228	1	GHIACCIOLI CONFEZIONATI (PRODOTTI SURGELATI)	121304	GHIACCIOLI GUSTI MISTI IN BUSTE BEN SIGILLATE POSTE IN CARTONI BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. CONSEGNE CON ROLL BOX , DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI POSTO IN CELLA SURGELATI	KG	40		Preparazioni gastronomiche refrigerate e surgelate								
229	1	GELATO CONFEZIONATO (PRODOTTI SURGELATI)	121586	COPPETTE GELATO MONODOSE GUSTI PANNA E PANNA/CACAO RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	40		Preparazioni gastronomiche refrigerate e surgelate								

278	1	FILETTO DI MERLUZZO AL NATURALE 58 GR (ITTICI FRESCHI/ SURGELATI)	FILETTO DI MERLUZZO NATURALE DA GR. 58 (MACRORONUS NUVAE ZELANDIAE) PORZIONI FORMATE AL 100% DA FILETTI DI MERLUZZO NEOZELANDESE O PATAGONICO E DERIVANTI DA UN'UNICA MATERIA PRIMA. CARTONI DA 6 KG.. (47 PEZZI MINIMO) TOTALE ASSENZA DI SPINE CARTONI BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. CERTIFICAZIONE MSC. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. ALLERGENI: SOLO PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA SURGELATI	kg	40	Prodotti surgelati						
279	1	MERLUZZO D'ALASKA PANATO NON PREFRITTO DA FORNO G 80 (ITTICI FRESCHI/ SURGELATI)	FILETTI DI MERLUZZO D'ALASKA SURGELATI (THERAGRA CHALCOGRAMMA) QSA (70%) DA G 80 CIASCUNO CON PANATURA DI FIOCCHI DI MAIS PRODOTTO PRE-DORATO AL FORNO. CARTONI DA 5 KG.. (60 PEZZI MINIMO) TOTALE ASSENZA DI SPINE CARTONI BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. CERTIFICAZIONE MSC. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA SURGELATI	KG	40	Preparazioni gastronomiche refrigerate e surgelate						
280	1	FILETTI DI POLLO SURGELATI IN PEZZI DA GRAMMI 25	FILETTI DI POLLO IN PEZZI DA 25 GRAMMI AVVOLTI IN UNA CROCCANTE PANATUTA DI FIOCCHI DI MAIS POLLO 85% LA PANATURA NON DEVE ESSERE TROPPO SPESSA. PREDISPOSTA PER LA COTTURA IN FORNO CARTONI DA 5 KG CARTONI BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. CONSEGNE CON ROLL BOX , DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI POSTO IN CELLA SURGELATI	KG	40	Prodotti surgelati						
298	1	PATATE A SPICCHI RURGELATE	PATATE A PSPICCHI PREFRITTE SURGELATE ADATTE AD ESSERE CUCINATE IN FORNO CONFEZIONI:BUSTE DA 2500 GR.BEN SIGILLATE IN CARTONI DA 10 KG BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	6 000	Prodotti surgelati						

Importo Complessivo IVA esclusa	
--	--

Area compilata dalla stazione appaltante										Area compilata dal FORNITORE					
Voce	Lotto	Articoli	Codice	Note	U. M.	Q.tà presunta per 48 MESI	Confezionamento / Pezzatura	Scheda tecnica Consip	Marca	Denominazione commerciale del prodotto	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga	Confezionamento secondario	% IVA	
288	2	BURGER VEGETALE SURGELATO DA 100 GR		BURGER VEGETALI SURGELATI A BASE DI PISELLI, CECI, LUPINI OVE QUESTI INGRDIENTI SONO PRESENTI, PER NON MENO DEL 60%. CONFEZIONI:BUSTE BEN SIGILLATE IN CARTONI BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. CONSEGNE CON ROLL BOX , DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI POSTO IN CELLA SURGELATI	KG	200		Prodotti surgelati							
289	2	BURGER VEGANO SURGELATO SENZA GLUTINE DA 100 GR		BURGER VEGETALI SURGELATI A BASE DI VERDURE, LEGUMI O CEREALI SENZA GLUTINE CONFEZIONI:BUSTE BEN SIGILLATE IN CARTONI BEN CHIUSI, RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE, COME DA VIGENTE NORMATIVA. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SENZA LATTOSIO, SPECIFICHE DEL PRODOTTO: PRESENTARSI INDIVIDUALMENTE E NON ESSERE COMPATTO, AVERE COLORE E GUSTO TIPICO DEL PRODOTTO. CONSEGNE CON ROLL BOX , DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI POSTO IN CELLA SURGELATI	KG	80		Prodotti surgelati							
290	2	YOGURT VEGANO DI SOIA O RISO SENZA GLUTINE		MONOPORZIONI DA GR. 125 CIRCA CON INDICATA CHIARAMENTE LA DATA DI SCADENZA, DITTA PRODUTTRICE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO. GUSTI MISTI, OMOGENEO , SENZA PEZZI ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	80		Biscotti, dolciumi e preparati per dolci							
291	2	DESSERT VEGANO DI RISO SENZA GLUTINE		DESSERT VEGANO AL GUSTO CACAO O VANIGLIA FORNITO NEL GUSTO INDICATO NELLE NOTE AL MOMENTO DELL'ORDINE.MONOPORZIONI DA GR. 100 CIRCA CON INDICATA CHIARAMENTE LA DATA DI SCADENZA, DITTA PRODUTTRICE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, OMOGENEO , ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	80		Biscotti, dolciumi e preparati per dolci							
292	2	RAVIOLI ALLA RICOTTA E BIETA SENZA GLUTINE SURGELATI		RAVIOLI DI MAGRO CON PASTA ALL'UOVO SENZA GLUTINE AVENTI RIPIENO DI RICOTTA E BIETA. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: SURGELATO, SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE. INGREDIENTI: PASTA ALL'UOVO, RICOTTA VEGETARIANA 32%, BIETA 5%, FORMAGGIO VEGETARIANO 2%, FIOCCHI DI PATATA, SALE, ZUCCHERO, PANGRATTATO SENZA GLUTINE. CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA SURGELATI	KG	200		Preparazioni gastronomiche refrigerate e surgelate							
293	2	BASTONCINI DI PESCE SENZA GLUTINE SURGELATI		BASTONCINI DI PESCE IN CROCCANTE PANATURA. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SENZA LATTE, SENZA UOVA, SENZA SOIA, SENZA LATTOSIO, SENZA OLIO DI PALMA, SENZA CONSERVANTI, SURGELATO. INGREDIENTI: FILETTO DI PESCE 70% , MAIS , ACQUA , AMIDO DI PATATE , FARINA DI RISO , FARINA DI MAIS , AMIDO DI PATATA MODIFICATO , SALE , ZUCCHERO , CIPOLLA IN POLVERE , SPEZIE , ESTRATTO DI SPEZIE , OLIO DI COLZA, SENZA SPINE . CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA SURGELATI	KG	200		Preparazioni gastronomiche refrigerate e surgelate							
294	2	LASAGNE MONOPORZIONE SENZA GLUTINE SURGELATE		INGREDIENTI:BESCIAMELLA , POMODORI 19% , CARNE BOVINA 8% , AMIDO DI MAIS , FARINA DI RISO , UOVO , CARNE E PANCETTA SUINA 5% , ALBUME (UOVO) , OLIO DI GIRASOLE , FORMAGGIO GRANA PADANO 1,2% , SALE , CREMA (DI LATTE) , CIPOLLE , CONCENTRATO DI POMODORO 0,6% , CAROTE 0,5% , SEDANO , ADDENSANTE: FARINA DI SEMI DI GUARA ; EMULSIONANTE: MONO- E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI ; AGLIO , ANTIOSSIDANTE: ; PEPE . CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA SURGELATI.	KG	200		Preparazioni gastronomiche refrigerate e surgelate							
295	2	BASTONCINI DI POLLO SENZA GLUTINE SURGELATI		CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SENZA LATTE, SENZA UOVA, SENZA LATTOSIO, SENZA OLIO DI PALMA, SENZA CONSERVANTI, SURGELATO. INGREDIENTI: CARNE DI PETTO DI POLLO 50% , PANGRATTATO SENZA GLUTINE 43% (FARINA DI RISO, FARINA DI MAIS, AMIDO DI MAIS, AMIDO DI PATATE, FARINA DI CECI, SALE, DESTROSIO, PEPE, SALVIA, AGENTI LIEVITANTI: DIFOSFATO DISODICO, CARBONATO DI SODIO; ADDENSANTE: GOMMA DI XANTANO) , OLIO DI GIRASOLE , ACQUA , SALE . SENZA LATTOSIO. CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA SURGELATI	KG	200		Preparazioni gastronomiche refrigerate e surgelate							
296	2	CIABATTINE SENZA GLUTINE SURGELATE		CIABATTINE SENZA GLUTINE – SURGELATE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:SENZA GLUTINE, SENZA LATTE, SENZA UOVA, SENZA LATTOSIO,SENZA OLIO DI PALMA, SENZA CONSERVANTI, SURGELATO. INGREDIENTI: INGREDIENTI: AMIDO DI MAIS , ACQUA , FARINA DI MAIS , FIBRA DI MELA , FARINA DI RISO , DESTROSIO , ADDENSANTE: ; PROTEINE DI SOIA , OLIO DI GIRASOLE , LIEVITO , SALE , ACIDIFICANTI. SENZA LATTOSIO (LATTOSIO < 0,007G/100G) . CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA SURGELATI	KG	200		Preparazioni gastronomiche refrigerate e surgelate							
Importo Complessivo IVA esclusa															

Area compilata dalla stazione appaltante										Area compilata dal FORNITORE					
Voce	Lotto	Articoli	Codice	Note	U. M.	Q.tà presunta per 48 MESI	Confezionamento / Pezzatura	Scheda tecnica Consip	Marca	Denominazione commerciale del prodotto	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga	Confezionamento secondario	% IVA	
1	3	VITELLONE-GIRELLO (COSCIA) (CARNE BOVINE)	90885	VITELLONE: BOVINO SOTTO I 24 MESI. PRODOTTO: TAGLIO DI 2° CATEGORIA, DI FORMA TRONCO-CONICA, FA PARTE DEL MUSCOLO SEMITENDINOSO DELLA COSCIA. PUO' ASSUMERE VARIE DENOMINAZIONI (ROTONDINO, MAGATELLO) PEZZATURA MEDIA 4 KG, DIAMETRO DI CIRCA 12 CM PULITO DA PELLE E GRASSO, PARATO, PRONTO PER COTTURA CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN BUSTE ADATTE ALLA COTTURA A BASSA TEMPERATURA, AL MOMENTO DELLA CONSEGNA IL SOTTOVUOTO NON DEVE CONTENERE LIQUIDI E/O SANGUE, IL PRODOTTO CHIUSO IN BUSTE ADATTE ALLA COTTURA DEVE ESSERE A SUA VOLTA INSERITO IN BUSTE SIGILLATE SULLE QUALI DEVONO ESSERE APPOSTE LE ETICHETTE PER LA TRACCIABILITA' , VITA RESIDUA 20 GIORNI ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA POSTO IN IDONEE CONFEZIONI, DISTINTE DA ALTRI PRODOTTI POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE SENZA AGGIUNTA DI SOSTANZE ESTRANEE (COLORANTI, CONSERVANTI, REGOLATORI DI ACIDITA')	kg	11 200		Carni fresche							
2	3	VITELLONE-SCAMONE (CARNE BOVINE)	90887	VITELLONE: BOVINO SOTTO I 24 MESI. TAGLIO DI CARNE BOVINA DI PRIMA CATEGORIA RAPPRESENTA IL PEZZO DI CONGIUNZIONE TRA LA LOMBATA E LA COSCIA, GROSSO TAGLIO FORMATO DA GRANDI MASSE MUSCOLARI CHE SI TROVA PROPRIO SULLA GROPPA, AL TERMINE DELLA LOMBATA, PUO' ASSUMERE VARIE DENOMINAZIONI (CIMA, CODATA, CULACCIO). PEZZATURA MEDIA 4-5 KG PULITO DA PELLE E GRASSO, PARATO, PRONTO PER COTTURA CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN BUSTE ADATTE ALLA COTTURA A BASSA TEMPERATURA, AL MOMENTO DELLA CONSEGNA IL SOTTOVUOTO NON DEVE CONTENERE LIQUIDI E/O SANGUE, IL PRODOTTO CHIUSO IN BUSTE ADATTE ALLA COTTURA DEVE ESSERE A SUA VOLTA INSERITO IN BUSTE SIGILLATE SULLE QUALI DEVONO ESSERE APPOSTE LE ETICHETTE PER LA TRACCIABILITA' VITA RESIDUA 20 GIORNI ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA POSTO IN CONFEZIONI IDONEE, DISTINTE DA ALTRI PRODOTTI POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALMENTE PRIVO DI ALLERGENI SENZA AGGIUNTA DI SOSTANZE ESTRANEE (COLORANTI, CONSERVANTI, REGOLATORI DI ACIDITA')	kg	400		Carni fresche							
3	3	SPEZZATINO DI VITELLONE (CARNE BOVINE)	90888	VITELLONE: BOVINO SOTTO I 24 MESI. PRODOTTO. CARNE BOVINA DI DI 2° CATEGORIA, TAGLIATO A CUBETTI DI 2 CM PER LATO PRIVATO DI PELLE E NERVATURE, SENZA GRASSO, PRONTO PER COTTURA CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN BUSTE CONTENENTI 2 KG DI PRODOTTO OGNUNA VITA RESIDUA 20 GIORNI ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA POSTO IN IDONEE CONFEZIONI, DISTINTE DA ALTRI PRODOTTI POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE SENZA AGGIUNTA DI SOSTANZE ESTRANEE (COLORANTI, CONSERVANTI, REGOLATORI DI ACIDITA')	kg	7 200		Carni fresche							
4	3	VITELLONE SOTTOFESA (CARNE BOVINE)	90889	VITELLONE: BOVINO SOTTO I 24 MESI. TAGLIO DI PRIMA CATEGORIA, DEL QUARTO POSTERIORE, DI FORMA RETTANGOLARE 12X15 CM, OCCUPA LA REGIONE ESTERNA E POSTERIORE DELLA COSCIA, PRIVATO DI MAGATELLO. PESO MEDIO 6 KG, PRIVATO DI GRASSO, PELLE E NERVATURE, PATRATO, AVENTE DIMENSIONI UGUALI E REGOLARI SU TUTTO IL PEZZO E CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN BUSTE ADATTE ALLA COTTURA A BASSA TEMPERATURA, AL MOMENTO DELLA CONSEGNA IL SOTTOVUOTO NON DEVE CONTENERE LIQUIDI E/O SANGUE, IL PRODOTTO CHIUSO IN BUSTE ADATTE ALLA COTTURA DEVE ESSERE A SUA VOLTA INSERITO IN BUSTE SIGILLATE SULLE QUALI DEVONO ESSERE APPOSTE LE ETICHETTE PER LA TRACCIABILITA' , VITA RESIDUA 20 GIORNI ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA CONSEGNE CON ROLL BOX, DENTRO A CONFEZIONI DISTINTE DA ALTRI PRODOTTI POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE SENZA AGGIUNTA DI SOSTANZE ESTRANEE (COLORANTI, CONSERVANTI, REGOLATORI DI ACIDITA') COPIA DI ETICHETTA ADESIVA PER TRACCIABILITA' POSTA IN OGNI SCATOLA	kg	400		Carni fresche							

5	3	VITELLONE-FESONE DI SPALLA- (CARNE BOVINE)	90891	VITELLONE: BOVINO SOTTO I 24 MESI. PRODOTTO: 2° CATEGORIA DI CARNI BOVINE: PARTE DEL QUARTO ANTERIORE SITUATO TRA L'ARTICOLAZIONE SCAPOLO OMERALE E IL SOTTOSPALLA PEZZATURA MEDIA 4-5 KG PULITO DA PELLE E GRASSO, PARATO, PRONTO PER COTTURA CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN BUSTE ADATTE ALLA COTTURA A BASSA TEMPERATURA AL MOMENTO DELLA CONSEGNA IL SOTTOVUOTO NON DEVE CONTENERE LIQUIDI E/O SANGUE, IL PRODOTTO CHIUSO IN BUSTE ADATTE ALLA COTTURA DEVE ESSERE A SUA VOLTA INSERITO IN BUSTE SIGILLATE SULLE QUALI DEVONO ESSERE APPOSTE LE ETICHETTE PER LA TRACCIABILITA' VITA RESIDUA 20 GIORNI ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA CONSEGNE CON ROLL BOX ,DENTRO A CONFEZIONI DISTINTE DA ALTRI PRODOTTI POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE SENZA AGGIUNTA DI SOSTANZE ESTRANEE (COLORANTI, CONSERVANTI, REGOLATORI DI ACIDITA')	kg	9 200 .	Carni fresche						
204	3	VITELLONE - REALE SENZA OSSO (CARNE BOVINE)	113851	VITELLONE: BOVINO SOTTO I 24 MESI.TAGLIO SENZA OSSO, PARTE ANTERIORE DEL BOVINO CHE FA PARTE DEL COLLO (IN PIEMONTE VIENE CHIAMATO TENERONE). COMPOSTO DA TRE PARTI. PEZZATURA CIRCA 5, 6 KG PULITO DA PELLE E GRASSO, PRONTO PER COTTURA CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN BUSTE ADATTE ALLA COTTURA A BASSA TEMPERATURA AL MOMENTO DELLA CONSEGNA IL SOTTOVUOTO NON DEVE CONTENERE LIQUIDI E/O SANGUE, IL PRODOTTO CHIUSO IN BUSTE ADATTE ALLA COTTURA DEVE ESSERE A SUA VOLTA INSERITO IN BUSTE SIGILLATE SULLE QUALI DEVONO ESSERE APPOSTE LE ETICHETTE PER LA TRACCIABILITA' VITA RESIDUA 20 GIORNI ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA POSTO IN IDONEE CONFEZIONI, DISTINTE DA ALTRI PRODOTTI POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI SENZA AGGIUNTA DI SOSTANZE ESTRANEE (COLORANTI, CONSERVANTI, REGOLATORI DI ACIDITA') DOPPIA ETICHETTA PER TRACCIABILITA'	KG	400 .	Carni fresche						
205	3	TRITA DI VITELLONE (CARNE BOVINE)	113852	VITELLONE: BOVINO SOTTO I 24 MESI. POLPA SENZA OSSO DI COSCIA E SPALLA TRITATA, CONFEZIONATA SOTTOVUOTO IN BUSTE CHE CONTENGONO 500 GRAMMI DI PRODOTTO , SENZA AGGIUNTA DI COLORANTI E CONSERVANTI. INGREDIENTE UNICO: POLPA DI BOVINO. VITA RESIDUA 20 GIORNI ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA CONSEGNE CON ROLL BOX DENTRO A CONFEZIONI DISTINTE DA ALTRI PRODOTTI POSTO IN CELLA DEDICATA	KG	800 .	Carni fresche						
221	3	HAMBURGER DI VITELLONE (CARNE BOVINE)	118970	VITELLONE: BOVINO SOTTO I 24 MESI. CARNE DI VITELLONE TRITATA COMPOSTA AD HAMBURGER DEL PESO DI 100 GR IN CONFEZIONI PREFORMATE DA 10 PEZZI, CARNE PRIVATA TOTALMENTE DI PELLE E NERVATURE, SENZA GRASSO, SENZA COLORANTI E CONSERVANTI DOPPIA ETICHETTA PER TRACCIABILITA' CONFEZIONATO SOTTOVUOTO, VITA RESIDUA 20 GIORNI ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	400 .	Carni fresche						

Importo Complessivo IVA esclusa	
--	--

Area compilata dalla stazione appaltante										Area compilata dal FORNITORE				
Voce	Lotto	Articoli	Codice	Note	U. M.	Q.tà presunta per 48 MESI	Confezionamento / Pezzatura	Scheda tecnica Consip	Marca	Denominazione commerciale del prodotto	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga	Confezionamento secondario	% IVA
28	4	BANANE (FRUTTA FRESCA)	90922	1°SCELTA AMERICA CENTRALE INDICAZIONI ESTERNE: IMBALLATORE O SPEDITORE, ORIGINE PRODOTTO, VARIETA, CATEGORIA, PEZZATURA,TARA IMBALLO. COME DA VIGENTE NORMATIVA. CARATTERISTICHE: INTERE, SANE, PULITE, PRIVE DI PARASSITI, MUFFE, PRIVE DI ODORE O COLORE ESTRANEI, PRIVE DI UMIDITA' ESTERNA ANORMALE, COLORE TIPICO, SAPORE TIPICO ,CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	20 000		Prodotti ortofruttili freschi e di quarta gamma						
29	4	LIMONI (FRUTTA FRESCA)	90924	1°SCELTA , CALIBRO 58/67- INDICAZIONI ESTERNE: IMBALLATORE O SPEDITORE, ORIGINE PRODOTTO VARIETA, CATEGORIA, PEZZATURA,TARA IMBALLO. COME DA VIGENTE NORMATIVA. CARATTERISTICHE: INTERI, SANI, PULITI, PRIVI DI PARASSITI, MUFFE, PRIVI DI ODORE O COLORE ESTRANEI, PRIVE DI UMIDITA' ESTERNA ANORMALE, COLORE TIPICO, SAPORE TIPICO CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	12 000		Prodotti ortofruttili freschi e di quarta gamma						
30	4	CAVOLI (VERDURA FRESCA)	90932	CAVOLI VERZA E/O CAPPUCCIO BIANCO 1°SCELTA INDICAZIONI ESTERNE: IMBALLATURA O SPEDITORE ORIGINE PRODOTTO, VARIETA, CATEGORIA, PEZZATURA TARA IMBALLO. COME DA VIGENTE NORMATIVA. CARATTERISTICHE: INTERI, SANI, PULITI, PRIVI DI PARASSITI, MUFFE, PRIVE DI ODORE O COLORE ESTRANEI, PRIVE DI UMIDITA' ESTERNA ANORMALE, COLORE TIPICO, SAPORE TIPICO CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	10 000		Prodotti ortofruttili freschi e di quarta gamma						
32	4	ZUCCHINE (VERDURA FRESCA)	90936	VERDI SCURE MEDIE, CALIBRO 14-21 1°SCELTA INDICAZIONI ESTERNE: IMBALLATORE O SPEDITORE ORIGINE PRODOTTO, VARIETA, CATEGORIA PEZZATURA, TARA IMBALLO. COME DA VIGENTE NORMATIVA. CARATTERISTICHE: INTERE, SANE, PULITE, PRIVE DI PARASSITI, MUFFE, PRIVE DI ODORE O COLORE ESTRANEI, PRIVE DI UMIDITA' ESTERNA ANORMALE, COLORE TIPICO, SAPORE TIPICO CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	26 000		Prodotti ortofruttili freschi e di quarta gamma						
34	4	POMODORO (VERDURA FRESCA)	90938	POMODORI TONDI LISCI/A GRAPPOLO 1°SCELTA INDICAZIONI ESTERNE: IMBALLATORE O SPEDITORE ORIGINE PRODOTTO, VARIETA, CATEGORIA PEZZATURA, TARA IMBALLO COME DA VIGENTE NORMATIVA. CARATTERISTICHE: INTERI, SANI, PULITI, PRIVE DI PARASSITI, MUFFE, PRIVE DI ODORE O COLORE ESTRANEI, PRIVE DI UMIDITA' ESTERNA ANORMALE, COLORE TIPICO, SAPORE TIPICO CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	40 000		Prodotti ortofruttili freschi e di quarta gamma						
117	4	INSALATA (VERDURA FRESCA)	92605	VARIETA STAGIONALI 1°SCELTA INDICAZIONI ESTERNE: IMBALLATORE O SPEDITORE ORIGINE PRODOTTO, VARIETA, CATEGORIA, PEZZATURA TARA IMBALLO. COME DA VIGENTE NORMATIVA. CARATTERISTICHE: INTERA, SANA, PULITA, PRIVA DI PARASSITI, MUFFE, PRIVE DI ODORE O COLORE ESTRANEI, PRIVA DI UMIDITA' ESTERNA ANORMALE, COLORE TIPICO, SAPORE TIPICO CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	36 000		Prodotti ortofruttili freschi e di quarta gamma						
152	4	ERBA AROMATICA - SALVIA (VERDURA FRESCA)	99265	INDICAZIONI ESTERNE: IMBALLATORE O SPEDITORE ORIGINE PRODOTTO, VARIETA, CATEGORIA, PEZZATURA TARA IMBALLO. COME DA VIGENTE NORMATIVA. CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	200		Prodotti ortofruttili freschi e di quarta gamma						
174	4	ANANAS (FRUTTA FRESCA)	102667	1°SCELTA INDICAZIONI ESTERNE:IMBALLATORE O SPEDITORE ORIGINE PRODOTTO, VARIETA, CATEGORIA, PEZZATURA TARA IMBALLO. COME DA VIGENTE NORMATIVA. CARATTERISTICHE: INTERI, SANI, PULITI, PRIVI DI PARASSITI, MUFFE, PRIVI DI ODORE O COLORE ESTRANEI, PRIVI DI UMIDITA' ESTERNA ANORMALE, COLORE TIPICO, SAPORE TIPICO CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	280		Prodotti ortofruttili freschi e di quarta gamma						
255	4	FRUTTA DI STAGIONE (FRUTTA FRESCA)	159446	FRUTTA DI STAGIONE NELLA TIPOLOGIA INDICATA NELLE NOTE PRODOTTO AL MOMENTO DELL'ORDINE. CASSE O SCATOLE DI 10 KG MASSIMO INDICAZIONI ESTERNE:IMBALLATORE O SPEDITORE ORIGINE PRODOTTO, VARIETA, CATEGORIA, PEZZATURA TARA IMBALLO. COME DA VIGENTE NORMATIVA. CARATTERISTICHE:FRUTTA INTERA, SANA, PULITA, PRIVE DI PARASSITI, MUFFE, PRIVADI ODORE O COLORE ESTRANEI, PRIVA DI UMIDITA' ESTERNA ANORMALE, COLORE TIPICO, SAPORE TIPICO CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA . Tipologia frutta e calibro: mele, prima scelta, TAA 75/80, GOLDEN O ROSSE - arance PVN/SICILIA 64/73, prima scelta - clementine PVN 63/74, prima scelta - miyagawa PVN 54/64, prima scelta - pere PVN/EMILIA ROMAGNA 65/70, prima scelta - pesche PVN 73/80, prima scelta - uva bianca e/o nera PVN, prima scelta - actinidia gr 100/110 PVN , prima scelta - fragole PVN prima scelta - anguria sferica PVN, prima scelta - cachi 75/80 PVN , prima scelta - prugne/susine 50/55 PVN , prima scelta - albicocche 50/55 PVN , prima scelta - pompelmo PVN, prima scelta, ananas AMERICA CENTRALE altri marchi, prima scelta; banane ALTRI MARCHI AMERICA CENTRALE, prima scelta; limoni SICILIA prima scelta ecc.	KG	160 000		Prodotti ortofruttili freschi e di quarta gamma						

256	4	VERDURA DI STAGIONE (VERDURA FRESCA)	159447	<p>VERDURA DI STAGIONE NELLA TIPOLOGIA INDICATA NELLE NOTE PRODOTTO AL MOMENTO DELL'ORDINE. CASSE O SCATOLE DI 10 KG MASSIMO INDICAZIONI ESTERNE:IMBALLATORE O SPEDITORE ORIGINE PRODOTTO, VARIETA, CATEGORIA, PEZZATURA TARA IMBALLO. COME DA VIGENTE NORMATIVA. CARATTERISTICHE:VERDURA INTERA, SANA, PULITA, PRIVA DI PARASSITI, MUFFE, PRIVA DI ODORE O COLORE ESTRANEI, PRIVA DI UMIDITA' ESTERNA ANORMALE, COLORE TIPICO, SAPORE TIPICO CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA. Tipologia verdura richiesta: carote PVN prima scelta, cavoli verza PVN prima scelta, cavoli cappuccio PVN prima scelta, cipolle PVN prima scelta, zucca giallaPVN prima scelta, cetrioli PVN prima scelta, finocchiPVN prima scelta, peperoni rossi e gialli PVN prima scelta, sedano verde PVN prima scelta , porri PVN prima scelta, ravanelli PVN prima scelta, insalata gentile PVN prima scelta, pomodori grappolo o tondi rossi adatti ad essere fatti ripieni PVN prima scelta, asparagi PVN prima scelta, zucca gialla PVN prima scelta ecc</p>	KG	18 000		Prodotti ortofruttili freschi e di quarta gamma					
-----	---	--------------------------------------	--------	--	----	--------	--	---	--	--	--	--	--

PERCENTUALE DI SCONTO UNICA PER TUTTI I PRODOTTI	____%
---	-------

Area compilata dalla stazione appaltante									Area compilata dal FORNITORE					
Voce	Lotto	Articoli	Codice	Note	U. M.	Q.tà presunta per 48 MESI	Confezionamento / Pezzatura	Scheda tecnica Consip	Marca	Denominazione commerciale del prodotto	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga	Confezionamento secondario	% IVA
6	5	EMMENTHAL BAVARESE (FORMA) (FORMAGGI)	90892	IN FORMA DA 1400GR CIRCA, FORMAGGIO SEMIDURO DA TAVOLA, PASTACRUDA, OTTENUTO DA LATTE VACINO INTERO PASTORIZZATO, CON IDONEA ETICHETTA CONTENENTE TUTTE LE INDICAZIONI PRESCRITTE DALLA NORMATIVA IN VIGORE. ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	760		Prodotti lattiero caseari						
7	5	CAPRINI (FORMAGGI)	90893	VASCHETTA CONTENENTE 1 PORZIONE DA 80 GR. CIASCUNA, CONFEZIONATE IN ATMOSFERA PROTETTIVA. INGREDIENTI: LATTE ORIGINE ITALIA, SALE, CAGLIO CONSERVANTE: SORBATO DI POTASSIO ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	680		Prodotti lattiero caseari						
8	5	FORMAGGIO BRIE (FORMAGGI)	90894	FORMA CILINDRICA DA 1000GR. CIRCA CROSTA FIORITA DI COLORE BIANCO, CONFEZIONATA CON IDONEA ETICHETTA CONTENENTE TUTTE LE INDICAZIONI PRESCRITTE DALLA NORMATIVA IN VIGORE. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	600		Prodotti lattiero caseari						
9	5	FORMAGGIO FONTAL MONO PORZIONE 80 GR (FORMAGGI)	90895	MONOPORZIONE DA 80 GR. FORMAGGIO AVENTE CARATTERISTICHE COMUNI A FONTAL ED EMMENTHAL, MEDIAMENTE STAGIONATO DA UN MINIMO DI 30 A 60 GIORNI LA FORMA ORIGINALE HA UN PESO VARIABILE DA 10 A 12 KG. TAGLIATO IN MONOPORZIONI . CONFEZIONATO IN VASCHETTA PREFORMATA SINGOLA TOTALMENTE TRASPARENTE E SIGILLATA E IN PORZIONI DI GRAMMATURA UGUALE A QUELLA INDICATA, CON IDONEA ETICHETTA CONTENENTE TUTTE LE INDICAZIONI PRESCRITTE DALLA NORMATIVA IN VIGORE E DATA DI SCADENZA. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	4 800		Prodotti lattiero caseari						
10	5	FORMAGGIO TALEGGIO D.O.P. (FORMAGGI)	90896	FORMA DA 2000 GR. CIRCA FORMAGGIO DA TAVOLA A PASTA MOLLE OTTENUTO DA LATTE ITALIANO, GRASSO A PASTA CRUDA, STAGINATURA MEDIA, OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE CON LATTE VACCINO INTERO PASTORIZZATO ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	520		Prodotti lattiero caseari						
11	5	GRANA PADANO D.O.P. MONOPORZIONE GR.60 (FORMAGGI)	90897	CONFEZIONI MONODOSE DA 60 GR CIRCA, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO, FORMAGGIO SEMIGRASSO A PASTA DURA COTTA E LUNGA MATURAZIONE, PRODOTTO CON LATTE VACINO PARZIALMENTE SCREMATO PER AFFIORAMENTO (DPR 30 OTTOBRE 1269) LA CONFEZIONE SINGOLA DEVE ESSERE TOTALMENTE TRASPARENTE PER FAVORIRE IL CONTROLLO VISIVO ED AVERE APERTURA FACILITATA . PRIVO DI LATTOSIO SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	2 800		Prodotti lattiero caseari						
12	5	FONTAL FORMA TAGLIATO IN QUARTI (FORMAGGI)	90898	FORMAGGIO AVENTE CARATTERISTICHE COMUNI A FONTAL ED EMMENTHAL, MEDIAMENTE STAGIONATO DA UN MINIMO DI 30 A 60 GIORNI LA FORMA HA UN PESO VARIABILE DA 10 A 12 KG. E DEV'ESSERE TAGLIATO IN QUARTI E CONFEZIONATO SOTTOVUOTO. ETICHETTA CONTENENTE TUTTE LE INDICAZIONI PRESCRITTE DALLA NORMATIVA IN VIGORE E DATA DI SCADENZA. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	2 800		Prodotti lattiero caseari						
13	5	MOZZARELLE CILIEGINE (FORMAGGI)	90900	MOZZARELLINE DA 8-10 GRAMMI L'UNA PRODOTTE IN ITALIA CON LATTE PROVENIENZA UE CONFEZIONE DA 1000 GR., CONFEZIONE BEN SIGILLATA RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	6 800		Prodotti lattiero caseari						

14	5	RICOTTA (FORMAGGI)	90901	CONFEZIONE DA 1500 GR. RICOTTA OTTENUTA PER COAGULAZIONE ACIDO TERMICA DI SIERO DI LATTE VACCINO, STABILIZZATA TERMICAMENTE PRIMA DEL CONFEZIONAMENTO RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	600		Prodotti lattiero caseari								
15	5	RICOTTINA FRESCA GR.100 (FORMAGGI)	90902	MONOPORZIONE DA 100 GR. AD APERTURA FACILITATA E PRONTA AL CONSUMO. RICOTTA OTTENUTA PER COAGULAZIONE ACIDO TERMICA DI SIERO DI LATTE VACCINO, STABILIZZATA TERMICAMENTE PRIMA DEL CONFEZIONAMENTO RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	7 200		Prodotti lattiero caseari								
36	5	BUDINO DESSERT DI LATTE 110 G. (LATTE DERIVATI)	90947	GUSTO CACAO oppure VANIGLIA oppure FRAGOLA. FORNITO NEL GUSTO INDICATO NELLE NOTE PRODOTTO AL MOMENTO DELL'ORDINE. CONFEZIONI SINGOLE DA 110 GR. CON APERTURA FACILITATA SENZA CONSERVANTI E SENZA GLUTINE, LA SINGOLA CONFEZIONE DEVE AVERE INDICATO CHIARAMENTE LA DATA DI SCADENZA, LA DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E LA DITTA PRODUTTRICE. ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	36 000		Prodotti lattiero caseari								
37	5	YOGURT AL NATURALE MAGRO 125 G. (LATTE E DERIVATI)	90949	YOGURT MAGRO BIANCO DA 125 GR MONOPORZIONI DA GR 125 CIRCA CON INDICATA CHIARAMENTE LA DATA DI SCADENZA, DITTA PRODUTTRICE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	1 800		Prodotti lattiero caseari								
38	5	YOGURT ALLA FRUTTA 125 G. (LATTE E DERIVATI)	90950	MONOPORZIONI DA GR. 125 CIRCA CON INDICATA CHIARAMENTE LA DATA DI SCADENZA, DITTA PRODUTTRICE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, GUSTI MISTI, OMOGENEO , SENZA PEZZI ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	52 000		Prodotti lattiero caseari								
39	5	BURRO IN PANETTI DA GR. 250 (LATTE E DERIVATI)	90951	OTTENUTO DA CREMA DI LATTE SEPARATA PER CENTRIFUGAZIONE DEVE AVER SUBITO UN PROCESSO DI PASTORIZZAZIONE. CONFEZIONI DA 0.250 GR, PROVENIENZA DEL LATTE: ITALIA, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA L'IMBALLO PRIMARIO NON DEVE AVERE PARTI METALLICHE (NESSUN PIOMBINO)	kg	8 000		Prodotti lattiero caseari								
40	5	LATTE INTERO UHT DA 500 CC. (LATTE E DERIVATI)	90952	LATTE INTERO PRODOTTO IN ITALIA CON LATTE PROVENIENZA UE, UHT, CONFEZIONI DA 0.500 LT ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	LT	1 680		Acqua e bevande								
41	5	LATTE PARZIALMENTE SCREMATO (LATTE E DERIVATI)	90953	LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT PRODOTTO IN ITALIA CON LATTE PROVENIENZA UE, CONFEZIONI DA LT.1 ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	LT	84 000		Acqua e bevande								
42	5	BURRINI DA GR.10 (LATTE E DERIVATI)	90954	OTTENUTI DA CREMA DI LATTE SEPARATA PER CENTRIFUGAZIONE, DEVE AVER SUBITO UN PROCESSO DI PASTORIZZAZIONE, CONFEZIONI DA 10 GR. ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	52.00		Prodotti lattiero caseari								
59	5	GRANA PADANO D.O.P. BUSTINE GR.5 (GRANA MONODOSE)	90982	GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO PRODOTTO SEGUENDO IL DISCIPLINARE GRANA PADANO D.O.P. MONODOSE DA 5 GR AD APERTURA FACILITATA E PRONTA AL CONSUMO. GRAMMATURA UGUALE A QUELLA INDICATA. IDONEA ETICHETTA CONTENENTE TUTTE LE INDICAZIONI PRESCRITTE DALLA NORMATIVA IN VIGORE E LA DATA DI SCADENZA. PRIVO DI LATTOSIO, SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	6 000		Prodotti lattiero caseari								

118	5	EMMENTHAL MONO PORZIONE GR.80 (FORMAGGI)	92635	MONOPORZIONE DA 80 GR. DI EMMENTAL: FORMAGGIO SEMIDURO DA TAVOLA, PASTACRUDA, OTTENUTO DA LATTE VACINO INTERO PASTORIZZATO. CONFEZIONATO VASCHETTA PREFORMATA SINGOLA TOTALMENTE TRASPARENTE, SIGILLATA E IN PORZIONI DI GRAMMATURA UGUALE A QUELLA INDICATA, AVENTE APERTURA FACILITATA E CON IDONEA ETICHETTA CONTENENTE TUTTE LE INDICAZIONI PRESCRITTE DALLA NORMATIVA IN VIGORE, DATA DI SCADENZA. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	3 400		Prodotti lattiero caseari								
123	5	GORGONZOLA (FORMAGGI)	93689	GORGONZOLA - FORMAGGIO DOP ERBORINATO PRODOTTO IN ITALIA CON LATTE ITALIANO, TAGLIATO IN SPICCHI (QUARTI) E SIGILLATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE ALLERGENI:SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	760		Prodotti lattiero caseari								
126	5	GRANA PADANO D.O.P. GRATTUGIATO KG.1 (GRANA MONODOSE)	94679	GRANA PADANO D.O.P. GRATTUGIATO DA GR 1000 CONFEZIONATO SOTTOVUOTO, FORMAGGIO SEMIGRASSO A PASTA DURA COTTA E LUNGA MATURAZIONE,PRODOTTO CON LATTE VACINO PARZIALMENTE SCREMATO PER AFFIORAMENTO(DPR 30 OTTOBRE 1269) PRIVO DI LATTOSIO SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	10 000		Prodotti lattiero caseari								
127	5	ROBIOLA 100 G (FORMAGGI)	94692	ROBIOLA MONOPORZIONE DA GR 100, OTTENUTA DA SOLO LATTE DI ORIGINE ITALIA, APERTURA FACILITATA DATA DI SCADENZA E DESCRIZIONE PRODOTTO ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	9 200		Prodotti lattiero caseari								
128	5	TOMINI FRESCHI (FORMAGGI)	94693	TOMINO "BOSCAIOLO" 90-95 GR IDONEO ALLA COTTURA CONSISTENZA MORBIDA, STAGIONATURA 4-5 GIORNI ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, -ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	4 800		Prodotti lattiero caseari								
129	5	PANNA CUCINA (LATTE E DERIVATI) UHT 0.5/0.	94696	PANNA DA CUCINA DA LATTE ITALIANO UHT DA 0.500 KG ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	LT	3 400		Salse e condimenti								
142	5	STRACCHINO LATTICINI	97692	STRACCHINO MONOPORZIONE DA 100 GR CON APERTURA FACILITATA ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	12 000		Prodotti lattiero caseari								
168	5	MOZZARELLE GR. 100 (FORMAGGI)	101684	MOZZARELLA MONODOSE DA 100 GR CON APERTURA FACILITATA IN VASCHETTE PRE-FORMATE ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA , SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	2 400		Prodotti lattiero caseari								
169	5	GRANA PADANO D.O.P. IN FORMA (GRANA)	101686	FORMA GRANA PADANO D.O.P. TAGLIATA A META' IN SENSO ORIZZONTALE, E CHIUSA SOTTOVUOTO ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA CONFEZIONATO SOTTOVUOTO, FORMAGGIO SEMIGRASSO A PASTA DURA COTTA E LUNGA MATURAZIONE,PRODOTTO CON LATTE VACINO PARZIALMENTE SCREMATO PER AFFIORAMENTO(DPR 30 OTTOBRE 1269) PRIVO DI LATTOSIO SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	80		Prodotti lattiero caseari								
206	5	FORMAGGIO SPALMABILE (FORMAGGI)	114963	FORMAGGIO SPALMABILE DA 1000 o 1500 GR ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	3 320		Prodotti lattiero caseari								
226	5	DESSERT "GALBI" GR 110 (LATTE DERIVATI)	119609	DESSERT "GALBI" GUSTO CIOCCOLATO O VANIGLIA DA GR 110. FORNITI NELLA TIPOLOGIA DESCRITTA NELLE NOTE AL MOMENTO DELL'ORDINE. ETICHETTA RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	40		Prodotti lattiero caseari								

263	5	FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE GR 50	159842	FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE MONOPORZIONE DA GR 50, APERTURA FACILITATA DATA DI SCADENZA E DESCRIZIONE PRODOTTO ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	200		Prodotti lattiero caseari							
264	5	MOZZARELLE MONODOSE GR. 30	159843	MOZZARELLA MONODOSE DA 30 GR PRODOTTA IN ITALIA CON SOLO LATTE ITALIANO CON APERTURA FACILITATA IN VASCHETTE PRE-FORMATE ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA CONSEGNE CON ROLL BOX , SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	40		Prodotti lattiero caseari							
272	5	MASCARPONE	160522	MASCARPONE CREMOSO IN CONFEZIONI DA 0.500 KG ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE. CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	100.00		Prodotti lattiero caseari							
275	5	PANNA DA MONTARE		PANNA DA MONTARE DA LATTE ITALIANO UHT DA 0.500 KG ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	80		Prodotti lattiero caseari							
286	5	FORMAGGIO ASIAGO D.O P. MONO PORZIONE 80 GR (FORMAGGI)		MONOPORZIONE DA 80 GR. FORMAGGIO ASIAGO:PRODOTTO CASEARIO DI LATTE VACCINO A PASTA SEMI COTTA E A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA. APERTURA FACILITATA, TOTALMENTE TRASPARENTE E PRONTA AL CONSUMO. CONFEZIONATO IN VASCHETTA PREFORMATA SINGOLA TOTALMENTE TRASPARENTE E SIGILLATA E IN PORZIONI DI GRAMMATURA UGUALE A QUELLA INDICATA, CON IDONEA ETICHETTA CONTENENTE TUTTE LE INDICAZIONI PRESCRITTE DALLA NORMATIVA IN VIGORE E DATA DI SCADENZA. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	200		Prodotti lattiero caseari							
287	5	TOFU MONO PORZIONE 80 GR (FORMAGGI)		MONOPORZIONE DI TOFU DA GR 80. TOFU: ALIMENTO RICAVATO DALLA CAGLIATURA DELLA SOIA E SUCCESSIVA PRESSATURA IN BLOCCHI TAGLIATO SUCCESSIVAMENTE IN MONOPORZIONI . CONFEZIONATO IN VASCHETTA PREFORMATA SINGOLA TOTALMENTE TRASPARENTE E SIGILLATA E IN PORZIONI DI GRAMMATURA UGUALE A QUELLA INDICATA, CON IDONEA ETICHETTA CONTENENTE TUTTE LE INDICAZIONI PRESCRITTE DALLA NORMATIVA IN VIGORE E DATA DI SCADENZA. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	200		Prodotti lattiero caseari							

**Importo Complessivo
IVA esclusa**

Area compilata dalla stazione appaltante									Area compilata dal FORNITORE					
Voce	Lotto	Articoli	Codice	Note	U. M.	Q.tà presunta per 48 MESI	Confezionamento / Pezzatura	Scheda tecnica Consip	Marca	Denominazione commerciale del prodotto	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga	Confezionamento secondario	% IVA
85	6	OMOGENEIZZATO PESCE (PRODOTTI DIETETICI)	91176	VASETTI DA 80 GR. . INGREDIENTI: TROTA CON VERDURE, NASELLO/PATATE ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	32		Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici						
86	6	OMOGENEIZZATO AL FORMAGGIO (PRODOTTI DIETETICI)	91189	VASETTI DA 80 GR. RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C. DITTA PRODUTTRICE. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	40		Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici						
87	6	OMOGENEIZZATO POLLO (PRODOTTI DIETETICI)	91200	VASETTI DA 80 GR. RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	800		Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici						
88	6	OMOGENEIZZATO VITELLO (PRODOTTI DIETETICI)	91201	VASETTI DA 80 GR. IN CONFEZIONI DA 1920 GR. (24 VASETTI) RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C. DITTA PRODUTTRICE. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI _CONSEGNE CON ROLL BOX , DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI POSTO IN MAGAZZINO NEUTRO	KG	1 664		Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici						
89	6	OMOGENEIZZATO DI VERDURE MISTE (PRODOTTI DIETETICI)	91202	VASETTI DA 80 GR. RECANTE DESCRIZIONE NEL PRODOTTO, T.M.C., DITTA PRODUTTRICE. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI I CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	32		Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici						
90	6	OMOGENEIZZATO FRUTTA MERENDINE (PRODOTTI DIETETICI)	91203	VASETTI DA 120 GR. BANANA MELA BISCOTTO MIELE RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C. DITTA PRODUTTRICE. , ALLERGENI: SOLO CEREALI CONTENENTI GLUTINE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	72		Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici						
91	6	OMOGENEIZZATI 4 FRUTTI (PRODOTTI DIETETICI)	91204	VASETTI DA GR.80 RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C. DITTA PRODUTTRICE. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	80		Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici						
92	6	OMOGENEIZZATI MELA (PRODOTTI DIETETICI)	91205	VASETTI DA 80 GR. RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C. DITTA PRODUTTRICE. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	64		Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici						
97	6	CREMA AI 4 CEREALI (PRODOTTI DIETETICI)	91456	CONFEZIONI DA 200 GR. PEZZI 6 CARTONE. CREMA DI CEREALI PRECOTTE RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE ALLERGENI:SOLO CEREALI CONTENENTI GLUTINE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	kg	4.80		Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici						
101	6	MERENDINA APROTEICA CON CONFETTURA (PRODOTTI DIETETICI)	91535	MERENDINA APROTEICA CON CONFETTURA MONOPORZIONE DA 45-50 GRAMMI. CONFEZIONATA SINGOLARMENTE RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	kg	80		Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici						
102	6	CREMA DI RISO, MAIS E TAPIOCA (PRODOTTI DIETETICI)	91538	CREMA DI CEREALI PRECOTTE ISTANTANEA CONFEZIONI DA 200 G PEZZI CARTONE 6 SACCHETTI IN ATMOSFERA PROTETTIVA. ETICHETTA COME DA VIGENTE NORMATIVA. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	kg	4.80		Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici						
103	6	FUSILLI o GEMMINE SENZA GLUTINE (PRODOTTI DIETETICI)	91539	FORNITI NELLA TIPOLOGIA INDICATA NELLE NOTE PRODOTTO AL MOMENTO DELL'ORDINE. FORMATI RICHIESTI: PASTA: FUSILLI / PASTINA: GEMMINE. CONFEZIONI DA 250-500 GR. ETICHETTA RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	Kg	160		Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici						

105	6	PASTINA PRIMI MESI MICRON (PRODOTTI DIETETICI)	91693	FORELLINI MICRON 000 OPPURE SABBOLINA 0000 CONFEZIONI DA 320 GR.PEZZI CARTONE 12 RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE ALLERGENI SOLO CEREALI CONTENENTI GLUTINE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	Kg	16	Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici								
122	6	FETTE TOSTATE APROTEICHE (PRODOTTI DIETETICI)	93662	FETTE TOSTATE APROTEICHE 6 MONOPORZIONI DA 25-35 g GR RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	200	Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici								
125	6	PENNE/ANELLINI APROTEICO (PRODOTTI DIETETICI)	94668	FORNITO NELLA TIPOLOGIA INDICATA NELLE NOTE PRODOTTO AL MOMENTO DELL'ORDINE. PASTA APROTEICA 500 GR PENNE /PASTINA APROTEICA 250 GR ANELLINI . ETICHETTA RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	300.00	Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici								
175	6	LIO VITELLO (PRODOTTI DIETETICI)	103864	LIOFILIZZATO DI VITELLO GR 10 RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	2.00	Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici								
176	6	LIO TACCHINO (PRODOTTI DIETETICI)	103865	LIOFILIZZATO DI TACCHINO GR 10 RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	2.00	Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici								
200	6	CREMA DI RISO (PRODOTTI DIETETICI)	112982	CONFEZIONI DA 200 GR. RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	8	Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici								
201	6	CREMA DI SEMOLINO (PRODOTTI DIETETICI)	113188	CONFEZIONI DA 200 GR. ISTANTANEA RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE ALLERGENI: SOLO CEREALI CONTENENTI GLUTINE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	8	Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici								
207	6	MIX it (ALIMENTI CONSERVATI)	115108	FARINA SENZA GLUTINE AVENTE CARATTERISTICHE UGUALI AL PRODOTTO "MIX IT" DA GR 1000 RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA INGREDIENTI: FARINA DI RISO, FECOLA DI PATATE, ZUCCHERO, ADDENSANTI:IDROSSIPROPILMETILCELLULOSA, FARINA DI SEMI DI CARRUBE, SALE, EMULSIONANTE: MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI:SOLO TRACCE DI SOIA CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	600	Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici								
232	6	BISCOTTI PER L'INFANZIA MONOPORZ. 60gr (MONODOSE COLAZIONE)	122047	BISCOTTI PER L'INFANZIA IN MONOPORZIONE DA GR.60 RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE ALLERGENI: SOLO CEREALI CONTENENTI GLUTINE/LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	8 000	Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici								
237	6	CRACKERS SENZA GLUTINE (PRODOTTI DIETETICI)	123768	CRACKERS SENZA GLUTINE MONOPORZIONI DA 15-30 GR ETICHETTA RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE,TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	36.00	Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici								
238	6	OMOGENEIZZATI PERA (PRODOTTI DIETETICI)	125300	VASETTI DA 80 GR. RECANTE DESCRIZIONE NEL PRODOTTO, T.M.C., DITTA PRODUTTRICE. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	4.00	Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici								
246	6	FETTE BISCOTTATE SENZA GLUTINE MONODOSE (PRODOTTI DIETETICI)	127563	FETTE BISCOTTATE MONOPORZIONE DA 30/40 GR RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	24	Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici								
282	6	GRISSINI APROTEICI (PRODOTTI DIETETICI)		GRISSINI APROTEICI CONFEZIONI MONOPORZIONE DA GRAMMI 50 3 PEZZI PER CONFEZIONE ETICHETTA RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	100.00	Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici								

Importo Complessivo
IVA esclusa

Area compilata dalla stazione appaltante										Area compilata dal FORNITORE				
Voce	Lotto	Articoli	Codice	Note	U. M.	Q.tà presunta per 48 MESI	Confezionamento / Pezzatura	Scheda tecnica Consip	Marca	Denominazione commerciale del prodotto	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga	Confezionamento secondario	% IVA
61	7	SUCCO DI FRUTTA (VINO/BEVANDE)	91004	SUCCO DI FRUTTA IN BRICK DA 200 ML NEI GUSTI ALBICOCCA, PESCA E PERA. CONFEZIONE SINGOLA RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO. ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA.TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI, SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	pz	52 000		Acqua e bevande						
62	7	VINO BRICK DA 250 ML BIANCO O ROSSO (VINO/BEVANDE)	91005	IN CASSE DA 24 BRICK DA 250 ML, BIANCO O ROSSO, FORNITO NEL TIPO INDICATO NELLE NOTE PRODOTTO AL MOMENTO DELL'ORDINE. RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO,ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMA ALLERGENI:SOLO SOLFITI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	pz	1 600		Acqua e bevande						
140	7	VINO BIANCO PROSECCO (VINO/BEVANDE)	96986	VINO BIANCO PROSECCO IN BOTTIGLIA ETICHETTA RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	Pz	24		Acqua e bevande						
190	7	ACQUA NATURALE 0.50 LITRI (VINO/BEVANDE)	105930	CONFEZIONI DA 6 OPPURE 12 BOTTIGLIE DA 0,5 LT.RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA. CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	PZ	140 000		Acqua e bevande						
191	7	ACQUA GASATA 0.50 LITRI (VINO/BEVANDE)	105933	CONFEZIONI DA 6 OPPURE 12 BOTTIGLIE DA 0,5 LT.RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA. CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	PZ	32 000		Acqua e bevande						
233	7	SUCCO DI FRUTTA GUSTO ARANCIA (VINO/BEVANDE)	123362	SUCCO DI FRUTTA GUSTO ARANCIA IN BRICK DA 200 ML. CONFEZIONE SINGOLA RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO. ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA.TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI, CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	PZ	6 000		Acqua e bevande						
249	7	ACQUA NATURALE 1,5 LITRI (VINO/BEVANDE)	127782	CONFEZIONI DA 6 BOTTIGLIE DA 1,5 LT.RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA. CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	PZ	33 600		Acqua e bevande						
250	7	ACQUA GASATA 1,5 LITRI (VINO/BEVANDE)	127784	CONFEZIONI DA 6 BOTTIGLIE DA 1,5 LT.RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA. CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	PZ	9 200		Acqua e bevande						
251	7	ARANCIATA BOTTIGLIA DA 1,5 LITRI (VINO/BEVANDE)	158969	CONFEZIONE DA 6 BOTTIGLIE DA 1,5 LT RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	PZ	480		Acqua e bevande						
252	7	BEVANDA COLA BOTTIGLIA DA 1,5 LITRI (VINO/BEVANDE)	158970	CONFEZIONE DA 6 BOTTIGLIE DA 1,5 LT RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORM TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	PZ	480		Acqua e bevande						
Importo Complessivo IVA esclusa														

Area compilata dalla stazione appaltante										Area compilata dal FORNITORE				
Voce	Lotto	Articoli	Codice	Note	U. M.	Q.tà presunta per 48 MESI	Confezionamento / Pezzatura	Scheda tecnica Consip	Marca	Denominazione commerciale del prodotto	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga	Confezionamento secondario	% IVA
43	8	POLLO SOPRACOSCIA (CARNI BIANCHE E UOVA)	90955	SOVRACOSCIA DI POLLO FRESCO, SPENNATO INTEGRALMENTE, OGNI PEZZO DEVE PESARE GR 120-150 , CONFEZIONATO IN ATMOSFERA MODIFICATA MASSIMO 10 PEZZI PER CONFEZIONE, VITA RESIDUA 12 GIORNI ODORE E COLORE TIPICO DEL PRODOTTO CONFEZIONI BEN SIGILLATE ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	37 400		Carni fresche						
44	8	UOVA FRESCHE BIOLOGICHE (CARNI BIANCHE E UOVA)	90956	UOVA FRESCHE AVENTI PESO DA GR.53 A GR 63 CADAUNA DA PRODUZIONE BIOLOGICA, CON VITA RESIDUA 15 GIORNI ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA PRODOTTO SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE ALLERGENI: SOLO UOVA	PZ	52 000		Uova intere						
45	8	UOVA FRESCHE PASTORIZZATE INTERE (CARNI BIANCHE E UOVA)	90957	CONFEZIONI DA 1 KG.L'UNA RIPORTANTI LE PRESCRITTE INDICAZIONI IN ETICHETTA (CONSUMATORE FINALE) DI ORIGINE ITALIANA. VITA RESIDUA 20 GIORNI ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	LT	10 000		Acqua e bevande						
46	8	FESA DI TACCHINO A FETTINE (CARNI BIANCHE E UOVA)	90959	FETTINE DIFESA DI TACCHINO FRESCA ORIGINE ITALIA TAGLIATA IN PORZIONI DA GR 100-120 CAD CONFEZIONATA SOTTOVUOTO IN VASSOIO DRENANTE E CHIUSO CON FILM FASCIA MULTIVAC , VITA RESIDUA MINIMA 12 GIORNI PRIVO DI OSSA. FETTINE UNIFORMI, INTERE, SOTTILI , NON FRASTAGLIATE ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	400		Carni fresche						
47	8	PETTO DI POLLO A FETTINE (CARNI BIANCHE E UOVA)	90960	FETTINE DI PETTO DI POLLO FRESCO ORIGINE ITALIA TAGLIATA IN PORZIONI DA GR 100-120 CAD CONFEZIONATE SOTTOVUOTO IN VASSOIO DRENANTE E CHIUSO CON FILM FASCIA MULTIVAC ATMOSFERA MODIFICATA, VITA RESIDUA MINIMA 12 GIORNI PRIVO DI OSSA, FETTINE UNIFORMI, INTERE, SOTTILI , NON FRASTAGLIATE ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	28 000		Carni fresche						
276	8	TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO		CONFEZIONI DA 1 KG.L'UNA RIPORTANTI LE PRESCRITTE INDICAZIONI IN ETICHETTA (CONSUMATORE FINALE) DI ORIGINE ITALIANA. VITA RESIDUA 20 GIORNI ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	LT	48		Acqua e bevande						

Importo Complessivo IVA esclusa	
--	--

Area compilata dalla stazione appaltante										Area compilata dal FORNITORE					
Voce	Lotto	Articoli	Codice	Note	U. M.	Q.tà presunta per 48 MESI	Confezionamento / Pezzatura	Scheda tecnica Consip	Marca	Denominazione commerciale del prodotto	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga	Confezionamento secondario	% IVA	
49	9	CARNE DI MAIALE CARRE BRACIOLE A FETTE (CARNI DI MAIALE)	90964	BRACIOLE TAGLIATE 180/200 GR DI CARNE DI SUINO NAZIONALE FRESCO CONFEZIONATE IN VASCHETTA PREFORMATA, TERMOSALDATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA, DA KG 4/5. INGREDIENTI: CARNE DI SUINO NAZIONALE FRESCO. VITA RESIDUA 12 GIORNI ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	400		Carni fresche							
50	9	CARNE DI MAIALE LONZA A FETTE (CARNI MAIALE)	90965	LONZA FRESCA DI SUINO NAZIONALE DIAMETRO DI CIRCA 10 CM TAGLIATA IN BISTECCHIE DA 60/70 GR.CONFEZIONATE IN VASCHETTA PREFORMATA, TERMOSALDATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA , DA KG 4/5 VITA RESIDUA 12 GIORNI ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	10 000		Carni fresche							
51	9	SALSICETTA (CARNI MAIALE)	90966	FRESCA DI PURO SUINO, PRODOTTA CON UTILIZZO DI SPALLA MONDATA E RIFILATA E PANCETTA DI SUINO NAZIONALE MACINATE A GRANA MEDIA E MISCELATE CON AGGIUNTA DI SALE, AROMI, INSACCATA IN BUDELLO NATURALE, CONFEZIONATA IN VASCHETTA PREFORMATA, TERMOSALDATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA. VITA RESIDUA 12 GIORNI ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	3 600		Carni fresche							
52	9	BRESAOLA DI SOTTOFESA (SALUMI VARI)	90968	BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P., PELATA , PRONTA PER ESSERE AFFETTATA, IN CONFEZIONE SOTTOVUOTO. PUNTA D' ANCA, COSCIA BOVINO, SALE DESTROSIO, AROMI NATURALI, SPEZIE, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	2 600		Salumi							
53	9	COPPA NOSTRANA (SALUMI VARI)	90969	SALUME D.O.P CARNE SUINA NAZIONALE RICAVATA DAL CAPOCOLLO ABILMENTE SELEZIONATA E RIFILATA CON AGGIUNTA DI SALE, ZUCCHERO AROMI, SPEZIE. PELATA E CONFEZIONATA SOTTOVUOTO. PELATA, PRONTA DA AFFETTARE PESO MEDIO DI KG 2 CIRCA ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL' AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	480		Salumi							
54	9	MORTADELLA BOLOGNA I.G.P. (SALUMI VARI)	90970	MORTADELLA DI PURO SUINO PRODOTTA NEL RISPETTO DEL DISCIPLINARE MORTADELLA DI BOLOGNA I.G.P.: IMPASTO DI CARNI SUINE, MACINATE A GRANA FINE, CON L' AGGIUNTA DI CUBETTI DI GRASSO, AROMI, PEPE SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI, IN CONFEZIONI SOTTOVUOTO DA 3 KG. CIRCA ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	2 000		Salumi							
55	9	PROSCIUTTO COTTO (SALUMI VARI)	90971	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' PRODOTTO CON UTILIZZO DELLA PARTE PREGIATA DELLA COSCIA SUINA NAZIONALE DISSOSATA, TRATTATA E COTTA SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI CON SALE, DESTROSIO, AROMI, SPEZIE , CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN ALLUMINIO DA KG 6/7 CIRCA TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	16 000		Salumi							
56	9	PROSCIUTTO CRUDO PARMA (SALUMI VARI)	90972	RICAVATO DA COSCIA DI SUINO NAZIONALE DI RAZZA SELEZIONATA , COME IMPONE IL CONSORZIO PER LA TUTELA DEL PROSCIUTTO DI PARMA DEVE APPARIRE IMPRESSA SULLA COTENNA LA CORONA DUCALE CON LA SCRITTA "PARMA" DISSOSATO E CONFEZIONATO SOTTOVUOTO DA 6/6.5 KG CIRCA STAGIONATURA MINIMA 24 MESI ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	5 600		Salumi							
57	9	SALAME "TIPO MILANO" (SALUMI VARI)	90973	PRODOTTO CON UTILIZZO DI CARNE SUINA NAZIONALE MACINATA A GRANA MEDIA E MISCELATA CON AGGIUNTA DI SALE, PROTEINE DEL LATTE , ZUCCHERO, AROMI, SPEZIE, PELATO E CONFEZIONATO SOTTOVUOTO PRONTO DA AFFETTARE, DA 3 KG. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ASSENZA TOTALE DI ALLERGENI ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	920		Salumi							

58	9	WURSTEL (SALUMI VARI)	90974	CONFEZIONI DA 250 GR. (NR3 WURSTEL) IN CARTONI DA KG. 5 BEN CHIUSI ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE,TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	1 000		Salumi								
110	9	BRESAOLA CONF.MONO.GR.70 (SALUMI VARI)	92211	BRESAOLA MONODOSE DA 70 GR CON APERTURA FACILITATA ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	20.00		Salumi								
111	9	PROSCIUTTO COTTO IN CONF.MONO GR.80 (SALUMI VARI)	92212	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA', COTTO SENZA POLIFOSFATI IN PORZIONE MONODOSE CON APERTURA FACILITATA ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA DA ACQUISTARE IN CASO DI EMERGENZA	KG	20.00		Salumi								
112	9	PROSCIUTTO CRUDO IN CONF.MONO GR.70 (SALUMI VARI)	92213	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DA 70 GR CON APERTURA FACILITATA ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	20.00		Salumi								
119	9	ROAST-BEEF (CARNI BOVINE)	92671	ROAST-BEEF DI CARNE DI VITELLONE COTTA E CONFEZIONATA SOTTOVUOTO IN PEZZI DA CIRCA 3000 GR ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE,TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	120		Carni fresche								
121	9	COTECHINO (SALUMI VARI)	93661	COTECHINO CRUDO SINGOLO PRONTO PER LA COTTURA ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	240		Salumi								
192	9	FESA TACCHINO ARROSTO (SALUMI VARI)	107071	FESA DI TACCHINO COTTA AL FORNO CONFEZIONATA DI KG 3.3 CIRCA SOTTOVUOTO ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, PRODOTTO TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	1 200		Salumi								
218	9	CARNE DI MAIALE LONBO (CARNI MAIALE) LONZA INTERA	118091	LONZA FRESCA DI SUINO NAZIONALE CONFEZIONATA SOTTOVUOTO VITA RESIDUA 20 GIORNI, SENZA COLORANTI NE' CONSERVANTI, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	2 880		Carni fresche								

**Importo Complessivo
IVA esclusa**

Area compilata dalla stazione appaltante								Area compilata dal FORNITORE							
Voce	Lotto	Articoli	Codice	Note	U. M.	Q.tà presunta per 48 MESI	Confezionamento / Pezzatura	Scheda tecnica Consip	Marca	Denominazione commerciale del prodotto	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga	Confezionamento secondario	% IVA	
35	10	RISO FINE PARBOILED (RISO)	90945	CONFEZIONI DA 1- 5 KG , RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C., DITTA PRODUTTRICE RISO RIBE PARBOILD SENZA CONSERVANTI. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	20 000		Pasta e riso							
48	10	FARINA DI MAIS GIALLA BRAMATA (PASTA FRESCA E FARINA)	90962	FARINA DI MAIS GIALLA GRANOTURCO BRAMATA IN PACCHI DA 1 KG. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA GLUTINE TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	4 000		Sfarinati, pane e sostitutivi del pane							
60	10	POLPA DI FRUTTA (FRUTTA COTTA)	90987	PRODOTTO: POLPA DI MELA :PASSATA DI MELE, SENZA CONSERVANTI E ZUCCHERI AGGIUNTI. SENZA CONSERVANTI E ZUCCHERI AGGIUNTI. CONFEZIONI DA G.100. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	kg	60 000		Scatolame, conserve e vegetali secchi							
65	10	OLIO EX. VERGINE (OLIO OLIVA/OLIO SEMI)	91010	OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE IN BOTTIGLIE DI VETRO DA 1 LITRO RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO,ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	LT	16 000		Olii e grassi							
66	10	PASTINA di SEMOLA di GRANO DURO (PASTA SECCA E FARINA)	91014	IN CONFEZIONE DI POLITILENE DI PESO DA 500 A 3000 GR . (PER 100 G PROTEINE NON INFERIORE A 12.5) RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA. ALLERGENI:SOLO CEREALI CONTENENTI GLUTINE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO . FORMATI: RISONE E STELLINE FORNITO NEL FORMATO INDICATO NELLE NOTE PRODOTTO AL MOMENTO DELL'ORDINE	kg	8 000		Pasta e riso							
67	10	ORIGANO (SPEZIE)	91033	ORIGANO SACCHETTO 500 GR. TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	kg	40		Spezie, erbe aromatiche disidratate e sale							
68	10	PEPE BIANCO MACINATO (SPEZIE)	91034	IN CONFEZIONI DA 300 GR. ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	kg	4.00		Spezie, erbe aromatiche disidratate e sale							
69	10	PEPERONCINO MACINATO (SPEZIE)	91035	PEPERONCINO POLVERE CONTENITORI DA 230 GR. E ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	kg	16		Spezie, erbe aromatiche disidratate e sale							
70	10	FAGIOLI IN SCATOLA (ALIMENTI CONSERVATI)	91036	FAGIOLI IN LATTE DA GR 1500 SGOCCIOLATO. VARIETA' BIANCHI DI SPAGNA FORMATO 1/3 OPPURE FAGIOLI CANNELLINI FORMATO 1/3 OPPURE FAGIOLI BORLOTTI FORMATO1/3. FORNITI NELLA TIPOLOGIA RICHIESTA NELLE NOTE AL MOMENTO DELL'ORDINE .ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE,TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO . TIPOLOGIA DESIDERATA DESCRITTA OGNI VOLTA NELLE NOTE PRODOTTO DELL'ORDINE.	kg	1 600		Scatolame, conserve e vegetali secchi							
71	10	VERDURE PER INSALATA DI RISO 3KG. (ALIMENTI CONSERVATI)	91037	VERDURE PER INSALATE DI RISO O PASTA IN LATTE DA 1/3 IN AGRODOLCE CARTONI DA 6 PEZZI (PESO LORDO GR.2600) (SGOCCIOLATO GR 1600). RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.DITTA PRODUTTRICE. INGR: SEDANO RAPA,ACETO DI VINO,PEPERONI,OLIVE,PISELLI, CIPOLLINE,CAROTE,CETRIOLI,CAPPERI,SALE,ZUCCHERO,CORRETTORE DI ACIDITA',ACIDO CITRICO, ANTIOSSIDANTE:ANIDRIDE SOLFOROSA. RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO. T.M.C, DITTA PRODUTTRICE. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO SEDANO E ANIDRIDE SOLFOROSA CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	kg	1 200		Scatolame, conserve e vegetali secchi							
72	10	MAIS DOLCE NATURALE (ALIMENTI CONSERVANTI)	91039	MAIS AL NATURALE IN LATTE (PESO NETTO 1870 GR) (SG.1775 GR) CONFEZIONI RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO,T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE. TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	kg	4 200		Scatolame, conserve e vegetali secchi							

73	10	OLIVE VERDI SNOCCIOLATE (ALIMENTI CONSERVATI)	91040	OLIVE VERDI SNOCCIOLATE ACQUA,SALE, CORRETTORE DI ACIDITA', ACIDO CITRICO. PASTORIZZATO (NETTO 4300 GR) (SG 2000) RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO,T.M.C., DITTA PRODUTTRICE. TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	kg	4 800	Scatolame, conserve e vegetali secchi								
74	10	PEPERONI ALL'AGRODOLCE FALDE (ALIMENTI CONSERVATI) F.TO 3 KG.	91041	FALDE DI PEPERONI IN AGRODOLCE CONFEZIONE RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO SOLFITI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	kg	2 000	Scatolame, conserve e vegetali secchi								
75	10	CAPPERI AL SALE (ALIMENTI CONSERVATI)	91042	CAPPERI AL SALE CONFEZIONI DA 1 KG CONFEZIONE RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	kg	72	Scatolame, conserve e vegetali secchi								
76	10	INSALATINA NATURALE PER CAPRICCIOSA (ALIMENTI CONSERVATI)	91043	INSALATINA PER CAPRICCIOSA IN LATTE,(PESO NETTO 2600 GR.) (GR.1400 SGOCCIOLATO) INGR:SEDANO RAPA, CAROTE,PEPERONI,ACETO DI VINO,SALE, IANTIOSSIDANTI:ACIDO CITRICO E ANIDRIDE CARBONICA SOLFOROSA. RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C. DITTA PRODUTTRICE SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	Kg	1 960	Scatolame, conserve e vegetali secchi								
77	10	OLIO D'OLIVA 1 (OLIO OLIVA/ OLIO SEMI)	91049	OLIO DI OLIVA IN BOTTIGLIE DI VETRO DA 1 LITRO RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO,ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	LT	48	Olii e grassi								
78	10	ACETO (ALIMENTI CONSERVATI)	91050	ACETO DI VINO BIANCO IN BOTTIGLIE DA LT.0.500 CONFEZIONI DA 10/12 PEZZI. RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO,T.M.C.DITTA PRODUTTRICE SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	LT	1 800	Salse e condimenti								
80	10	ZUCCHERO SEMOLATO (ALIMENTI CONSERVATI)	91054	CONFEZIONI DA 1000 GR. DIPRODOTTO, T.M.C., DITTA PRODUTTRICE. SENZA GLUTINE, AITOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	kg	1 040	Zucchero e dolcificanti								
81	10	CECI SECCHI conf. da gr 500 (CEREALI/LEGUMI)	91056	IN CONFEZIONI DA GR.500, 1°SCELTA.RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO,T.M.C, DITTA PRODUTTRICE . SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	kg	1 600	Scatolame, conserve e vegetali secchi								
82	10	LENTICCHIE SECCHIE conf. 500 gr (CEREALI/ LEGUMI)	91057	CONFEZIONI DA GR 500, 1°SCELTA RECANTE ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	kg	1 440	Scatolame, conserve e vegetali secchi								
83	10	SALE FINO KG.1 (ALIMENTI CONSERVANTI)	91058	CONFEZIONI DA 1KG., IN CARTONI DA 12 KG. ALIMENTARE DA TAVOLA ESTRATTO DALL'ACQUA DI MARE E RAFFINATO RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C. DITTA PRODUTTRICE SENZA , TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	kg	9 200	Spezie, erbe aromatiche disidratate e sale								
95	10	CANNELLA (SPEZIE)	91412	CANNELLA IN POLVERE RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO,T.M.C. DITTA PRODUTTRICE. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	Kg	8	Spezie, erbe aromatiche disidratate e sale								
96	10	ROSMARINO MACINATO (SPEZIE)	91413	ROSMARINO IN FOGLIE SACCHETTO DA GR.500/1000 RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C. DITTA PRODUTTRICE. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	Kg	36.00	Spezie, erbe aromatiche disidratate e sale								
100	10	TONNO SOTT' OLIO DA GR 500 (ALIMENTI CONSERVATI)	91534	TONNO IN OLIO DI OLIVA 500 GR (SGOCCIOLATO 325 GR) CONF. 6 PZ RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI:PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	Kg	1 440	Scatolame, conserve e vegetali secchi								
108	10	ORZO PERLATO BIO (CEREALI)	91778	ORZO PERLATO BIOLOGICO 1000 GR CF 6 PZ RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE ALLERGENI: SOLO CEREALI CONTENENTI GLUTINE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	Kg	800	Scatolame, conserve e vegetali secchi								

120	10	FARINA DI FRUMENTO TIPO 00 (PASTA FRESCA E FARINA)	92672	PACCHI DA KG.1 CONFEZIONI DA 10 PACCHI. RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	720	Sfarinati, pane e sostitutivi del pane								
130	10	GELATINA IN POLVERE (PREP.PER GASTR .BASE GELATINA ANIMALE)	94946	GELATINA IN POLVERE RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	40	Biscotti, dolciumi e preparati per dolci								
132	10	MARMELLATE MONODOSE (MONODOSE COLAZIONE)	95905	CONFETTURA MONODOSE DA GR 25 NEI GUSTI: PESCA, CILIEGIA, ALBICOCCA, FRAGOLA, PRUGNA. ETICHETTA RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	5 760	Biscotti, dolciumi e preparati per dolci								
133	10	BISCOTTO "PETIT" GR.25 (MONODOSE COLAZIONE)	95906	BISCOTTO SECCO PETIT MONOPORZIONE 25 GR RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	14 000	Biscotti, dolciumi e preparati per dolci								
135	10	ZUCCHERO BUSTINE DA GR 10 (MONODOSE COLAZIONE)	96089	BUSTINE ZUCCHERO 10 GR RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	6 000	Zucchero e dolcificanti								
136	10	ZAFFERANO "BOTTIGLIETTA" 2GR. POLVER. (SPEZIE)	96130	ZAFFERANO IN POLVERE VASETTI 2-5 GR RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	2.80	Spezie, erbe aromatiche disidratate e sale								
138	10	ORZORO SOLUBILE GR. 200 (COLONIALI)	96779	ORZORO SOLUBILE 200 GR RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	8	Caffè, tè, infusi e preparati solubili								
139	10	OLIO 1LT - MAIS - (OLIO OLIVA/ OLIO MAIS)	96860	OLIO DI SEMI DI MAIS CONFEZIONI DA 1 LITRO IN CARTONI DA 12 LT. ETICHETTA RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE , TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	LT	680	Olii e grassi								
141	10	MAIONESE DA 5 KG. (ALIMENTI CONSERVATI)	97301	MAIONESE LEGGERA CF 5 KG ETICHETTA RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	2 800	Salse e condimenti								
147	10	ACCIUGHE SOTT'OLIO DI OLIVA (ALIMENTI CONSERVATI)	97926	ACCIUGHE SOTT'OLIO DI OLIVA IN BARATTOLO DI VETRO, PRODOTTO SGOCCIOLATO 700-1000 GR ETICHETTA RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	16	Scatolame, conserve e vegetali secchi								
148	10	MACEDONIA DI FRUTTA (ALIMENTI CONSERVANTI)	98310	MACEDONIA DI FRUTTA IN LATTA 1/3, ETICHETTA RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	72	Scatolame, conserve e vegetali secchi								
149	10	SEMOLA DI GRANO DURO 1 KG. (PASTA FRESCA E FARINA)	99203	SEMOLA DI GRANO DURO IN CF DA 1000 GR, ETICHETTA RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA ALLERGENI: SOLO CEREALI CONTENENTI GLUTINE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	5 800	Sfarinati, pane e sostitutivi del pane								
150	10	CHIODI GAROFANO (SPEZIE)	99204	SPEZIA CHIODI DI GAROFANO ETICHETTA RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	4.00	Spezie, erbe aromatiche disidratate e sale								
151	10	NOCI MOSCATE MACIN. 500 GR SACCHETTI (SPEZIE)	99205	SPEZIA NOCE MOSCATA ETICHETTA RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	4.00	Spezie, erbe aromatiche disidratate e sale								

153	10	PANE GRATUGIATO DA GR. 500 PANE/GRISSINI	99322	PANE GRATUGIATO DA GR. 500 RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, ALLERGENI: SOLO CEREALI CONTENENTI GLUTINE BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	40	Sfarinati, pane e sostitutivi del pane								
154	10	LIEVITO PER DOLCI 15 GR VANIGLIATO LIEVITO VANIGLIATO	99376	LIEVITO VANIGLIATO DA 15 GR CONFEZIONE DA 50 BUSTE RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	0.50	Biscotti, dolciumi e preparati per dolci								
155	10	VANILLINA PURA GR.0.5X100 BST VANILLINA	99377	VANILLINA DA 5 GR CONFEZIONE DA 100 BUSTINE RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	0.50	Biscotti, dolciumi e preparati per dolci								
156	10	CONFETTURA EXTRA DI - ALBICOCCA CONFETTURE - MARMELLATE	99379	CONFETTURA ALBICOCCA USO PASTICCERIA IN BARATTOLI DA CIRCA 3 KG RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	40	Biscotti, dolciumi e preparati per dolci								
157	10	CIOCCOLATO FONDENTE KG.1(50% CACAO CIOCCOLATO - CREME DI CIOCCOLATO	99381	CIOCCOLATO FONDENTE 50% CACAO TAVOLETTE DA 1 KG RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	20.00	Biscotti, dolciumi e preparati per dolci								
158	10	CACAO AMARO CACAO PREPARATI X CIOCCOLATO	99383	CACAO AMARO IN POLVERE, 100% CACAO ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	20.00	Biscotti, dolciumi e preparati per dolci								
159	10	MANDORLE PELATE INTERE 37/38 KG. 1 FRUTTA SECCA	99384	MANDORLE PELATE INTERE 37/38 DA GK 1 INDICAZIONI ESTERNE: IMBALLATORE O SPEDITORE ORIGINE PRODOTTO, VARIETA, CATEGORIA, PEZZATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO FRUTTA A GUSCIO CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	8	Frutta secca								
160	10	NOCCIOLE PELATE TOSTATE KG.1 INTERFRUTTA SECCA	99385	NOCCIOLE INTERE PELATE TOSTATE IN CONF DA GR 1000 INDICAZIONI ESTERNE: IMBALLATORE O SPEDITORE ORIGINE PRODOTTO, VARIETA, CATEGORIA, PEZZATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO FRUTTA A GUSCIO CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	8	Frutta secca								
162	10	DOPPIO CONCENT. POMODORO 2/4 (ALIMENTI CONSERVANTI)	100435	DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO IN LATTE 2/4 CONF DA 6-12 PZ RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	8	Scatolame, conserve e vegetali secchi								
163	10	CARCIOFI SOTT'OLIO (ALIMENTI CONSERVANTI)	100803	CARCIOFI A SPICCHI SOTT'OLIO LATTE 1/3 (KG.3) RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	400	Scatolame, conserve e vegetali secchi								
164	10	CARCIOFI INTERI AL NATURALE (ALIMENTI CONSERVANTI)	100804	CARCIOFI INTERI AL NATURALE LATTE 1/3 (LATTA DA 3 KG) RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	400	Scatolame, conserve e vegetali secchi								
170	10	RISO BIANCO CARNAROLI (RISO)	101693	RISO BIANCO CARNAROLI, SENZA CONSERVANTI CONFEZIONE DA GR 1000 RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	7 200	Pasta e riso								
171	10	RISO INTEGRALE (RISO)	101694	RISO INTEGRALE: RISO AL QUALE VIENE RIMOSSO SOLO LO STRATO PIU' ESTERNO (DETTO Lolla) E LUCIDATO. SENZA CONSERVANTI CONF DA GR. 1000 OPPURE GR. 3000 OPPURE GR. 5000 SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	5 600	Pasta e riso								

199	10	PASTA SEMOLA DI GRANO DURO (PASTA SECCA)	111481	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO OTTENUTA DALLA TRAFILAZIONE E CONSEGUENTE ESSICAMENTO DI UN IMPASTO PREPARATO ESCLUSIVAMENTE CON SEMOLA DI GRANO DURO E ACQUA FORMATI VARI UMIDITA' 11.5, CENERI 0.88, PROTEINE 12.5% CF DA 1000 A 3000 GR RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE ALLERGENI: SOLO CEREALI CONTENENTI GLUTINE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO - FORMATI: FARFALLE, SEDANINI, MEZZE PENNE, GOMITI RIGATI, SPAGHETTI FORNITI NEI FORMATI INDICATI NELL'ORDINE D'ACQUISTO	KG	28 000	Sfarinati, pane e sostitutivi del pane							
202	10	GRISSINO TORINESE (PANE/GRISSINI)	113554	GRISSINI TORINESI STIRATI MONOPORZIONE 15 GR RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE ALLERGENI: SOLO CEREALI CONTENENTI GLUTINE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	22 000	Sfarinati, pane e sostitutivi del pane							
203	10	FETTE BISCOT MONOD. BIFET (MONODOSE COLAZIONE)	113559	FETTE BISCOTTATE MONOPORZIONE BIFETTA 13-15 GR RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE ALLERGENI: GLUTINE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	7 200	Biscotti, dolci e preparati per dolci							
209	10	FONDO BRUNO SENZA GLUTINE (PREPARATI)	116136	FONDO BRUNO SENZA GLUTINE IN CF DA GR 500 RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C.,DITTA PRODUTTRICE SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	120	Salse e condimenti							
210	10	PREPARATO PER THE INSTANT. SENZA GLUTINE	116279	THE SOLUBILE DA GR 1000 INSTANTANEO RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO RESA GRAMMI/LITRO= LITRO --> 100/120 GRAMMI - CON FORNITURA , ASSISTENZA E MANUTENZIONE DI IDONEI EROGATORI DI BEVANDA CALDA (UNO PER REPARTO - N. 25 - CON POSSIBILITA' DI INCREMENTARE IL NUMERO DI EROGATORI FINO A N. 27 TOTALI), A NORMA DI LEGGE GARANTENDO LA CONTINUITA' DEL SERVIZIO	KG	1 760	Caffè, tè, infusi e preparati solubili							
211	10	CAFFE' INSTANTANEO SENZA GLUTINE (PREPARATI)	116323	CAFFE' PURO SOLUBILE DA GR 500 ETICHETTA RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO RESA GRAMMI/LITRO= LITRO -> 30 GRAMMI - CON FORNITURA , ASSISTENZA E MANUTENZIONE DI IDONEI EROGATORI DI BEVANDA CALDA (UNO PER REPARTO - N. 25 - CON POSSIBILITA' DI INCREMENTARE IL NUMERO DI EROGATORI FINO A N. 27 TOTALI), A NORMA DI LEGGE GARANTENDO LA CONTINUITA' DEL SERVIZIO	KG	1 000	Caffè, tè, infusi e preparati solubili							
212	10	CIOCCOLATA INSTANTANEA SENZA GLUTINE (PREPARATI)	116324	CACAO AMARO SOLUBILE DA GR 1000 ETICHETTA RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO RESA GRAMMI/LITRO= LITRO --> 200 GRAMMI - CON FORNITURA , ASSISTENZA E MANUTENZIONE DI IDONEI EROGATORI DI BEVANDA CALDA (UNO PER REPARTO - N. 25 - CON POSSIBILITA' DI INCREMENTARE IL NUMERO DI EROGATORI FINO A N. 27 TOTALI), A NORMA DI LEGGE GARANTENDO LA CONTINUITA' DEL SERVIZIO	KG	560	Caffè, tè, infusi e preparati solubili							
213	10	PREPARATO LATTE INTERO IN POLVERE (PREPARATI)	116325	PREPARATO PER LATTE INTERO IN POLVERE DA GR 500 o 1000 ETICHETTA RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO. RESA GRAMMI/LITRO= LITRO --> 110 GRAMMI - CON FORNITURA , ASSISTENZA E MANUTENZIONE DI IDONEI EROGATORI DI BEVANDA CALDA (UNO PER REPARTO - N. 25 - CON POSSIBILITA' DI INCREMENTARE IL NUMERO DI EROGATORI FINO A N. 27 TOTALI), A NORMA DI LEGGE GARANTENDO LA CONTINUITA' DEL SERVIZIO	KG	200	Caffè, tè, infusi e preparati solubili							
214	10	CIALDE PER CAFFE' SOLUBILE	116617	CIALDE PER CAFFE' SOLUBILE INTENSITA' 10 E DECAFFEINATO RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA CONSEGNE CON ROLL BOX , DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI POSTO IN MAGAZZINO NEUTRO - CON FORNITURA , ASSISTENZA E MANUTENZIONE DI IDONEI EROGATORI DI BEVANDA CALDA (N. 2 IN TOTALE), A NORMA DI LEGGE	Pz	2 000	Acqua e bevande							
219	10	PREPARATO PER LATTE PAR. SCREMATO (PREPARATI)	118372	PREPARATO PER LATTE IN POLVERE PARZIALMENTE SCREMATO "NESTLE' MILANO" <u>o equivalente</u> DA GR 500 A CONFEZIONE - 15,5 % di materia grassa (115 grammi di prodotto + 930 millilitri di acqua= 1 litro di latte parzialmente scremato con 1,9% di materia grassa) avente valori nutrizionali identici al Latte "Nestlé Milano" - RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO - CON FORNITURA , ASSISTENZA E MANUTENZIONE DI IDONEI EROGATORI DI BEVANDA CALDA (UNO PER REPARTO - N. 25 - CON POSSIBILITA' DI INCREMENTARE IL NUMERO DI EROGATORI FINO A N. 27 TOTALI), A NORMA DI LEGGE GARANTENDO LA CONTINUITA' DEL SERVIZIO	KG	8 000	Caffè, tè, infusi e preparati solubili							

266	10	BUSTINE OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE 10 ML (OLIO OLIVA/ OLIO SEMI)	159847	BUSTINE DA 10 GR. DI OLIO E.V.O. ASSENZA TOTALE DI ALLERGENI ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	LT	1 800	Salse e condimenti								
267	10	DRESSING (OLIO EVO+ACETO) BUSTINE DA 15ML	159848	BUSTINE DA 15 GR. DI OLIO E.V.O (10 gr) E ACETO (5 gr) RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C. ALLERGENI: SOLO SOLFITI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	LT	3 000	Salse e condimenti								
268	10	BUSTINE KETCHUP 15G (ALIMENTI CONSERVATI)	159850	BUSTINE DI KETCHUP DA 15 gr CADUNA INGR. CONCENTRATO DI POMODORO 50% ZUCCHERO, ACETO DI VINO ACQUA.SALE, AROMI NATURALI GOMMA DO XANTHAN GOMMA DI GUAR DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C. DITTA PRODUTTRICE. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	40	Salse e condimenti								
269	10	BUSTINE MAIONESE 15 G (ALIMENTI CONSERVATI)	159851	BUSTINE DI MAIONESE DA 15 gr CADUNA ETICHETTA RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, T.M.C., SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	600	Salse e condimenti								
270	10	BUSTINE SENAPE 10GR (ALIMENTI CONSERVATI)	159852	BUSTINE SENAPE MONOUSO DA 10 gr CADUNO RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO,T.M.C. BUSTINE DA 1 GR DI SALE FINO SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ALLERGENI: SOLO SEMI DI SENAPE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA INMAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	20.00	Salse e condimenti								
271	10	SALE BUSTE FINO BUSTINE DA GR 1 (ALIMENTI CONSERVATI)	159853	BUSTINE DA 1 GR DI SALE ALIMENTARE DA TAVOLA ESTRATTO DALL'ACQUA DI MARE E RAFFINATO FINO CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	800	Spezie, erbe aromatiche disidratate e sale								
274	10	SALVIA ESSICCATA MACINATA	160525	SALVIA ESSICCATA E MACINATA IN CONFEZIONI DA 300-1000 GR RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO,T.M.C. DITTA PRODUTTRICE. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	4.00	Spezie, erbe aromatiche disidratate e sale								
281	10	PASTA DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO		PASTA OTTENUTA DA SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO COLTIVATO IN ITALIA. IN CONFEZIONE DI POLITILENE DI PESO DA 500 A 3000 GR (PER 100 G PROTEINE NON INFERIORE A 13.5) RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA. ALLERGENI:SOLO CREALI CONTENENTI GLUTINE CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO .FORNITO NEL GUSTO INDICATO NELLE NOTE PRODOTTO AL MOMENTO DELL'ORDINE (SEDANINI, MEZZE PENNE, FARFALLE, GOMITI RIGATI)	KG	400	Sfarinati, pane e sostitutivi del pane								
283	10	ANANAS A FETTE AL NATURALE IN SCATOLA (ALIMENTI CONSERVATI)		ANANAS A FETTE IN SUCCO DI ANANAS IN LATTA , INGREDIENTI: ANANAS, SUCCO DI ANANAS, ACIDO CITRICO. ETICHETTA RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA SENZA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	80	Scatolame, conserve e vegetali secchi								
284	10	KETCHUP DA 5 KG (ALIMENTI CONSERVATI)		KETCHUP DA 5 KG INGR. CONCENTRATO DI POMODORO 50% ZUCCHERO, ACETO DI VINO ACQUA.SALE, AROMI NATURALI GOMMA DO XANTHAN GOMMA DI GUAR DESCRIZIONE DEL PRODOTTO T.M.C. DITTA PRODUTTRICE. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	200	Salse e condimenti								
285	10	FARINA DI CECI BIOLOGICA		N CONFEZIONI DA GR.500/1000, 1°SCELTA.RECANTE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO,T.M.C, DITTA PRODUTTRICE . SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	80	Sfarinati, pane e sostitutivi del pane								
299	10	POLPA MELA - PRUGNA		PRODOTTO: POLPA MELA-PRUGNA : PASSATA DI MELE (80%) E PRUGNE (20%), SENZA CONSERVANTI E ZUCCHERI AGGIUNTI. CONFEZIONI DA G.100. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	4 000	Scatolame, conserve e vegetali secchi								
300	10	POLPA MELA - BANANA		PRODOTTO: POLPA MELA-BANANA :PASSATA DI MELE (75%) E BANANE (25%). SENZA CONSERVANTI E ZUCCHERI AGGIUNTI. CONFEZIONI DA G.100. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	4 000	Scatolame, conserve e vegetali secchi								

Importo Complessivo
IVA esclusa

Area compilata dalla stazione appaltante									Area compilata dal FORNITORE					
Voce	Lotto	Articoli	Codice	Note	U. M.	Q.tà presunta per 48 MESI	Confezionamento / Pezzatura	Scheda tecnica Consip	Marca	Denominazione commerciale del prodotto	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga	Confezionamento secondario	% IVA
31	11	INSALATA MISTA PULITA (VERDURA FRESCA)	90934	INDICAZIONI ESTERNE: IMBALLATORE O SPEDITORE ORIGINE PRODOTTO, VARIETA, CATEGORIA PEZZATURA, TARA IMBALLO COME DA VIGENTE NORMATIVA. CARATTERISTICHE: INTERA, SANA, PULITA, PRIVA DI PARASSITI, MUFFE, PRIVA DI ODORE O COLORE ESTRANEI, PRIVA DI UMIDITA' ESTERNA ANORMALE, COLORE TIPICO, SAPORE TIPICO. TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	40		Prodotti ortofrutticoli freschi e di quarta gamma						
33	11	PATATE CONF. SOTTOVUOTO TONDE "30" (VERDURA FRESCA)	90937	CONFEZIONI DA GR2000/2500 DI 1°SCELTA V GAMMA DIAMETRO 30MM PEZZATURA OMOGENEA INDICAZIONI ESTERNE: IMBALLATORE O SPEDITORE ORIGINE PRODOTTO, VARIETA, CATEGORIA PEZZATURA, TARA IMBALLO COME DA VIGENTE NORMATIVA. CARATTERISTICHE: PATATE NOVELLE LAVATE, PELATE E PASTORIZZATE SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	kg	160 000		Prodotti ortofrutticoli freschi e di quarta gamma						
113	11	BARBABIETOLE TAGLiate CONF. (VERDURA FRESCA)	92304	BARBABIETOLE COTTE E TAGLiate A FETTINE IN CONF DA 2000 GR ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	Kg	7 600		Prodotti ortofrutticoli freschi e di quarta gamma						
Importo Complessivo IVA esclusa														

Area compilata dalla stazione appaltante									Area compilata dal FORNITORE					
Voce	Lotto	Articoli	Codice	Note	U. M.	Q.tà presunta per 48 MESI	Confezionamento / Pezzatura	Scheda tecnica Consip	Marca	Denominazione commerciale del prodotto	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga	Confezionamento secondario	% IVA
225	12	PREPARATO PER CREMA/MOUSSE (PREP. PER GASTR)	119574	PREPARATO IN POLVERE PER MOUSE AL LIMONE oppure PREPARATO IN POLVERE PER CREMA BAVARESE ALLA FRAGOLA oppure PREPARATO IN POLVERE PER CREMA CATALANA SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE oppure PREPARATO IN POLVERE PER TIRAMISU' oppure PREPARATO IN POLVERE PER CREMA BIANCA AL GUSTO DI YOGURT oppure PREPARATO IN POLVERE PER MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO. TUTTI PRODOTTI AVENTI CARATTERISTICHE EQUIVALENTI AI PREPARATI "CARTE D'OR", DESSERT SEMIFREDDO SENZA COTTURA. ETICHETTATURA COME DA VIGENTE NORMATIVA CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN MAGAZZINO NEUTRO DEDICATO	KG	40		Biscotti, dolciumi e preparati per dolci						
257	12	SECONDO PIATTO DI MANZO CONS. CREMOSA SURGELATO DA 100 GR	159830	MONOPORZIONE. DESTINATO A PAZIENTI DISFAGICI. CARATTESISTICHE FISICHE: CONSISTENZA CREMOSA. IL PRODOTTO DEVE RISPONDERE AI SEGUENTI REQUISITI: DEVE ESSERE ASSUNTO CON IL CUCCHIAIO (POSSIBILE ANCHE CON FORCHETTA), NON PUO' ESSERE BEVUTO, NON DEVE RICHIEDERE MASTICAZIONE, CADENDO DAL CUCCHIAIO DEVE CONSERVARE LA PROPRIA FORMA, NON DEVE PRESENTARE GRUMI, NON DEVE ESSERE APPICCIOSO, IL LIQUIDO NON DEVE SEPARARSI DAL SOLIDO. RIFERIMENTO: SISTEMA DI CLASSIFICAZIONE IDDSI LIVELLO 4 CREMOSO MOLTO DENSO. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI: PROTEINE ALMENO 15 GR/100 GR. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE . PRODOTTO ADATTO AD ESSERE SCONGELATO E PORTATO IN TEMPERATURA IN FORNO IN MEZZ'ORA SENZA SUBIRE SPOSTAMENTI DI CONTENIOTORE. IL PAZIENTE DEVE RICEVERE IL PRODOTTO SIGILLATO COME IN ORIGINE. PRODOTTO CONGELATO A LUNGA SCADENZA. CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	2 400		Preparazioni gastronomiche refrigerate e surgelate						
258	12	SECONDO PIATTO DI POLLO CONS. CREMOSA SURGELATO DA 100 GR	159831	MONOPORZIONE. DESTINATO A PAZIENTI DISFAGICI. CARATTESISTICHE FISICHE: CONSISTENZA CREMOSA. IL PRODOTTO DEVE RISPONDERE AI SEGUENTI REQUISITI: DEVE ESSERE ASSUNTO CON IL CUCCHIAIO (POSSIBILE ANCHE CON FORCHETTA), NON PUO' ESSERE BEVUTO, NON DEVE RICHIEDERE MASTICAZIONE, CADENDO DAL CUCCHIAIO DEVE CONSERVARE LA PROPRIA FORMA, NON DEVE PRESENTARE GRUMI, NON DEVE ESSERE APPICCIOSO, IL LIQUIDO NON DEVE SEPARARSI DAL SOLIDO. RIFERIMENTO: SISTEMA DI CLASSIFICAZIONE IDDSI LIVELLO 4 CREMOSO MOLTO DENSO. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI: PROTEINE ALMENO 15 GR/100 GR. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE . PRODOTTO ADATTO AD ESSERE SCONGELATO E PORTATO IN TEMPERATURA IN FORNO IN MEZZ'ORA SENZA SUBIRE SPOSTAMENTI DI CONTENIOTORE. IL PAZIENTE DEVE RICEVERE IL PRODOTTO SIGILLATO COME IN ORIGINE. PRODOTTO CONGELATO A LUNGA SCADENZA. CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	2 400		Preparazioni gastronomiche refrigerate e surgelate						
259	12	DESSERT PER DISFAGICI DA 100 GR	159832	DESSERT MONODOSE DESTINATO A PAZIENTI DISFAGICI. CARATTESISTICHE FISICHE: CONSISTENZA CREMOSA. IL PRODOTTO DEVE RISPONDERE AI SEGUENTI REQUISITI: DEVE ESSERE ASSUNTO CON IL CUCCHIAIO (POSSIBILE ANCHE CON FORCHETTA), NON PUO' ESSERE BEVUTO, NON DEVE RICHIEDERE MASTICAZIONE, CADENDO DAL CUCCHIAIO DEVE CONSERVARE LA PROPRIA FORMA, NON DEVE PRESENTARE GRUMI, NON DEVE ESSERE APPICCIOSO, IL LIQUIDO NON DEVE SEPARARSI DAL SOLIDO. RIFERIMENTO: SISTEMA DI CLASSIFICAZIONE IDDSI LIVELLO 4 CREMOSO MOLTO DENSO. PROPOSTO IN ALMENO TRE GUSTI SPECIFICATI NELLE NOTE PRODOTTO AL MOMENTO DELL'ORDINE. SHELF LIFE AL MOMENTO DELLA CONSEGNA NON INFERIORE AI 20 GIORNI. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI: PROTEINE ALMENO 5 GR/100 GR E Kcal 150/100 gr. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE, PRODOTTO FRESCO. CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	2 400		Biscotti, dolciumi e preparati per dolci						
260	12	SECONDO PIATTO DI PESCE BIANCO CONS. CREMOSA SURGELATO DA 100 GR	159833	MONOPORZIONE. DESTINATO A PAZIENTI DISFAGICI. CARATTESISTICHE FISICHE: CONSISTENZA CREMOSA. IL PRODOTTO DEVE RISPONDERE AI SEGUENTI REQUISITI: DEVE ESSERE ASSUNTO CON IL CUCCHIAIO (POSSIBILE ANCHE CON FORCHETTA), NON PUO' ESSERE BEVUTO, NON DEVE RICHIEDERE MASTICAZIONE, CADENDO DAL CUCCHIAIO DEVE CONSERVARE LA PROPRIA FORMA, NON DEVE PRESENTARE GRUMI, NON DEVE ESSERE APPICCIOSO, IL LIQUIDO NON DEVE SEPARARSI DAL SOLIDO. RIFERIMENTO: SISTEMA DI CLASSIFICAZIONE IDDSI LIVELLO 4 CREMOSO MOLTO DENSO. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI: PROTEINE ALMENO 15 GR/100 GR. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE. PRODOTTO ADATTO AD ESSERE SCONGELATO E PORTATO IN TEMPERATURA IN FORNO IN MEZZ'ORA SENZA SUBIRE SPOSTAMENTI DI CONTENIOTORE. IL PAZIENTE DEVE RICEVERE IL PRODOTTO SIGILLATO COME IN ORIGINE. PRODOTTO CONGELATO A LUNGA SCADENZA. CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA	KG	2 400		Preparazioni gastronomiche refrigerate e surgelate						

261	12	SECONDO PIATTO DI SALMONE CONS. CREMOSA SURGELATO DA 100 GR	159836	<p>MONOPORZIONE. DESTINATO A PAZIENTI DISFAGICI. CARATTESISTICHE FISICHE: CONSISTENZA CREMOSA. IL PRODOTTO DEVE RISPONDERE AI SEGUENTI REQUISITI: DEVE ESSERE ASSUNTO CON IL CUCCHIAIO (POSSIBILE ANCHE CON FORCHETTA), NON PUO' ESSERE BEVUTO, NON DEVE RICHIEDERE MASTICAZIONE, CADENDO DAL CUCCHIAIO DEVE CONSERVARE LA PROPRIA FORMA, NON DEVE PRESENTARE GRUMI, NON DEVE ESSERE APPICCIOSO, IL LIQUIDO NON DEVE SEPARARSI DAL SOLIDO. RIFERIMENTO: SISTEMA DI CLASSIFICAZIONE IDDSI LIVELLO 4 CREMOSO MOLTO DENSO. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI: PROTEINE ALMENO 15 GR/100 GR. SENZA CEREALI CONTENENTI GLUTINE. PRODOTTO ADATTO AD ESSERE SCONGELATO E PORTATO IN TEMPERATURA IN FORNO IN MEZZ'ORA SENZA SUBIRE SPOSTAMENTI DI CONTENITORE. IL PAZIENTE DEVE RICEVERE IL PRODOTTO SIGILLATO COME IN ORIGINE. PRODOTTO CONGELATO A LUNGA SCADENZA. CONSEGNE CON ROLL BOX IDONEI ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DISTINTO DA ALTRI PRODOTTI, BEN VISIBILE AL CONTROLLO MERCE POSTO DALL'AUTISTA IN CELLA DEDICATA</p>	KG	2 400		Preparazioni gastronomiche refrigerate e surgelate					
										<p>Importo Complessivo IVA esclusa</p>			

SPECIE E VARIETA' / CARATTERISTICHE	PROVENIENZA	CAT.	CALIBRO/CONFEZIONE	PREZZO (in euro)		VAR.
				MIN.	MAX. PREV.	
AGRUMI						
ARANCE NAVEL LATE	SUD AFRICA	1	70/80-6 MULTISTRATO	0,95	1,05	1,00 -0,05
ARANCE VALENCIA LATE	SUD AFRICA	1	70/80-6 MULTISTRATO	1,00	1,10	1,05 -0,05
LIME	BRASILE	1	MULTISTRATO	1,80	2,20	2,00 0,00
LIMONI EUREKA	ARGENTINA	1	58/67 - 4 CARTONE 6 KG.	1,80	2,10	2,00 0,00
LIMONI EUREKA	ARGENTINA	1	58/67 - 4 MULTISTRATO	1,30	1,40	1,35 -0,05
LIMONI EUREKA	SUD AFRICA	1	58/67 - 4 MULTISTRATO	1,50	1,70	1,65 0,05
POMPELMI	SUD AFRICA	1	105/110 MULTISTRATO	0,95	1,05	1,00 0,00
POMPELMI RED	SUD AFRICA	1	105/110 MULTISTRATO	0,95	1,05	1,00 0,00
FRUTTA ESOTICA						
ANANAS ALTRI MARCHI GOLD	COSTARICA	1	PZ 6 MONOSTRATO	1,20	1,40	1,30 0,00
ANANAS ALTRI MARCHI GOLD	COSTARICA	1	PZ 7 MONOSTRATO	0,80	1,00	0,90 0,00
ANANAS ALTRI MARCHI GOLD VIA AEREA	P.V.E.	1	PZ 7 MONOSTRATO	3,20	3,50	3,30 0,00
AVOCADOS HASS	PERU'	1	PZ 12 MONOSTRATO	3,00	3,50	3,25 0,00
BANANE ALTRI MARCHI	AMERICA CENTRALE	1		0,70	0,80	0,75 -0,03
BANANE CHIQUITA	AMERICA CENTRALE	1		1,15	1,25	1,18 -0,02
MANGHI VIA MARE	BRASILE	1	MONOSTRATO	1,75	2,00	1,90 0,10
PAPAIA VIA AEREA	BRASILE	1	PZ 6 MONOSTRATO	3,40	3,70	3,50 0,00
PAPAIA FORMOSA VIA AEREA	BRASILE	1	PZ. 3/4 MONOSTRATO	3,30	3,70	3,60 -0,10
PASSION FRUIT VIA MARE	COLOMBIA	1	RINFUSA	4,50	5,00	4,70 -0,10
FRUTTA FRESCA						
ACTINIDIA HAYWARD	CILE	1	GR. 130/140 RINFUSA	2,50	2,70	2,60 0,00
ACTINIDIA HAYWARD ZESPRI	NUOVA ZELANDA	1	GR. 110/120 RINFUSA	3,20	3,40	3,30 0,00
ACTINIDIA HAYWARD ZESPRI	NUOVA ZELANDA	1	GR. 120/130 RINFUSA	3,40	3,70	3,50 0,00
ACTINIDIA HAYWARD ZESPRI	NUOVA ZELANDA	1	GR. 140/150 RINFUSA	3,70	3,90	3,80 0,00
ALBICOCCHE FARBALY	P.V.N.	1	45/50 IN CESTELLI	2,30	2,50	2,40 0,10
ALBICOCCHE FARBALY	P.V.N.	1	50/55 IN CESTELLI	2,50	2,80	2,60 0,20

SPECIE E VARIETA' / CARATTERISTICHE	PROVENIENZA	CAT.	CALIBRO/CONFEZIONE	PREZZO (in euro)			VAR.
				MIN.	MAX.	PREV.	
FICHI D'INDIA	SICILIA	1	PZ 16 MONOSTRATO	1,40	1,60	1,50	-0,05
FICHI D'INDIA	SICILIA	1	PZ 18 MONOSTRATO	1,10	1,30	1,20	-0,05
FICHI D'INDIA	SICILIA	1	PZ. PICCOLA IN CESTELLI	0,80	1,00	0,90	-0,20
FRAGOLE GROSSE	TRENTINO	1	IN CONFEZIONE	5,00	5,50	5,30	-1,20
FRAGOLE GROSSE	VENETO	1	IN CONFEZIONE	4,00	4,50	4,30	-1,20
LAMPONI	P.V.N.	1	IN CONFEZIONE	15,00	17,00	16,00	1,00
LAMPONI	PORTOGALLO	1	IN CONFEZIONE	15,00	16,00	15,50	-0,50
MELE CRIPPS PINK LADY	CILE	1	80/85 MONOSTRATO	2,30	2,50	2,40	0,00
MELE FUJI	TRENT.A.A.	1	80/85 MONOSTRATO	1,60	1,80	1,70	0,00
MELE GOLDEN DELICIOUS	TRENT.A.A.	1	80/85 MONOSTRATO	1,30	1,40	1,35	0,00
MELE GOLDEN DELICIOUS D.O.P.	VAL DI NON	1	75/80 MONOSTRATO	1,30	1,40	1,35	0,00
MELE GOLDEN DELICIOUS D.O.P.	VAL DI NON	1	80/85 MONOSTRATO	1,40	1,50	1,45	0,00
MELE ROYAL GALA	P.V.N.	1	80/85 MONOSTRATO	1,20	1,35	1,30	NUOVO
MELE ROYAL GALA	TRENT.A.A.	1	80/85 MONOSTRATO	1,40	1,50	1,45	0,10
MIRTILLI	P.V.N.	1	IN CONFEZIONE	9,00	11,00	10,00	0,00
MORE	P.V.N.	1	IN CONFEZIONE	9,00	10,00	9,50	-0,50
PERE CARMEN	EMILIA ROMAGNA	1	65/70 MONOSTRATO	1,50	1,60	1,55	0,00
PERE CARMEN	EMILIA ROMAGNA	1	70/75 MONOSTRATO	2,00	2,20	2,10	0,00
PERE COSCIA	P.V.N.	1	50/55 IN CESTELLI	1,80	2,10	2,00	NUOVO
PERE ERCOLINI	SPAGNA	1	50/55 IN CASSE	1,30	1,50	1,40	-0,15
PERE WILLIAM	EMILIA ROMAGNA	1	70/75 MONOSTRATO	1,70	1,90	1,80	NUOVO
PERE WILLIAM	EMILIA ROMAGNA	1	75/80 MONOSTRATO	2,00	2,20	2,10	NUOVO
PESCHE NOCI NETTARINE PASTA GIALLA	P.V.N.	1	67/73-A MONOSTRATO	1,40	1,50	1,45	0,15
PESCHE NOCI NETTARINE PASTA GIALLA	P.V.N.	1	73/80-AA MONOSTRATO	1,60	1,80	1,70	0,10
PESCHE NOCI NETTARINE PASTA GIALLA	P.V.N.	1	80/90-AAA MONOSTRATO	1,80	2,20	2,00	0,00
PESCHE NOCI NETTARINE PASTA GIALLA	SPAGNA	1	80/90-AAA MONOSTRATO	1,70	2,00	1,80	-0,10
PESCHE PASTA GIALLA	P.V.N.	1	67/73-A MONOSTRATO	1,20	1,40	1,30	0,00

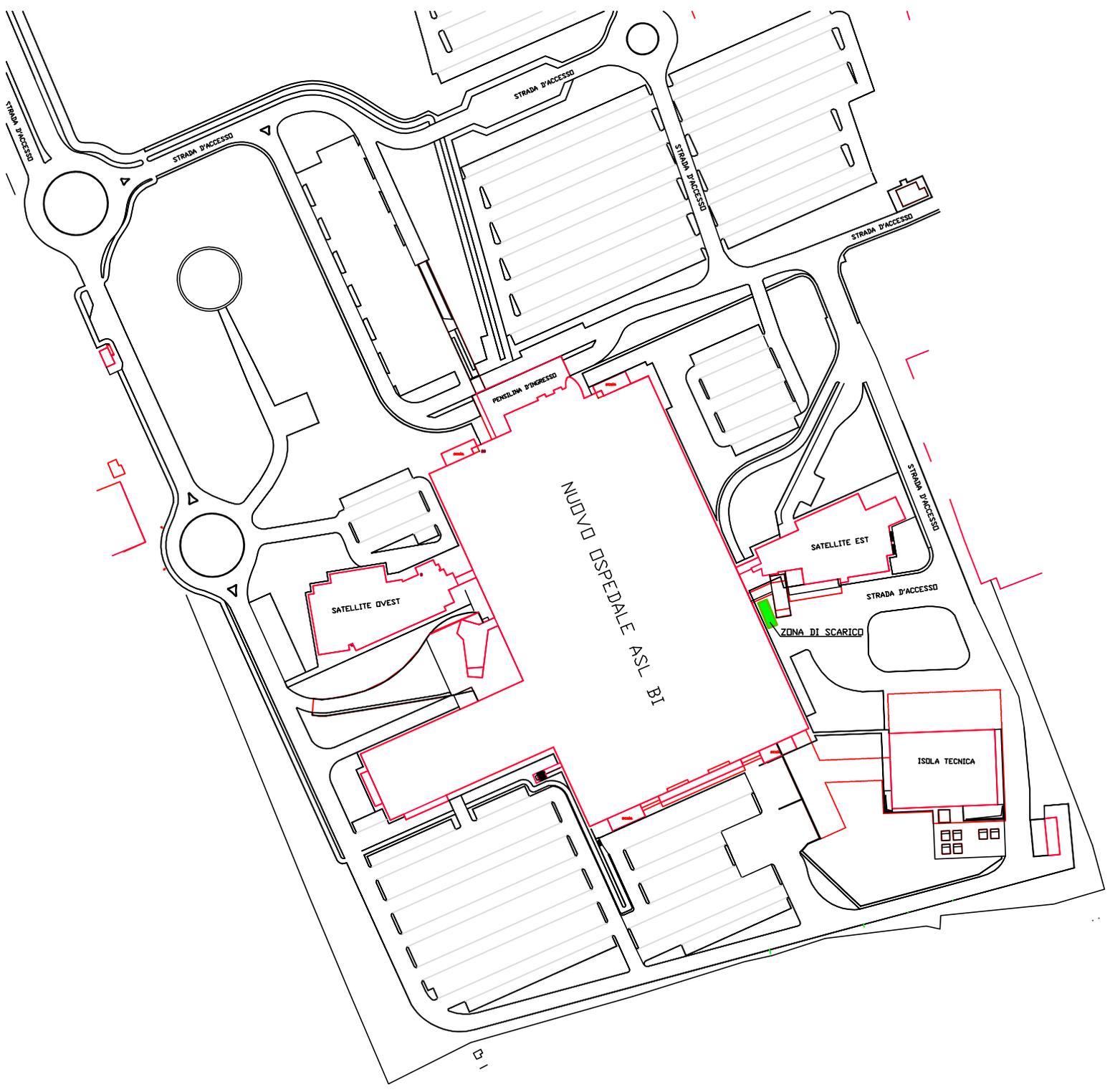
SPECIE E VARIETA' / CARATTERISTICHE	PROVENIENZA	CAT.	CALIBRO/CONFEZIONE	PREZZO (in euro)			VAR.
				MIN.	MAX.	PREV.	
PESCHE PASTA GIALLA	P.V.N.	1	73/80-AA MONOSTRATO	1,50	1,80	1,60	0,00
PESCHE PASTA GIALLA	P.V.N.	1	80/90-AAA MONOSTRATO	1,80	2,20	2,00	0,00
PESCHE PASTA GIALLA	SPAGNA	1	80/90-AAA MONOSTRATO	1,60	1,80	1,70	NUOVO
PESCHE PERCOCHE	SPAGNA	1	73/80-AA MONOSTRATO	1,40	1,60	1,50	-0,05
PESCHE SATURNINA	P.V.N.	1	73/80-AA MONOSTRATO	2,00	2,30	2,10	0,00
PESCHE SATURNINA	SPAGNA	1	73/80-AA RINFUSA	1,40	1,60	1,50	0,10
RIBES ROSSO	P.V.N.	1	IN CONFEZIONE	8,00	10,00	9,00	-1,00
SUSINE REGINA CLAUDIA VERDE	FRANCIA	1	40/45 RINFUSA	3,20	3,50	3,30	0,00
SUSINE REGINA CLAUDIA VERDE	SPAGNA	1	41/44-5 RINFUSA	2,20	2,40	2,30	-0,10
SUSINE SANTA CLARA	PIEMONTE	1	40/45 RINFUSA	1,20	1,40	1,30	0,00
SUSINE STANLEY	P.V.N.	1	40/45 IN CESTELLI	1,30	1,50	1,40	-0,10
SUSINE T.C. SUN	P.V.N.	1	50/55 IN CESTELLI	1,30	1,60	1,40	0,00
SUSINE TIPO BLACK	P.V.N.	1	50/55 IN CESTELLI	1,30	1,50	1,40	0,00
UVA BIANCA APIRENE	P.V.N.	1	MONOSTRATO	2,00	2,40	2,20	0,00
UVA BIANCA ITALIA 2	P.V.N.	1	MONOSTRATO	1,40	1,60	1,50	NUOVO
UVA BIANCA VITTORIA	P.V.N.	1	MONOSTRATO	1,40	1,70	1,60	0,10
UVA BIANCA VITTORIA	P.V.N.	X	MONOSTRATO	1,80	2,30	2,00	-0,20
UVA NERA FRAGOLA	P.V.N.	1	IN CESTELLI	1,80	2,20	2,00	0,00
UVA NERA PALIERI	PUGLIA	1	MONOSTRATO	1,30	1,50	1,40	0,00
FRUTTA SECCA							
ALBIOCOCHE SECCHHE	TURCHIA	1	RINFUSA	5,90	6,10	6,00	0,00
ANACARDI TOSTATI	VIETNAM	1	RINFUSA	10,00	15,00	12,00	0,00
ARACHIDI TOSTATE	EGITTO	1	7/9 IN SACCHI	3,50	4,00	3,80	0,00
ARACHIDI TOSTATE	ISRAELE	1	7/9 IN SACCHI	5,00	5,50	5,30	0,00
CECI SECCHI	MESSICO	1	RINFUSA	2,40	2,60	2,50	0,00
FAGIOLI SECCHI BORLOTTI CRANBERRY	CANADA	1	RINFUSA	2,45	2,60	2,50	0,00
FAGIOLI SECCHI CANNELLINI	ARGENTINA	1	RINFUSA	2,00	2,70	2,40	0,00

SPECIE E VARIETA' / CARATTERISTICHE	PROVENIENZA	CAT.	CALIBRO/CONFEZIONE	PREZZO (in euro)			VAR.
				MIN.	MAX.	PREV.	
FAVE SECCHE SGUSCIATE	EGITTO	1	RINFUSA	2,00	2,50	2,40	0,00
LENTICCHIE SECCHE	CANADA	1	RINFUSA	1,60	1,80	1,70	0,00
MANDORLE SGUSCIATE	CALIFORNIA	1	22/24 RINFUSA	8,50	9,50	9,00	0,00
MANDORLE SGUSCIATE PELATE	CALIFORNIA	1	RINFUSA	9,00	10,00	9,50	0,00
NOCCIOLE CON GUSCIO	FRANCIA	1	RINFUSA	5,80	6,10	6,00	0,00
NOCI DI COCCO	COSTA D'AVORIO	1	PZ 12 MONOSTRATO	1,00	1,30	1,20	0,00
NOCI SECCHE	FRANCIA	1	28/30 IN SACCHI	3,00	3,30	3,10	0,00
NOCI SECCHE	FRANCIA	1	30/32 IN SACCHI	3,30	3,50	3,40	0,00
NOCI SECCHE	FRANCIA	1	32/34 IN SACCHI	4,00	4,50	4,10	0,00
PINOLI MONDI	CINA	1	RINFUSA	35,00	45,00	36,00	0,00
PINOLI MONDI	MEDITERRANEO	1	RINFUSA	77,00	85,00	78,00	0,00
PISTACCHI TOSTATI	CALIFORNIA	1	18/20 RINFUSA	12,00	13,00	12,50	0,00
PRUGNE SECCHE CON NOCCIOLO	FRANCIA	1	20/30 RINFUSA	4,80	5,10	5,00	0,00
PRUGNE SECCHE SNOCCIOLATE	FRANCIA	1	30/40 RINFUSA	5,50	5,70	5,60	0,00
UVA SULTANINA	TURCHIA	1	IN CONFEZIONE	3,50	4,00	3,90	0,00
UVA SULTANINA	TURCHIA	1	RINFUSA	3,00	3,50	3,30	0,00
ORTAGGI							
AGLI SECCHI	P.V.N.	1	IN TRECCE	4,60	5,00	4,80	0,00
AGLI SECCHI	SPAGNA	1	IN CONFEZIONE	3,50	4,00	3,80	0,00
ANGURIE	P.V.N.	1	KG. 12/16 IN BINS	0,25	0,40	0,30	0,00
ANGURIE	P.V.N.	1	KG. 12/16 MONOSTRATO	0,50	0,70	0,60	-0,05
ANGURIE BABY	P.V.N.	1	KG. 2/3 MONOSTRATO	0,60	0,80	0,70	-0,15
CAROTE	P.V.N.	1	CONF.1 KG	0,70	0,80	0,75	0,00
CAROTE	P.V.N.	1	IN CASSE	0,60	0,70	0,65	0,00
CAROTE	P.V.N.	1	IN MAZZI	1,30	1,50	1,40	0,00
CAVOLFIORI CORONATI	P.V.N.	1	PZ 6 MONOSTRATO	1,00	1,20	1,10	0,10
CAVOLFIORI CORONATI	TRENT.A.A.	1	PZ 8 MONOSTRATO	1,50	1,70	1,60	0,30

SPECIE E VARIETA' / CARATTERISTICHE	PROVENIENZA	CAT.	CALIBRO/CONFEZIONE	PREZZO (in euro)			VAR.
				MIN.	MAX.	PREV.	
CAVOLI CAPPUCCIO BIANCO	P.V.N.	1	PZ 6 MONOSTRATO	0,50	0,70	0,60	0,00
CETRIOLI	P.V.N.	1	DOPPIO STRATO	1,00	1,40	1,30	0,10
CIPOLLE BIANCHE	P.V.N.	1	IN SACCHI	0,60	0,70	0,65	-0,20
CIPOLLE DORATE	P.V.N.	1	IN SACCHI	0,45	0,50	0,48	0,03
CIPOLLE ROSSE	P.V.N.	1	IN SACCHI	0,60	0,70	0,65	0,15
CIPOLLE ROSSE DI TROPEA	CALABRIA	1	IN TRECCE	1,60	2,00	1,80	0,15
FAGIOLI FRESCHI BORLOTTI DA SGRANO	P.V.N.	1	RINFUSA	1,50	2,00	1,70	-0,10
FAGIOLI FRESCHI BORLOTTI DA SGRANO RAMPICANTI	P.V.N.	1	RINFUSA	2,50	2,60	2,50	0,10
FAGIOLINI BOBY MEDI	P.V.N.	1	IN CASSE	2,50	3,00	2,80	0,85
FINOCCHI	P.V.N.	1	PZ 10 MONOSTRATO	0,90	1,10	1,00	0,00
FINOCCHI	P.V.N.	X	PZ 10 MONOSTRATO	1,20	1,40	1,30	0,10
FINOCCHI	P.V.N.	2	PZ 12 MONOSTRATO	0,65	0,80	0,70	0,00
FUNGHI CANTARELLI	ROMANIA	1	RINFUSA	10,00	13,00	11,00	-4,00
FUNGHI PORCINI	ROMANIA	1	MONOSTRATO	20,00	26,00	23,00	0,00
FUNGHI PRATAIOLI COLTIVATI	P.V.N.	1	RINFUSA	2,00	2,20	2,10	0,00
GINGER	CINA	1	RINFUSA	2,80	3,20	3,00	0,00
MELANZANE OVALI	P.V.N.	1	MONOSTRATO	0,80	0,90	0,85	0,05
MELANZANE OVALI VIOLETTE	P.V.N.	1	MONOSTRATO	1,00	1,20	1,10	0,10
MELONI GIALLI	P.V.N.	1	GR. 1250-1600 MONOSTRATO	0,60	0,80	0,70	NUOVO
MELONI LISCI	P.V.N.	1	GR. 1000-1250 MONOSTRATO	1,50	2,00	1,80	NUOVO
MELONI RETATI	LOMBARDIA	1	GR. 1000-1250 MONOSTRATO	1,00	1,30	1,20	0,00
MELONI RETATI	P.V.N.	1	GR. 1000-1250 MONOSTRATO	0,80	1,00	0,95	0,00
MELONI RETATI	P.V.N.	1	GR. 750-1000 MONOSTRATO	0,70	0,80	0,75	0,10
PATATE COMUNI	OLANDA	1	IN SACCHI	0,50	0,55	0,53	NUOVO
PATATE COMUNI	P.V.N.	1	IN SACCHI	0,45	0,55	0,50	0,00
PATATE ROSSE	P.V.N.	1	IN SACCHI	0,50	0,60	0,55	0,00
PEPERONI GIALLI LUNGH	P.V.N.	1	MONOSTRATO	1,40	1,60	1,50	-0,20

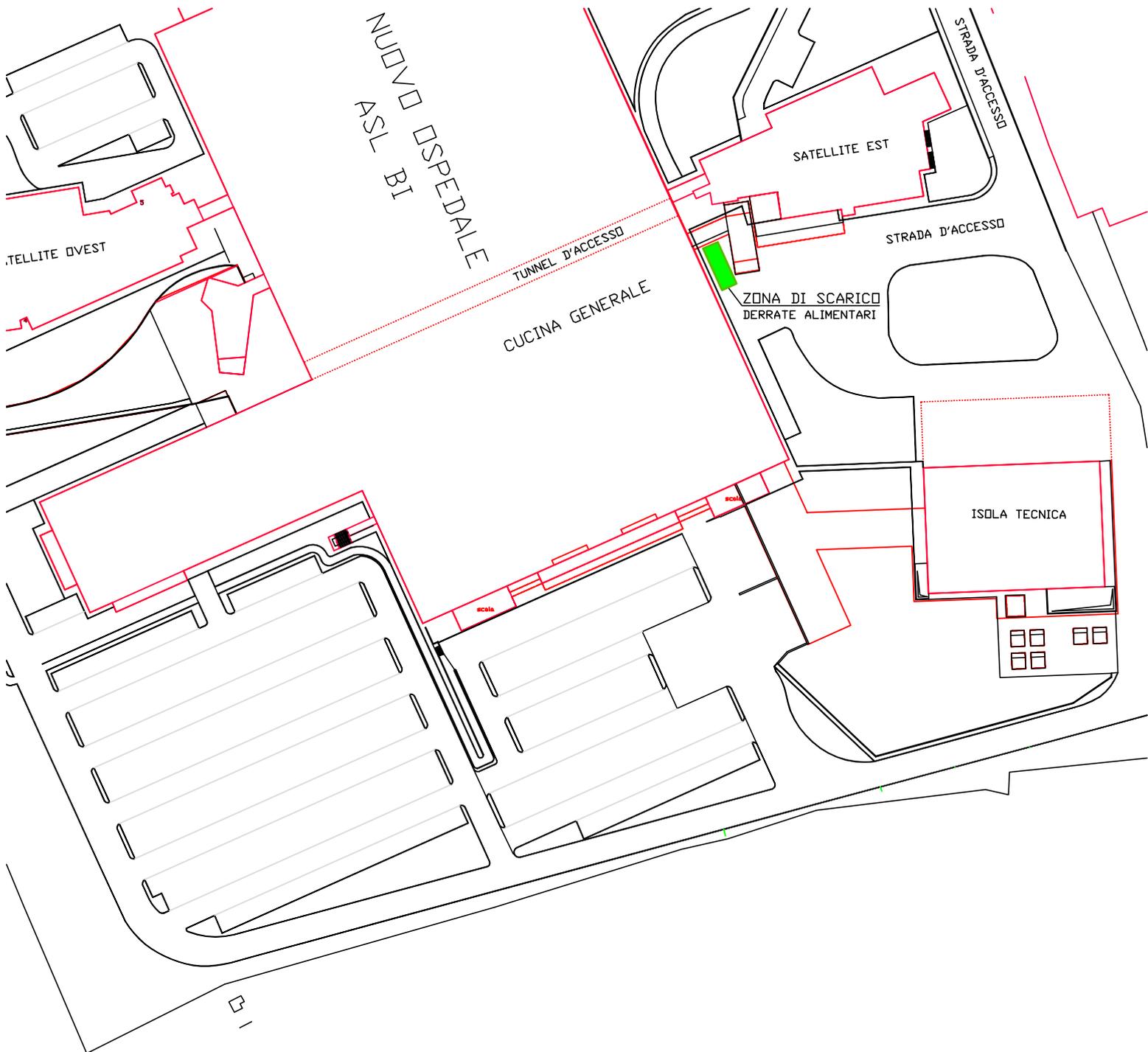
SPECIE E VARIETA' / CARATTERISTICHE	PROVENIENZA	CAT.	CALIBRO/CONFEZIONE	PREZZO (in euro)			VAR.
				MIN.	MAX.	PREV.	
PEPERONI GIALLI QUADRATI	OLANDA	1	GG (90-110) RINFUSA	1,60	1,70	1,65	NUOVO
PEPERONI ROSSI LUNGH	P.V.N.	1	MONOSTRATO	1,40	1,60	1,50	-0,15
PEPERONI ROSSI QUADRATI	OLANDA	1	GG (90-110) RINFUSA	1,60	1,70	1,65	NUOVO
POMODORI ALLUNGATO ROSSO DA SUGO	P.V.N.	1	RINFUSA	0,50	0,70	0,60	0,00
POMODORI CILIEGINO MEDI	P.V.N.	1	IN CESTELLI	2,50	3,20	3,00	0,70
POMODORI CILIEGINO PICCOLI	SICILIA	1	DOPPIO STRATO	3,30	4,00	3,50	0,00
POMODORI COSTOLUTI	P.V.N.	1	MONOSTRATO	1,50	1,90	1,70	-0,10
POMODORI CUORE DI BUE	P.V.N.	1	MONOSTRATO	1,50	1,60	1,55	0,05
POMODORI DATTERINI ROSSI PICCOLO	P.V.N.	1	DOPPIO STRATO	3,00	3,80	3,50	0,50
POMODORI TIPO PICCADILLY	P.V.N.	1	DOPPIO STRATO	1,80	2,50	2,00	-0,20
POMODORI TONDI LISCI ROSSI A GRAPPOLO	OLANDA	1	DOPPIO STRATO	1,20	1,50	1,30	-0,60
POMODORI TONDI LISCI ROSSI A GRAPPOLO	P.V.N.	1	DOPPIO STRATO	1,00	1,50	1,30	-0,40
PORRI	OLANDA	1	DOPPIO STRATO	1,40	1,50	1,45	0,05
PORRI	P.V.N.	1	IN CASSE	1,20	1,50	1,30	0,00
RAVANELLI AL MAZZO	P.V.N.	1	AL MAZZO	0,30	0,40	0,35	0,00
SCALOGNO	FRANCIA	1	IN CONFEZIONE	3,50	4,50	4,00	0,00
SEDANO VERDE DA AROMA	P.V.N.	1	DOPPIO STRATO	0,60	0,80	0,70	0,05
SEDANO VERDE DA AROMA	P.V.N.	1	MONOSTRATO	0,80	1,00	0,90	0,05
TOPINAMBUR	P.V.N.	1	IN CASSE	1,30	1,50	1,40	0,00
ZUCCHINE DELICA	P.V.N.	1	MONOSTRATO	0,70	0,90	0,80	-0,05
ZUCCHINE VERDI SCURE	P.V.N.	1	14/21 DOPPIO STRATO	1,00	1,20	1,10	0,10
ZUCCHINE VERDI SCURE	P.V.N.	1	7/14 MONOSTRATO	1,40	1,50	1,45	0,15
ORTAGGI A FOGLIA							
BASILICO AL MAZZO	P.V.N.	1	AL MAZZO	0,50	0,60	0,55	0,00
BIETOLE DA COSTA	P.V.N.	1	DOPPIO STRATO	1,00	1,30	1,20	0,10
BIETOLE DA ERBUCCERBETTE	P.V.N.	1	IN MAZZI	1,30	1,50	1,40	0,10
CICORIA BIANCA LUNGA	P.V.N.	1	MONOSTRATO	1,20	1,40	1,30	0,00

SPECIE E VARIETA' / CARATTERISTICHE	PROVENIENZA	CAT.	CALIBRO/CONFEZIONE	PREZZO (in euro)			VAR.
				MIN.	MAX.	PREV.	
INDIVIA RICCIA LAVORATA	P.V.N.	X	PZ 6/8 MONOSTRATO	2,70	3,00	2,80	0,00
INDIVIA SCAROLA LAVORATA	P.V.N.	X	PZ 6/8 MONOSTRATO	2,70	3,00	2,80	0,00
LATTUGA CAPPUCCIO	P.V.N.	1	PZ 6 MONOSTRATO	1,10	1,30	1,20	0,00
LATTUGA GENTILE	P.V.N.	1	PZ 6/8 MONOSTRATO	1,30	1,50	1,40	-0,10
LATTUGA ICEBERG	OLANDA	1	IN CARTONI MONOSTRATO FILMATO	1,80	2,20	2,00	0,10
LATTUGA ROMANA	P.V.N.	1	PZ 6 MONOSTRATO	0,80	1,00	0,90	-0,10
PREZEMOLO	P.V.N.	1	IN MAZZI	1,60	1,80	1,70	0,10
RADICCHIO ROSSO LUNGO PRECOCE	P.V.N.	1	MONOSTRATO	2,40	2,60	2,50	0,00
RADICCHIO ROSSO TONDO	P.V.N.	1	MONOSTRATO	1,80	2,00	1,90	-0,10
ROSMARINO	P.V.N.	1	IN CASSE	2,70	3,00	2,80	0,00
RUCHETTA SELVATICA	P.V.N.	1	MONOSTRATO	3,00	3,30	3,20	0,10
SALVIA	P.V.N.	1	IN CASSE	3,00	3,50	3,20	0,00



PLANIMETRIA GENERALE NUOVO OSPEDALE ASL BI

 ZONA DI SCARICO DERRATE ALIMENTARI



PLANIMETRIA GENERALE NUOVO OSPEDALE ASL BI
DETTAGLIO



ZONA DI SCARICO DERRATE ALIMENTARI



AZIENDA SANITARIA LOCALE BI
Regione Piemonte
Via dei Ponderanesi, 2 - 13875 PONDERANO (BI)

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO PER LAVORAZIONI IN APPALTO

(D. Lgs. 81/2008 art. 26, comma 3)

Biella, 16/09/2021

Codice documento: 954

Denominazione appalto: **Fornitura generica di prodotti alimentari per l'ASL BI**

Ditta/e appaltatrice/i:

1. INTRODUZIONE

1.1 Contenuto del documento

Questo documento contiene la valutazione dei rischi per la lavorazione in appalto sopra denominata. Com'è noto, infatti, l'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008 impone al datore di lavoro committente di elaborare un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure da adottare per l'eliminazione dei rischi di interferenza. Tale documento sarà allegato al contratto di appalto e andrà a far parte integrante del documento generale di valutazione dei rischi. Il documento si articola nei seguenti punti:

- Introduzione
- Soggetti dell'appalto
- Oggetto e descrizione dei lavori
- Rischi di interferenza e misure di prevenzione e protezione.

Si precisa sin da ora che l'attivazione di lavorazioni non previste e l'insorgenza di eventuali situazioni di rischio specifico non individuate in questo documento dovranno essere prontamente segnalate e saranno oggetto di successive integrazioni.

Il documento deve essere trasmesso a tutti i soggetti responsabili interessati, interni od esterni all'ASL BI, ai fini di una capillare diffusione delle informazioni contenute tra tutti i propri lavoratori coinvolti a vario titolo nell'appalto; l'appaltatore ha inoltre l'obbligo di trasmettere il documento ad ogni eventuale subappaltatore o altro soggetto a cui sono affidate parte delle attività nel rispetto della normativa vigente.

1.2 Riferimenti normativi

Il presente documento è redatto in ottemperanza all'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008.

1.3 Criteri di valutazione

L'affidamento di lavorazioni in appalto costituisce un noto elemento di criticità per la sicurezza e l'igiene del lavoro e richiede attenzioni particolari. Infatti, la presenza di un appaltatore che opera all'interno di ambienti su cui insiste il ciclo lavorativo della committenza, può determinare:

- l'esposizione dei lavoratori dell'appaltatore ai rischi ambientali e residui presenti nell'ambiente di lavoro del committente;
- l'esposizione dei lavoratori e delle altre persone presenti nell'ambiente di lavoro del committente ai rischi indotti dalle lavorazioni dell'appaltatore.

I rischi così definiti sono normalmente chiamati 'rischi di interferenza' in quanto nascono solo nel momento in cui si avvia una attività affidata ad un soggetto esterno alla committenza (ditta appaltatrice o lavoratore autonomo).

Il processo di valutazione dei rischi descritto in questo documento mira pertanto ad individuare i rischi di interferenza e le conseguenti misure di prevenzione e protezione per la loro eliminazione o, in subordine, alla loro riduzione al

minimo grado possibile.

Come espressamente previsto dalla norma, la valutazione non si estende ai rischi specifici propri dell'appaltatore a cui ovviamente restano in carico le obbligazioni previste dalle norme sulla sicurezza del lavoro nei confronti dei propri lavoratori.

La valutazione dei rischi è stata condotta attraverso i seguenti passaggi:

- sono state reperite informazioni sul tipo di lavorazioni dalla documentazione di appalto disponibile nonché dai servizi aziendali incaricati di istruire la pratica di appalto e di seguirne i lavori;
- congiuntamente con l'appaltatore si sono analizzati gli elementi rilevanti ai fini dell'individuazione dei pericoli, dei rischi da essi derivanti e delle persone potenzialmente esposte;
- sono stati individuati i fattori di rischio di interferenza a partire dalle informazioni sopra riportate e si sono individuate le misure di prevenzione e protezione da adottare per ogni singolo fattore di rischio.

2. SOGGETTI DELL'APPALTO

Questa sezione del documento individua i soggetti coinvolti, per le aree di rispettiva competenza, nell'appalto oggetto del presente documento.

2.1 Ditte appaltatrici

2.2 Servizi ASL BI incaricati di istruire l'appalto

L'elenco dei servizi dell'ASL BI incaricati di istruire la pratica oggetto di questo documento è il seguente:

- S.S. Logistica e Acquisti

2.3 Servizi ASL BI incaricati di seguire i lavori

2.4 Altri soggetti coinvolti a vario titolo nell'appalto

3. OGGETTO E DESCRIZIONE DEI LAVORI

Questa sezione del documento analizza le attività oggetto dell'appalto ai fini di individuare i rischi di interferenza e le relative misure di prevenzione e protezione.

3.1 Tipo e caratteristiche dell'intervento

Il presente documento riguarda i casi di fornitura di prodotti alimentari freschi, surgelati, conservati e liofilizzati per i quali è prevista la mera consegna presso i punti di ricevimento merci della Cucina del Presidio Ospedaliero di Biella, ovvero:

- magazzino cucina- dispensa
- celle frigorifere
- celle freezer.

La consegna e lo scarico della merce dovrà avvenire presso l'ingresso dei locali della dispensa dove è installata la pesa con la quale il personale della Cucina provvederà con il fornitore alla verifica del peso del materiale consegnato. Dopo la pesata il fornitore dovrà trasportare la merce con propri mezzi e stoccarla nelle celle frigorifero/freezer o presso i locali dispensa della Cucina.

Per lo specifico si rimanda ai capitolati d'appalto di fornitura specifici.

I principali prodotti presi in considerazione sono:

- 1: prodotti surgelati (ittici, verdure, pasta, pronti per la cottura, ecc)
- 2: pane, prodotti di panificazione ed assimilabili
- 3: carni bovine
- 4: prodotti ortofrutticoli freschi
- 5: latte e prodotti derivati dal latte
- 6: alimenti dietetici ed alimenti per l'infanzia
- 7: acqua e bevande varie
- 8: carni avicole e uova
- 9: carni suine e salumi interi e monoporzione
- 10: prodotti conservati e liofilizzati (pasta, riso, scatolame, legumi secchi, farine, preparati, salse, ecc)
- 11: IV e V gamma
- 12: preparati per disfagia
- 13: prodotti per diete speciali (prodotti per celiaci, vegetariani/vegani, intolleranti al lattosio, ...).

Altre tipologie e caratteristiche di prodotti o lavori al momento non prevedibili dovranno essere opportunamente segnalate in dettaglio per poter redigere eventuali integrazioni al presente documento.

3.2 Ambienti interessati dai lavori e dalle attività accessorie

Gli ambienti direttamente interessati dalle attività oggetto del presente appalto sono le aree all'interno ed all'esterno del Nuovo Ospedale di Biella ubicato in Via dei Ponderanesi, 2 a Ponderano (BI), che sono oggetto delle attività previste.

Nello specifico, le attività verranno svolte all'interno del magazzino della Cucina Generale del presidio ovvero:

- locali dispensa;
- celle frigorifere;
- celle freezer.

E' previsto inoltre che gli operatori e le attrezzature transitino lungo i percorsi esterni (cortili, parcheggi, ...) ed interni alla struttura (corridoi, altre aree comuni della Cucina) per raggiungere il punto dell'intervento.

Non è prevista la necessità di spogliatoi per i lavoratori della ditta appaltatrice e potranno essere utilizzati i servizi igienici disponibili nell'area oggetto dell'intervento.

3.3 Ditte e lavoratori autonomi che partecipano ai lavori

E' previsto l'intervento di personale dipendente della ditta appaltatrice.

In caso di affidamento di subappalti o comunque di attività a soggetti terzi (a cui l'appaltatore dovrà trasmettere il presente documento ed ogni futura eventuale integrazione), si applica la normativa vigente in proposito e si richiamano qui le specifiche responsabilità dell'appaltatore in merito.

3.4 Pianificazione e durata temporale dell'intervento

Le attività oggetto del presente documento sono caratterizzate da durata temporale limitata in quanto si riferiscono alle sole fasi della consegna dei beni o dei materiali presso i previsti punti di ricevimento. I particolari del programma temporale sono definiti nel contratto a cui si rimanda per i dettagli.

3.5 Attrezzature utilizzate

Si prevede l'uso di automezzi anche dotati di pedane mobili per lo scarico della merce, inoltre si prevede l'uso di carrelli, roll box, transpallet per il trasporto della merce.

I roll box dovranno rispettare quanto riportato sul capitolato di appalto.

Non è previsto l'utilizzo da parte dell'appaltatore di attrezzature di lavoro di proprietà dell'ASL; eventuali deroghe, da considerarsi eccezionali, a tale previsione dovranno essere trattate in ottemperanza all'art. 72 del D.Lgs. 81/2008.

La ditta appaltatrice è comunque responsabile della corretta conduzione di ogni attrezzatura di lavoro e dell'avvenuta formazione del conduttore/conducente.

3.6 Prodotti chimici utilizzati

Non si prevede l'uso di prodotti chimici durante le operazioni di consegna delle merci.

In caso di utilizzo di prodotti o sostanze chimiche pericolose l'appaltatore dovrà darne immediata comunicazione alla committenza, fornendo immediatamente e comunque sempre prima dell'utilizzo di tali prodotti, tutte le schede di sicurezza previste dalla legge vigente, per la relativa valutazione dei rischi di interferenza e per poter stabilire le misure di prevenzione e protezione che verranno integrate nel presente documento.

3.7 Individuazione delle fasi più critiche

Ai fini dei rischi di interferenza si individuano le fasi di maggiore criticità:

- durante l'accesso con automezzi alle aree di transito interne dell' ospedale per lo scarico delle merci;
- trasporto dei prodotti nelle zone interne ed esterne alla cucina con ausilio di carrelli manuali, transpallet, carrelli elevatori, ecc.. Con presenza di personale ASL o di altre ditte esterne, presenti nei medesimi ambienti;
- accesso ad aree del nuovo Ospedale con debole copertura del segnale telefonico cellulare.

Si ribadisce che l'insorgenza di eventuali situazioni di rischio specifico non individuate in questo documento, dovranno essere prontamente segnalate e saranno oggetto di successive integrazioni.

4. RISCHI DI INTERFERENZA E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Questa sezione del documento elenca i rischi di interferenza individuati nella valutazione, ne stabilisce le relative misure di prevenzione e protezione ed individua la strategia di verifica e controllo sulla corretta applicazione delle misure. Apre la sezione un'elenco di importanti misure di carattere generale valide a prescindere dalla specifica attività oggetto del presente appalto.

4.1 Misure di carattere generale

Una generale esposizione dei rischi ambientali e residui presenti nell'ambito dell'ASL BI è riportata nella documentazione informativa consegnata all'appaltatore. L'appaltatore è tenuto a rendere edotti tutti i propri lavoratori nonché eventuali ditte subappaltatrici dei contenuti di tali documenti verificandone l'avvenuto apprendimento.

Le Ditte esterne operanti all'interno delle Strutture dell'ASL BI dovranno attenersi alle seguenti indicazioni:

- L'accesso alle Strutture dell'ASL BI, reparti/servizi, deve essere preliminarmente autorizzato dall'ASL BI.
- Prima dell'inizio dei lavori, che dovrà essere esplicitamente autorizzato, deve essere data comunicazione all'incaricato che ha istruito l'appalto e/o all'incaricato di seguire i lavori che a loro volta avvertiranno i dirigenti e/o i preposti del reparto o del servizio interessato dei lavori.
- Ai sensi del D.Lgs. 81/2008, i lavoratori esterni che accedono alle strutture dell'ASL BI devono esibire un cartellino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.
- Le zone interessate ai lavori devono essere ben delimitate e segnalate.
- Ogni anomalia, situazione di pericolo, infortunio che dovesse verificarsi deve essere immediatamente segnalata al dirigente/preposto di area o all'incaricato ASL BI di seguire i lavori.
- In generale, attenersi alle indicazioni di comportamento fornite dall'incaricato di seguire i lavori.
- Non utilizzare gli ascensori dedicati al trasporto di utenza / degenza per il trasporto di materiale, se non con esplicita autorizzazione dell'incaricato di seguire i lavori.
- Al termine dei lavori l'appaltatore deve:
 - > Informare l'incaricato di seguire i lavori sull'esito dell'intervento eseguito.
 - > Ripristinare la funzionalità dell'ambiente e/o della zona di intervento e/o dell'attrezzatura oggetto dell'intervento.
 - > Rimuovere i residui delle lavorazioni e allontanarli dal reparto/servizio

4.2 Individuazione dei rischi e delle relative misure di prevenzione e protezione

L'analisi sopra riportata ha condotto all'individuazione dei fattori di rischio che si riportano nella tabella sottostante in cui ad ogni singolo fattore di rischio sono associate le relative misure di prevenzione e protezione da adottare.

Fattore di rischio: **Agenti biologici**

Analisi del rischio

La Cucina non è classificata un reparto a rischio

Misure di prevenzione e protezione

Seguire le indicazioni riportate nella documentazione

Biologico ma dovranno essere rispettate le modalità di accesso alle strutture dell'ASL BI in relazione al rischio di contagio da Covid-19.

allegata al presente DUVRI:

- Modalità di accesso alle strutture dell'ASL BI in relazione al rischio di contagio da Covid-19".
- Istruzione operativa per la rilevazione della temperatura ad utenti e dipendenti per l'ingresso al presidio ospedaliero.
- Aggiornamento VdR Coronavirus 2020.05.12

Fattore di rischio: Apparecchi di sollevamento

Analisi del rischio

In caso si preveda l'utilizzo di apparecchi di sollevamento per ausiliare le operazioni di scarico del materiale da sopra l'automezzo.
In caso di utilizzo di ascensori a servizio della struttura. E' necessario pertanto richiamare i principi per un corretto utilizzo degli stessi con particolare riferimento alle portate di massimo carico prescritte e indicate in ogni impianto elevatore aziendale.

Misure di prevenzione e protezione

Nel caso di utilizzo di apparecchi di sollevamento di proprietà della Ditta che esegue i lavori, la zona circostante deve essere segnalata e delimitata fisicamente al fine di evitare il passaggio di persone in zona con carichi sospesi. In ogni caso le operazioni dovranno svolgersi nel pieno rispetto della normativa vigente.
L'uso di tali apparecchiature presuppone la totale responsabilità della Ditta che lo utilizza. La ditta è responsabile della corretta conduzione di tali attrezzature e dell'avvenuta formazione del conducente.

Durante l'uso degli impianti di sollevamento (es. ascensori, montacarichi, ecc.) ai fini del trasporto di materiali o apparecchiature bisogna sempre prestare attenzione a non superare mai la portata massima dei singoli apparecchi indicata dall'apposita targa all'interno della cabina.

E' necessario evitare l'uso degli ascensori per il trasporto promiscuo di materiali e persone. E' assolutamente vietato l'uso degli ascensori destinati al trasporto dei degenti.

Nelle fasi di ingresso ed uscita dalle cabine degli impianti di sollevamento prestare attenzione anche:

- ad eventuali dislivelli ("scalini") che possono accidentalmente formarsi tra il piano della cabina ed il piano di sbarco;
- a non urtare con le attrezzature mobili (letti, barelle) la porta, la cabina ed altre parti degli impianti di sollevamento per evitare incidenti e/o danni all'impianto e alle attrezzature.

Nel caso in cui un operatore dovesse restare bloccato all'interno della cabina di un impianto di sollevamento, è necessario che egli chiami i soccorsi attraverso l'apposito pulsante ed attenda con calma l'intervento.

Fattore di rischio: Disagio microclimatico

Analisi del rischio

Gli operatori della ditta appaltatrice potrebbero sperimentare un disagio microclimatico in caso di consegna di materiali presso le celle frigorifere della Cucina generale presso il Presidio Ospedaliero a causa delle basse temperature delle celle.

Misure di prevenzione e protezione

La Ditta che esegue i lavori dovrà dotare i propri addetti di dispositivi di protezione idonei alla protezione contro il freddo.

Fattore di rischio: Incendio

Analisi del rischio

L'incendio in strutture sanitarie è un evento particolarmente catastrofico ed il rischio è in parte dovuto alla presenza di persone estranee all'organizzazione che non conoscono a fondo gli stabili.

Gli interventi tecnici sono sia una possibile sorgente di innesco a causa di talune lavorazioni (ad es. saldature, molature, ecc.) sia per la possibile introduzione di quantità anche rilevanti di materiale combustibile o, peggio, infiammabile.

Il rischio aumenta soprattutto presso il magazzino di Ponderano e i vari magazzini del presidio ospedaliero a causa della presenza di notevoli quantità di materiale combustibile.

Misure di prevenzione e protezione

La prevenzione rappresenta comunque l'arma più efficace per controllare il rischio incendio. A tale scopo si elencano alcune elementari prescrizioni:

- Osservare scrupolosamente i divieti di fumare ed usare fiamme libere presenti in Azienda.
- Se fosse necessario procedere all'utilizzo di saldatrici elettriche o a fiamma adottare le necessarie precauzioni ed a lavoro ultimato accertarsi che non vi siano principi di incendio ed effettuare successivi controlli periodici.
- Non utilizzare prodotti infiammabili.
- Non rimuovere o danneggiare i mezzi di estinzione incendi (estintori, idranti).
- Predisporre idonei mezzi di estinzione incendi in prossimità di luoghi con attività a rischio di incendio (es. saldature)
- Effettuare la pulizia giornaliera del posto di lavoro. La mancanza di ordine e di pulizia dei locali favorisce il propagarsi dell'incendio.
- Evitare accumulo di materiale combustibile in prossimità delle macchine.
- Evitare accumulo di materiale combustibile in aree non frequentate (cantine, solai).

Come è noto, molti incendi hanno origine dall'impianto elettrico. E' dunque necessario:

- Non danneggiare i cavi e le apparecchiature elettriche
 - Prestare particolare attenzione nell'uso di attrezzature elettriche portatili :
non utilizzare attrezzature danneggiate.
 - Comunicare tempestivamente irregolarità di funzionamento degli impianti elettrici.
 - Non effettuare interventi di modifica degli impianti elettrici se non espressamente autorizzati e in possesso di abilitazione.
 - Non ostruire le aperture di ventilazione delle apparecchiature elettriche.
 - Non ostruire il passaggio lungo le vie di esodo o ostacolare l'apertura o la chiusura delle porte antincendio.
- E' stata consegnata ampia documentazione informativa sul piano di emergenza e sulle istruzioni comportamentali in caso di evacuazione che dovrà essere preso in visione dal singolo lavoratore di questa Ditta che opererà all'interno dell'A.S.L. BI.
- Sono presenti le planimetrie dei vari reparti riportanti le indicazioni sulle vie di esodo e uscite di sicurezza.
- Sono disponibili all'interno della struttura estintori portatili o carrellati.

Fattore di rischio: Investimento da parte di attrezzature in movimento*Analisi del rischio*

I cortili esterni aziendali a cui si accede per raggiungere i vari magazzini, sono aree di passaggio di numerose autovetture e camion ed anche di passaggio di persone. Anche all'interno della cucina esiste un notevole passaggio di carrelli, roll box, transpallet per il trasporto degli alimenti.

Misure di prevenzione e protezione

Nelle zone dove è previsto il passaggio di carrelli, di mezzi motorizzati, di autoveicoli si raccomanda di prestare tutta la necessaria attenzione.

All'interno dei cortili aziendali la circolazione con mezzi motorizzati deve avvenire a bassissima velocità onde scongiurare incidenti.

Il transito soprattutto sulle parti comuni potrebbe esporre i lavoratori dell'appaltatore al rischio di investimento.
Il trasporto da parte dell'appaltatore di prodotti all'interno della Cucina del presidio, viceversa, è una fonte di rischio per il personale ASL BI .

La conduzione manuale di carrelli, roll box, transpallet ecc... per il trasporto di materiale vario dovrà avvenire con la massima cautela al fine di evitare investimenti di dipendenti, lavoratori di altre ditte contemporaneamente presenti nelle zone oggetto delle lavorazioni.

Fattore di rischio: Lavoro in spazi confinati*Analisi del rischio*

In caso di consegna di materiale all'interno delle celle frigorifere della Cucina generale presso il Presidio Ospedaliero di Biella è ipotizzabile il rischio di chiusura intempestiva delle porte delle suddette celle in presenza di persone all'interno.

Misure di prevenzione e protezione

Si fa presente che le celle frigorifere sono dotate al loro interno di un dispositivo di emergenza a fungo segnalato con idonee strisce luminescenti per l'apertura della porta; è comunque necessario che durante l'operazione di consegna della merce all'interno delle celle frigorifere sia presente una seconda persona nella zona.

Fattore di rischio: Limitazione delle vie di transito e fuga*Analisi del rischio*

I passaggi, le vie di transito e le uscite di sicurezza devono sempre essere mantenute libere da ogni tipo di ostacolo.
La movimentazione può causare interferenza con le vie di passaggio esterne.

Misure di prevenzione e protezione

Merci, attrezzi, imballi, o addirittura automezzi non devono creare intralcio al passaggio.
Le vie di esodo non devono essere intralciate da ostacoli che ne riducano in modo sensibile il passaggio o che costituiscano impedimento anormale del flusso delle persone in caso di emergenza.

Fattore di rischio: Movimentazione carichi*Analisi del rischio*

Le operazioni di scarico e trasporto merci presuppongono la movimentazione di oggetti anche di peso rilevante.
Le operazioni di traino / spinta dovranno avvenire in piena sicurezza sia per il personale della ditta appaltatrice sia per evitare rischi al personale ASL BI o ditte esterne presenti; a tal fine si segnala:
- la presenza di eventuali dislivelli ("scalini") che possono accidentalmente formarsi tra il piano della cabina del montacarichi ed il piano di sbarco e che possono opporre resistenza al movimento del carrello.
- la presenza di "piccoli ostacoli" lungo i percorsi (giunti di dilatazione, congiunzioni passerelle, ecc...) che possono opporre resistenza al movimento del mezzo trasportato.

Misure di prevenzione e protezione

Detta movimentazione dovrà avvenire in piena sicurezza onde evitare rischi per il personale ASL BI ed eventuale personale di ditte esterne che può essere presente durante le operazioni. Pertanto si raccomanda l'utilizzo di idonee attrezzature e la stabilizzazione dei carichi durante le operazioni di movimentazione, sia essa manuale che ausiliata. Se necessario, si dovrà provvedere a perimetrare l'area di scarico e l'interdizione alle aree di scarico e trasporto dei carichi alle persone non autorizzate.
Nel depositare la merce bisognerà tenere conto delle portate max indicate su ciascuna scaffalature e delle portate max delle solette indicate agli ingressi dei magazzini; riferirsi comunque sempre alla committenza che indicherà le modalità e le zone di stoccaggio della merce.

Fattore di rischio: Scivolamento e caduta*Analisi del rischio*

Il rischio di scivolamento può essere presente in caso di superfici di calpestio rese sdruciolevoli da agenti atmosferici. Si tenga inoltre presente che anche in zone non specifiche, il rischio di caduta è sempre presente a causa dei periodici lavaggi a fondo dei

Misure di prevenzione e protezione

Attenersi alla segnaletica di sicurezza adottata per la segnalazione di pavimenti bagnati. Adottare le usuali misure di prevenzione contro il rischio di caduta e scivolamento.

pavimenti da parte della Ditta incaricata per le pulizie. In particolare, il rischio di scivolamento è presente in cucina in quanto, a causa delle lavorazioni effettuate, o per le particolari temperature di alcune zone, il pavimento è spesso umido o bagnato (celle frigorifere, cucina generale, zona lavaggi, ecc..).

Fattore di rischio: Urto o investimento da parte di oggetti, carichi, frammenti, ecc.

Analisi del rischio

Il rischio di investimento da parte di oggetti è un rischio indotto dalla ditta che effettua la movimentazione della merce su carrelli, roll box e transpallet. Tale rischio è anche legato al contesto in cui si opera ovvero magazzini in cui sono stoccate merci a varie altezze e in cui sono movimentate merci su attrezzature su ruote.

Misure di prevenzione e protezione

Prestare la massima attenzione ed adottare tutte le precauzioni che la normativa vigente prevede al fine di evitare cadute di oggetti nelle zone sottostanti. La Ditta è responsabile dell'esecuzione del lavoro a regola d'arte; in particolare nel definire le modalità di caricamento della merce nelle attrezzature su ruote utilizzate (peso e stabilizzazione della merce).

Fattore di rischio: Ustioni per contatto accidentale con superfici calde/fredde

Analisi del rischio

E' possibile il contatto accidentale con superfici fredde durante lo stoccaggio delle merci all'interno delle celle freezer.

Misure di prevenzione e protezione

Adottare tutte le precauzioni che la normativa vigente prevede.

4.3 Individuazione delle misure di verifica e controllo

E' previsto che l'incaricato ASL BI di seguire i lavori provvederà ad effettuare controlli durante l'ascezione degli stessi, al fine di verificare il rispetto di quanto concordato da entrambe le parti.

Tra gli elementi oggetto dell'azione di controllo si richiama in particolare la pronta individuazione di lavorazioni non previste al momento della stesura di questo documento e che possono introdurre ulteriori rischi di interferenza; in tali situazioni, prima di dar corso all'intervento, si dovrà procedere a integrare il presente documento.

Qualora non venissero rispettate le indicazioni e le misure di tutela individuate, si provvederà a formali contestazioni a norma di contratto.



AZIENDA SANITARIA LOCALE BI
Regione Piemonte
Via dei Ponderanesi, 2 - 13875 PONDERANO (BI)

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO PER LAVORAZIONI IN APPALTO

(D. Lgs. 81/2008 art. 26, comma 3)

Biella, 16/09/2021

Codice documento: 955

Denominazione appalto: **Fornitura generica di prodotti alimentari e installazione, manutenzione erogatori bevande calde per l'ASL BI (Lotto 10)**

Ditta/e appaltatrice/i:

1. INTRODUZIONE

1.1 Contenuto del documento

Questo documento contiene la valutazione dei rischi per la lavorazione in appalto sopra denominata. Com'è noto, infatti, l'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008 impone al datore di lavoro committente di elaborare un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure da adottare per l'eliminazione dei rischi di interferenza. Tale documento sarà allegato al contratto di appalto e andrà a far parte integrante del documento generale di valutazione dei rischi. Il documento si articola nei seguenti punti:

- Introduzione
- Soggetti dell'appalto
- Oggetto e descrizione dei lavori
- Rischi di interferenza e misure di prevenzione e protezione.

Si precisa sin da ora che l'attivazione di lavorazioni non previste e l'insorgenza di eventuali situazioni di rischio specifico non individuate in questo documento dovranno essere prontamente segnalate e saranno oggetto di successive integrazioni.

Il documento deve essere trasmesso a tutti i soggetti responsabili interessati, interni od esterni all'ASL BI, ai fini di una capillare diffusione delle informazioni contenute tra tutti i propri lavoratori coinvolti a vario titolo nell'appalto; l'appaltatore ha inoltre l'obbligo di trasmettere il documento ad ogni eventuale subappaltatore o altro soggetto a cui sono affidate parte delle attività nel rispetto della normativa vigente.

1.2 Riferimenti normativi

Il presente documento è redatto in ottemperanza all'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008.

1.3 Criteri di valutazione

L'affidamento di lavorazioni in appalto costituisce un noto elemento di criticità per la sicurezza e l'igiene del lavoro e richiede attenzioni particolari. Infatti, la presenza di un appaltatore che opera all'interno di ambienti su cui insiste il ciclo lavorativo della committenza, può determinare:

- l'esposizione dei lavoratori dell'appaltatore ai rischi ambientali e residui presenti nell'ambiente di lavoro del committente;
- l'esposizione dei lavoratori e delle altre persone presenti nell'ambiente di lavoro del committente ai rischi indotti dalle lavorazioni dell'appaltatore.

I rischi così definiti sono normalmente chiamati 'rischi di interferenza' in quanto nascono solo nel momento in cui si avvia una attività affidata ad un soggetto esterno alla committenza (ditta appaltatrice o lavoratore autonomo).

Il processo di valutazione dei rischi descritto in questo documento mira pertanto ad individuare i rischi di interferenza

e le conseguenti misure di prevenzione e protezione per la loro eliminazione o, in subordine, alla loro riduzione al minimo grado possibile.

Come espressamente previsto dalla norma, la valutazione non si estende ai rischi specifici propri dell'appaltatore a cui ovviamente restano in carico le obbligazioni previste dalle norme sulla sicurezza del lavoro nei confronti dei propri lavoratori.

La valutazione dei rischi è stata condotta attraverso i seguenti passaggi:

- sono state reperite informazioni sul tipo di lavorazioni dalla documentazione di appalto disponibile nonché dai servizi aziendali incaricati di istruire la pratica di appalto e di seguirne i lavori;
- congiuntamente con l'appaltatore si sono analizzati gli elementi rilevanti ai fini dell'individuazione dei pericoli, dei rischi da essi derivanti e delle persone potenzialmente esposte;
- sono stati individuati i fattori di rischio di interferenza a partire dalle informazioni sopra riportate e si sono individuate le misure di prevenzione e protezione da adottare per ogni singolo fattore di rischio.

2. SOGGETTI DELL'APPALTO

Questa sezione del documento individua i soggetti coinvolti, per le aree di rispettiva competenza, nell'appalto oggetto del presente documento.

2.1 Ditte appaltatrici

2.2 Servizi ASL BI incaricati di istruire l'appalto

L'elenco dei servizi dell'ASL BI incaricati di istruire la pratica oggetto di questo documento è il seguente:

- S.S. Logistica e Acquisti

2.3 Servizi ASL BI incaricati di seguire i lavori

2.4 Altri soggetti coinvolti a vario titolo nell'appalto

3. OGGETTO E DESCRIZIONE DEI LAVORI

Questa sezione del documento analizza le attività oggetto dell'appalto ai fini di individuare i rischi di interferenza e le relative misure di prevenzione e protezione.

3.1 Tipo e caratteristiche dell'intervento

L'intervento consiste nella fornitura di prodotti alimentari per i quali è prevista la mera consegna presso i punti di ricevimento merci della Cucina del Presidio Ospedaliero di Biella, ovvero:

- magazzino cucina- dispensa
- celle frigorifere
- celle freezer.

La consegna e lo scarico della merce dovrà avvenire presso l'ingresso dei locali della dispensa dove è installata la pesa con la quale il personale della Cucina provvederà con il fornitore alla verifica del peso del materiale consegnato. Dopo la pesata il fornitore dovrà trasportare la merce con propri mezzi e stoccarla all'interno delle celle frigorifero/freezer o presso i locali dispensa della Cucina.

Questo specifico appalto è suddiviso in 13 Lotti; il presente documento si riferisce solamente al Lotto 10 che

prevede, oltre la fornitura di Prodotti conservati e liofilizzati (pasta, riso, scatolame, legumi secchi, farine, preparati, salse,ect) anche la fornitura di preparati solubili per le bevande della prima colazione e la fornitura in comodato d'uso, l'installazione, l'assistenza e la manutenzione di n. 25 erogatori (con possibilità di incrementare il n. di erogatori fino a n. 27) di bevanda calda (uno per reparto).

E' prevista anche fornitura di cialde per caffè con contestuale fornitura in comodato d'uso, assistenza e manutenzione di idonei erogatori.

Per tutti gli altri Lotti, trattandosi di "mere forniture di merci" si fa riferimento al DUVRI n. 954 disponibile sulla rete internet.

Altre tipologie e caratteristiche di lavori Al momento non prevedibili dovranno essere opportunamente segnalate in dettaglio per poter redigere eventuali integrazioni al presente documento.

3.2 Ambienti interessati dai lavori e dalle attività accessorie

Gli ambienti direttamente interessati dalle attività oggetto del presente appalto sono le aree all'interno ed all'esterno del Nuovo Ospedale di Biella ubicato in Via dei Ponderanesi, 2 a Ponderano (BI), che sono oggetto delle attività previste.

Nello specifico, le attività di fornitura prodotti alimentari, verranno svolte all'interno del magazzino della Cucina Generale del presidio ovvero:

- locali dispensa;
- celle frigorifere;
- celle freezer.

Mentre per quanto riguarda la fornitura, installazione, assistenza e manutenzione degli erogatori di bevande calde, saranno interessati i seguenti reparti/servizi ospedalieri in cui saranno installate le apparecchiature:

- POST ACUZIE - DO4C
- POLISPECIALISTICA - DO4B
- MED: SEMINTENSIVA - DO4A
- PEDIATRIA - DO3A
- OSTETRICA - DO3B
- WEEK SURGERY - DO3C
- HOSPICE - DO3D
- ALTA INTENSITA' - DO2D
- ORTOPEDIA - DO2B
- CHIR/UROL - DO2A
- MEDICINA - DE2B
- MALATTIE INFETTIVE / PNL - DE2A
- MEDICINA INTERNA - DE2C
- ONCOLOGIA DEGENZA - DE2D
- DAY HOSPITAL - DE3D
- NEUROLOGIA - DE3B
- MEDICINA RIABILITATIVA _ DE3A
- CARDIOLOGIA
- PRONTO SOCCORSO
- SPDC
- RIANIMAZIONE
- CENTRO TRASFUSIONALE
- CUCINA (n. 2)
- CAVS.

Per lo specifico si rimanda ai documenti della gara d'appalto.

E' previsto inoltre che gli operatori e le attrezzature transitino lungo i percorsi esterni (cortili, parcheggi, ...) ed interni alla struttura (corridoi, scale, altre aree comuni della Cucina e del presidio ospedaliero) per raggiungere il punto dell'intervento.

Non è prevista la necessità di spogliatoi per i lavoratori della ditta appaltatrice e potranno essere utilizzati i servizi igienici disponibili nell'area oggetto dell'intervento.

3.3 Ditte e lavoratori autonomi che partecipano ai lavori

E' previsto l'intervento di personale dipendente della ditta appaltatrice.

In caso di affidamento di subappalti o comunque di attività a soggetti terzi (a cui l'appaltatore dovrà trasmettere il presente documento ed ogni futura eventuale integrazione), si applica la normativa vigente in proposito e si

richiamano qui le specifiche responsabilità dell'appaltatore in merito.

3.4 Pianificazione e durata temporale dell'intervento

I particolari del programma temporale sono definiti nel contratto a cui si rimanda per i dettagli.

3.5 Attrezzature utilizzate

Si prevede l'uso di automezzi anche dotati di pedane mobili per lo scarico della merce/ erogatori, inoltre si prevede l'uso di carrelli, roll box, transpallet per il trasporto della merce e delle apparecchiature.

Non è previsto l'utilizzo da parte dell'appaltatore di attrezzature di lavoro di proprietà dell'ASL; eventuali deroghe, da considerarsi eccezionali, a tale previsione dovranno essere trattate in ottemperanza all'art. 72 del D.Lgs. 81/2008.

La ditta appaltatrice è comunque responsabile della corretta conduzione di ogni attrezzatura di lavoro e dell'avvenuta formazione del conduttore/conducente.

3.6 Prodotti chimici utilizzati

Non si prevede l'uso di prodotti chimici.

In caso di utilizzo di prodotti o sostanze chimiche pericolose (collanti, vernici, sigillanti ecc.) l'appaltatore dovrà darne immediata comunicazione alla committenza, fornendo immediatamente e comunque sempre prima dell'utilizzo di tali prodotti, tutte le schede di sicurezza previste dalla legge vigente, per la relativa valutazione dei rischi di interferenza e per poter stabilire le misure di prevenzione e protezione che verranno integrate nel presente documento.

3.7 Individuazione delle fasi più critiche

In linea generale si ritiene che le situazioni di maggior criticità dal punto di vista dei rischi di interferenza, sono attribuibili a tutte quelle lavorazioni che possono essere svolte in ambienti di lavoro dove non è possibile sospendere completamente altre attività lavorative in corso, svolte da personale ASL BI o di altre ditte presenti nei medesimi ambienti.

Visto che parte delle lavorazioni avverranno all'interno dei reparti ospedalieri, è necessario, prima dell'inizio delle varie attività che saranno svolte dalla ditta aggiudicataria (installazione, manutenzione, assistenza degli erogatori di bevande calde) uniformarsi alle modalità di accesso nei vari reparti/servizi accordandosi con il responsabile del reparto o con chi segue i lavori anche al fine del contenimento del contagio da Covid - 19 (riferirsi alla documentazione allegata al presente documento).

In ogni caso si possono considerare particolarmente critiche le fasi di:

- attività sanitarie in corso;
- trasporto di materiale e di attrezzature all'interno dell'edificio con ausilio di carrelli manuali attraverso le parti comuni del presidio oggetto di passaggio di dipendenti / utenti;
- accesso con automezzi alle aree di transito interne dell'ospedale per lo scarico delle merci;
- trasporto dei prodotti nelle zone interne ed esterne alla cucina con ausilio di carrelli manuali, transpallet, carrelli elevatori, ecc.. Con presenza di personale ASL o di altre ditte esterne, presenti nei medesimi ambienti;
- accesso ad aree dell'ospedale con debole copertura del segnale telefonico cellulare;
- utilizzo degli impianti elettrici e degli impianti elevatori esistenti.

Si ribadisce che l'insorgenza di eventuali situazioni di rischio specifico non individuate in questo documento, dovranno essere prontamente segnalate e saranno oggetto di successive integrazioni.

4. RISCHI DI INTERFERENZA E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Questa sezione del documento elenca i rischi di interferenza individuati nella valutazione, ne stabilisce le relative misure di prevenzione e protezione ed individua la strategia di verifica e controllo sulla corretta applicazione delle misure. Apre la sezione un'elenco di importanti misure di carattere generale valide a prescindere dalla specifica attività oggetto del presente appalto.

4.1 Misure di carattere generale

Una generale esposizione dei rischi ambientali e residui presenti nell'ambito dell'ASL BI è riportata nella documentazione informativa consegnata all'appaltatore. L'appaltatore è tenuto a rendere edotti tutti i propri lavoratori nonché eventuali ditte subappaltatrici dei contenuti di tali documenti verificandone l'avvenuto apprendimento.

Le Ditte esterne operanti all'interno delle Strutture dell'ASL BI dovranno attenersi alle seguenti indicazioni:

- L'accesso alle Strutture dell'ASL BI, ripari/servizi, deve essere preliminarmente autorizzato dall'ASL BI.
- Prima dell'inizio dei lavori, che dovrà essere esplicitamente autorizzato, deve essere data comunicazione all'incaricato che ha istruito l'appalto e/o all'incaricato di seguire i lavori che a loro volta avvertiranno i dirigenti e/o i preposti del reparto o del servizio interessato dei lavori.
- Ai sensi del D.Lgs. 81/2008, i lavoratori esterni che accedono alle strutture dell'ASL BI devono esibire un cartellino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.
- Le zone interessate ai lavori devono essere ben delimitate e segnalate.
- Ogni anomalia, situazione di pericolo, infortunio che dovesse verificarsi deve essere immediatamente segnalata al dirigente/preposto di area o all'incaricato ASL BI di seguire i lavori.
- In generale, attenersi alle indicazioni di comportamento fornite dall'incaricato di seguire i lavori.
- Non utilizzare gli ascensori dedicati al trasporto di utenza / degenza per il trasporto di materiale, se non con esplicita autorizzazione dell'incaricato di seguire i lavori.
- Al termine dei lavori l'appaltatore deve:
 - > Informare l'incaricato di seguire i lavori sull'esito dell'intervento eseguito.
 - > Ripristinare la funzionalità dell'ambiente e/o della zona di intervento e/o dell'attrezzatura oggetto dell'intervento.
 - > Rimuovere i residui delle lavorazioni e allontanarli del reparto/servizio

4.2 Individuazione dei rischi e delle relative misure di prevenzione e protezione

L'analisi sopra riportata ha condotto all'individuazione dei fattori di rischio che si riportano nella tabella sottostante in cui ad ogni singolo fattore di rischio sono associate le relative misure di prevenzione e protezione da adottare.

Fattore di rischio: **Agenti biologici**

Analisi del rischio

Per rischio biologico si intende la potenziale esposizione (per ingestione, contatto cutaneo e percutaneo, inalazione) ad agenti biologici (microorganismi, colture cellulari, ed endoparassiti umani) che potrebbero provocare infezioni, allergie o intossicazioni.

Al fine di poter garantire il più elevato livello di sicurezza per gli addetti, il rischio biologico si deve considerare potenzialmente presente in tutti i reparti e servizi dell'azienda dove possa avvenire una contaminazione accidentale direttamente mediante materiale infetto o potenzialmente infetto (es. sangue, feci, urine, ed altri agenti biologici) o indirettamente entrando in contatto con materiali, attrezzature, apparecchiature, strumentario, dispositivi medici, piani di lavoro, ecc.

Uno specifico rischio da contatto risulta presente nei seguenti settori: Malattie infettive, DEA, Blocco Operatorio, Centro trasfusionale, Laboratorio analisi, Anatomia patologica, Dialisi, Sala anatomica, Obitorio.

Una delle possibili fonti di agenti biologici a trasmissione ematica è rappresentato da eventuali contaminazioni di attrezzature o strumenti da parte di sangue o altri liquidi corporei potenzialmente infetti. In tutto il presidio ospedaliero esiste poi un rischio biologico generico da aerodispersione che assume caratteristiche specifiche nei reparti/servizi seguenti: Malattie infettive, Pneumologia, Pronto soccorso, Laboratorio analisi (settore microbiologia).

Misure di prevenzione e protezione

Attenersi sempre alle disposizioni impartite dall'incaricato della committenza che segue i lavori ed alle indicazioni di limitazione di accesso ai locali del reparto.

L'accesso ai locali per i quali si individua un rischio specifico e/o che sono riconoscibili dal cartello segnalatore di rischio biologico, potrà avvenire solo dietro esplicita autorizzazione di un dirigente o un preposto di reparto che garantisce l'assenza di rischi di esposizione e/o l'adozione delle necessarie misure di tutela.

Evitare l'accesso a locali e percorsi che non siano quelli stabiliti per il trasporto delle attrezzature e per il montaggio delle stesse.

In caso di ferita anche lieve con aghi o taglienti infetti o in caso di contaminazione attenersi alle seguenti disposizioni:

- recarsi al Pronto Soccorso dell'Ospedale e segnalare l'accaduto;
 - rispettare le regole interne che scattano in tale caso e sottoporsi alla conseguente sorveglianza sanitaria.
- In caso di esposizione è necessario segnalare immediatamente l'evento al referente dell'Azienda

Non mangiare, bere, fumare negli ambienti di lavoro.

Inoltre si dovranno osservare le misure indicate dal personale preposto a specifiche aree per evitare di

Per quanto riguarda il rischio di contagio da Covid-19, dovranno essere rispettate le modalità di accesso alle strutture dell'ASL BI, compresa la Cucina anche se non è classificata un reparto a rischio biologico. Si ribadisce l'importanza di uniformarsi alle modalità di accesso in taluni reparti al fine del contenimento del contagio da Covid -19.

pregiudicare l'igiene e la sterilità degli ambienti.

Seguire le indicazioni riportate nella documentazione allegata al presente DUVRI:

- Modalità di accesso alle strutture dell'ASL BI in relazione al rischio di contagio da Covid-19".
- Istruzione operativa per la rilevazione della temperatura ad utenti e dipendenti per l'ingresso al presidio ospedaliero.
- Aggiornamento VdR Coronavirus 2020.05.12

Fattore di rischio: Agenti chimici

Analisi del rischio

All'interno dell' A.S.L. BI vengono utilizzate sostanze chimiche pertinenti alle operazioni da effettuare: si tratta in alcuni casi di prodotti infiammabili (disinfettanti), irritanti, corrosivi, nocivi e tossici. Essendo tali prodotti depositati in armadi, ed in genere utilizzati esclusivamente per la medicazione del paziente o per la pulizia dei locali, il rischio da esposizione per le persone esterne è assai remoto tranne in caso di incidente.

In caso di esposizione seguire le istruzioni dettate dalla scheda di sicurezza del prodotto.

Nell'ambito del nuovo ospedale di Biella, le zone a rischio chimico maggiore a causa della presenza e della manipolazione quotidiana di sostanze chimiche pericolose (caustiche, irritanti, nocive, tossiche ed infiammabili) sono:

- laboratorio analisi
- anatomia patologica
- centro trasfusionale
- medicina nucleare
- dialisi
- settori endoscopici (ambulatori di gastroenterologia, otorinolaringoiatria, broncoscopia, uroendoscopia, cardiologia)
- farmacia,
- officine (vernici, malte, colle, solventi).

Si segnala inoltre che all'interno dell'ospedale vengono utilizzati in vari reparti gas medicali (ossigeno, aria medica, anidride carbonica) distribuiti tramite impianti centralizzati e tramite bombole in pressione.

Nel cortile esterno del nuovo ospedale sono ubicati e segnalati da apposita cartellonistica:

- il deposito di gas medicinali posto interamente all'esterno, sulla zona retrostante l'isola tecnica (confine Est del complesso ospedaliero)
- Il deposito di sostanze infiammabili è ubicato nel piano seminterrato del corpo satellite soprannominato day-hospital est

In determinate zone all'interno del presidio ospedaliero, vengono utilizzati farmaci antitumorali. I farmaci antitumorali vengono preparati in un apposito locale ubicato presso la Farmacia Ospedaliera e la cui somministrazione avviene presso i seguenti reparti (in ordine di intensità di utilizzo):

- Day Hospital Oncologia

Misure di prevenzione e protezione

Benchè non si preveda che le lavorazioni portino a esposizione diretta con agenti chimici, è necessario prestare la massima attenzione a non interferire con l'attività circostante che può determinare rischi in tal senso. Prima di intraprendere azioni che possono portare ad interferenze, riferirsi per informazioni al personale di reparto.

- Medicina interna
- Pneumologia
- Urologia
- Malattie Infettive
- Pediatria

Una esposizione ai farmaci antitumorali per il personale non addetto alla preparazione o somministrazione potrebbe verificarsi in caso di:

- Spandimento accidentale
- Manutenzione alle cappe di aspirazione sotto cui ha luogo la preparazione
- Manutenzione o pulizia nei locali di preparazione e somministrazione; in particolare nella pulizia dei servizi igienici frequentati dai pazienti trattati sono necessarie idonee protezioni personali.

Il rischio indotto dall'appaltatore è invece legato ai prodotti chimici utilizzati per l'esecuzione dei lavori.

Ogni situazione che può dare luogo ad un potenziale rischio di interferenza deve essere preventivamente segnalata al personale incaricato di seguire i lavori ai fini di una immediata valutazione.

E' inoltre da considerarsi l'eventuale rischio insorgente dall'interferenza con le lavorazioni effettuate da altre ditte appaltatrici.

Fattore di rischio: Apparecchi di sollevamento

Analisi del rischio

In caso si preveda l'utilizzo di apparecchi di sollevamento per ausiliare le operazioni di scarico del materiale da sopra l'automezzo.

In caso di utilizzo di ascensori a servizio della struttura. E' necessario pertanto richiamare i principi per un corretto utilizzo degli stessi con particolare riferimento alle portate di massimo carico prescritte e indicate in ogni impianto elevatore aziendale.

Misure di prevenzione e protezione

Nel caso di utilizzo di apparecchi di sollevamento di proprietà della Ditta che esegue i lavori, la zona circostante deve essere segnalata e delimitata fisicamente al fine di evitare il passaggio di persone in zona con carichi sospesi. In ogni caso le operazioni dovranno svolgersi nel pieno rispetto della normativa vigente.

L'uso di tali apparecchiature presuppone la totale responsabilità della Ditta che lo utilizza. La ditta è responsabile della corretta conduzione di tali attrezzature e dell'avvenuta formazione del conducente.

Durante l'uso degli impianti di sollevamento (es. ascensori, montacarichi, ecc.) ai fini del trasporto di materiali o apparecchiature bisogna sempre prestare attenzione a non superare mai la portata massima dei singoli apparecchi indicata dall'apposita targa all'interno della cabina.

E' necessario evitare l'uso degli ascensori per il trasporto promiscuo di materiali e persone. E' assolutamente vietato l'uso degli ascensori destinati al trasporto dei degenti.

Nelle fasi di ingresso ed uscita dalle cabine degli impianti di sollevamento prestare attenzione anche:

- ad eventuali dislivelli ("scalini") che possono accidentalmente formarsi tra il piano della cabina ed il piano di sbarco;
- a non urtare con le attrezzature mobili (letti, barelle) la porta, la cabina ed altre parti degli impianti di sollevamento per evitare incidenti e/o danni all'impianto e alle attrezzature.

Nel caso in cui un operatore dovesse restare bloccato

all'interno della cabina di un impianto di sollevamento, è necessario che egli chiami i soccorsi attraverso l'apposito pulsante ed attenda con calma l'intervento.

Fattore di rischio: Attrezzature in pressione

Analisi del rischio

Si segnala che sono dislocate presso i vari reparti del presidio ospedaliero bombole in pressione contenenti gas (ossigeno, azoto, elio, ecc...); tali bombole sono ancorate su carrelli o fissate al muro e segnalate da apposita cartellonistica.

Misure di prevenzione e protezione

Nonostante le bombole siano depositate in aree dedicate e anche in vari reparti/servizi dell'ASL idoneamente ancorate e segnalate, bisogna prestare la massima attenzione durante il passaggio in tali aree onde evitare urti e cadute delle stesse al fine di prevenire rischi di schiacciamenti e traumi. Tale accorgimento è indispensabile per prevenire anche conseguenti rischi di esplosioni e incendi.

Fattore di rischio: Disagio microclimatico

Analisi del rischio

Gli operatori della ditta appaltatrice potrebbero sperimentare un disagio microclimatico in caso di consegna di materiali presso le celle frigorifere della Cucina generale presso il Presidio Ospedaliero a causa delle basse temperature delle celle.

Misure di prevenzione e protezione

La Ditta che esegue i lavori dovrà dotare i propri addetti di dispositivi di protezione idonei alla protezione contro il freddo.

Fattore di rischio: Incendio

Analisi del rischio

L'incendio in strutture sanitarie è un evento particolarmente catastrofico ed il rischio è in parte dovuto alla presenza di persone estranee all'organizzazione che non conoscono a fondo gli stabili.
Gli interventi tecnici sono sia una possibile sorgente di innesco a causa di talune lavorazioni (ad es. saldature, molature, ecc.) sia per la possibile introduzione di quantità anche rilevanti di materiale combustibile o, peggio, infiammabile.
Il rischio aumenta soprattutto presso il magazzino di Ponderano e i vari magazzini del presidio ospedaliero a causa della presenza di notevoli quantità di materiale combustibile.

Misure di prevenzione e protezione

La prevenzione rappresenta comunque l'arma più efficace per controllare il rischio incendio. A tale scopo si elencano alcune elementari prescrizioni:

- Osservare scrupolosamente i divieti di fumare ed usare fiamme libere presenti in Azienda.
- Se fosse necessario procedere all'utilizzo di saldatrici elettriche o a fiamma adottare le necessarie precauzioni ed a lavoro ultimato accertarsi che non vi siano principi di incendio ed effettuare successivi controlli periodici.
- Non utilizzare prodotti infiammabili.
- Non rimuovere o danneggiare i mezzi di estinzione incendi (estintori, idranti).
- Predisporre idonei mezzi di estinzione incendi in prossimità di luoghi con attività a rischio di incendio (es. saldature)
- Effettuare la pulizia giornaliera del posto di lavoro. La mancanza di ordine e di pulizia dei locali favorisce il propagarsi dell'incendio.
- Evitare accumulo di materiale combustibile in prossimità delle macchine.
- Evitare accumulo di materiale combustibile in aree non frequentate (cantine, solai).

Come è noto, molti incendi hanno origine dall'impianto elettrico. E' dunque necessario:

- Non danneggiare i cavi e le apparecchiature elettriche
- Prestare particolare attenzione nell'uso di attrezzature elettriche portatili :

non utilizzare attrezzature danneggiate.

- Comunicare tempestivamente irregolarità di funzionamento degli impianti elettrici.
- Non effettuare interventi di modifica degli impianti elettrici se non espressamente autorizzati e in possesso di abilitazione.
- Non ostruire le aperture di ventilazione delle apparecchiature elettriche.
- Non ostruire il passaggio lungo le vie di esodo o ostacolare l'apertura o la chiusura delle porte antincendio.

E' stata consegnata ampia documentazione informativa sul piano di emergenza e sulle istruzioni comportamentali in caso di evacuazione che dovrà essere preso in visione dal singolo lavoratore di questa Ditta che opererà all'interno dell'A.S.L. BI.

Sono presenti le planimetrie dei vari reparti riportanti le indicazioni sulle vie di esodo e uscite di sicurezza.

Sono disponibili all'interno della struttura estintori portatili o carrellati.

Fattore di rischio: Interfacciamento con impianti tecnologici

Analisi del rischio

Previsto l'uso di impianti elettrici aziendali per l'alimentazione elettrica permanente delle nuove apparecchiature fornite.

Un potenziale rischio deriva da uno scorretto interfacciamento con l'impianto (amperaggio della presa, cavo ed accessori di collegamento, ecc.)

Misure di prevenzione e protezione

Attenersi scrupolosamente alle indicazioni fornite dal personale tecnico incaricato di seguire i lavori di ogni Azienda Sanitaria, che indicherà le modalità e i punti di alimentazione elettrica utilizzabili e disponibili in base alla potenza elettrica richiesta.

Fattore di rischio: Interferenza con impianti tecnologici

Analisi del rischio

Il rischio di interferenza con impianti tecnologici è relativo alle seguenti situazioni ipotizzabili:

- Interferenza con interruttori o altri componenti impiantistici dei servizi che sono in funzione all'interno del locale interessato dai lavori
- Interferenza con apparecchiature elettriche (quadro elettrico e linee in tensione) presenti nel locale.
- Interferenza con impianti sanitari (diagnostiche radiologiche, TAC, Risonanza magnetica ecc.)
- Possibile captazione di odori o altre esalazioni prodotte dalle lavorazioni da parte degli impianti di condizionamento in funzione nella zona di intervento manutentivo.
- Durante l'esecuzione di perforazioni su muri e/o pavimenti in cui sono presenti linee di impianti tecnologici sotto traccia.

Una ulteriore situazione in cui può nascere un rischio di interferenza con impianti tecnologici è determinata da urti contro canaline o altri componenti di impianti durante le operazioni di movimentazione dell'apparecchiatura ai fini della sua introduzione nell'area di lavoro.

Misure di prevenzione e protezione

Prestare la massima attenzione a non interferire con tubazioni varie (impianto elettrico, idrico, distribuzione ossigeno, ecc...) visibili e non, presenti nella zona di lavoro: riferirsi sempre al coordinatore sanitario del reparto, prima di effettuare qualsiasi intervento, il quale, se necessario, richiederà l'intervento di personale tecnico di supporto.

Al fine di scongiurare il rischio di interferenza con impianti elettrici sotto traccia la cui presenza è dubbia anche per il committente, è necessario:

- chiedere l'autorizzazione al personale tecnico di ogni azienda sanitaria che segue i lavori;
- prestare la massima attenzione prima dell'esecuzione dell'intervento;
- se possibile, previa autorizzazione, togliere tensione alla zona in cui si sta eseguendo il lavoro
- se non è possibile eseguire i lavori togliendo tensione, dovranno essere utilizzati DPI specifici (es. guanti, calzature, pedane isolanti) e/o attrezzature isolanti.

Fattore di rischio: Investimento da parte di attrezzature in movimento

Analisi del rischio

All'interno del Presidio Ospedaliero la movimentazione di materiale e persone avviene tramite attrezzature su ruote (carrelli vari, letti e barelle) su percorsi prestabiliti che collegano i vari servizi/reparti; il transito soprattutto sulle parti comuni potrebbe esporre i lavoratori dell'appaltatore al rischio di investimento. Il trasporto da parte dell'appaltatore di materiali all'interno del presidio, viceversa, è una fonte di rischio per il personale ASL BI e l'utenza della struttura.

I cortili esterni aziendali a cui si accede per raggiungere i vari magazzini, sono aree di passaggio di numerose autovetture e camion ed anche di passaggio di persone. Anche all'interno della cucina esiste un notevole passaggio di carrelli, roll box, transpallet per il trasporto degli alimenti.

Il transito soprattutto sulle parti comuni potrebbe esporre i lavoratori dell'appaltatore al rischio di investimento.

Il trasporto da parte dell'appaltatore di prodotti all'interno della Cucina del presidio, viceversa, è una fonte di rischio per il personale ASL BI.

Misure di prevenzione e protezione

Nelle zone dove è previsto il passaggio di carrelli, di mezzi motorizzati, di autoveicoli si raccomanda di prestare tutta la necessaria attenzione.

All'interno dei cortili aziendali la circolazione con mezzi motorizzati deve avvenire a bassissima velocità onde scongiurare incidenti.

La conduzione manuale di carrelli, roll box, transpallet ecc... per il trasporto di materiale vario dovrà avvenire con la massima cautela al fine di evitare investimenti di dipendenti, utenti, lavoratori di altre ditte contemporaneamente presenti nelle zone oggetto delle lavorazioni.

Fattore di rischio: Lavoro in spazi confinati*Analisi del rischio*

In caso di consegna di materiale all'interno delle celle frigorifere della Cucina generale presso il Presidio Ospedaliero di Biella è ipotizzabile il rischio di chiusura impestiva delle porte delle suddette celle in presenza di persone all'interno.

Misure di prevenzione e protezione

Si fa presente che le celle frigorifere sono dotate al loro interno di un dispositivo di emergenza a fungo segnalato con idonee strisce luminescenti per l'apertura della porta; è comunque necessario che durante l'operazione di consegna della merce all'interno delle celle frigorifere sia presente una seconda persona nella zona.

Fattore di rischio: Limitazione delle vie di transito e fuga*Analisi del rischio*

I passaggi, le vie di transito e le uscite di sicurezza devono sempre essere mantenute libere da ogni tipo di ostacolo.

La movimentazione può causare interferenza con le vie di passaggio esterne.

Misure di prevenzione e protezione

Merci, attrezzi, imballi, o addirittura automezzi non devono creare intralcio al passaggio.

Le vie di esodo non devono essere intralciate da ostacoli che ne riducano in modo sensibile il passaggio o che costituiscano impedimento anormale del flusso delle persone in caso di emergenza.

Fattore di rischio: Movimentazione carichi*Analisi del rischio*

Le operazioni di scarico e trasporto merci/attrezzature presuppongono la movimentazione di oggetti anche di peso rilevante.

Le operazioni di traino/spinta dovranno avvenire in piena sicurezza sia per il personale della appaltatrice sia per evitare rischi a personale ASL BI o ditte esterne o utenti presenti; a tal fine si segnala:

- la presenza di eventuali dislivelli ("scalini") che

Misure di prevenzione e protezione

Detta movimentazione dovrà avvenire in piena sicurezza onde evitare rischi per il personale ASL BI ed eventuale personale di ditte esterne che può essere presente durante le operazioni. Pertanto si raccomanda l'utilizzo di idonee attrezzature e la stabilizzazione dei carichi durante le operazioni di movimentazione, sia essa manuale che ausiliata. Se necessario, si dovrà provvedere a perimetrare l'area di scarico e l'interdizione alle aree di

possono accidentalmente formarsi tra il piano della cabina del montalettighe ed il piano di sbarco e che possono opporre resistenza al movimento del carrello;

- la presenza di "piccoli ostacoli" lungo i percorsi (giunti di dilatazione, congiunzioni passerelle, ecc...)

che possono opporre resistenza al movimento del mezzo trasportato.

scarico e trasporto dei carichi alle persone non autorizzate.

Nel depositare la merce bisognerà tenere conto delle portate max indicate su ciascuna scaffalature e delle portate max delle solette indicate agli ingressi dei magazzini; riferirsi comunque sempre alla committenza che indicherà le modalità e le zone di stoccaggio della merce.

Fattore di rischio: Radiazioni ionizzanti

Analisi del rischio

All'interno della struttura sanitaria sono in uso apparecchiature e sostanze emettenti radiazioni ionizzanti nei seguenti reparti/servizi del presidio ospedaliero:

- Radiologia diagnostica
- Medicina Nucleare
- Radioterapia
- Pronto Soccorso
- Endoscopia digestiva e pneumologica
- Odontostomatologia
- Blocco Operatorio
- Cardiologia

Sono inoltre in uso apparecchiature portatili utilizzabili esclusivamente da personale addetto.

Le aree a rischio di potenziale esposizione, denominate zone controllate e sorvegliate, sono indicate da apposita cartellonistica che riporta il simbolo del rischio radiologico.

Misure di prevenzione e protezione

E' FATTO DIVIETO AL PERSONALE NON AUTORIZZATO DI ACCEDERE ALLE ZONE CLASSIFICATE A RISCHIO identificate da apposita cartellonistica di avvertimento.

Se, per l'espletamento del servizio, al personale della ditta appaltatrice è richiesto l'accesso in locali classificati ai fini del rischio di esposizione a radiazioni ionizzanti come zone sorvegliate o controllate, ciò potrà avvenire solo dietro esplicita autorizzazione di un dirigente o un preposto di reparto che garantisce l'assenza di rischi di esposizione.

Ogni informazione di dettaglio potrà essere richiesta al dirigente responsabile della struttura aziendale interessata ed all'Esperto Qualificato presso il Servizio di Fisica Sanitaria.

Fattore di rischio: Radiazioni non ionizzanti e campi elettromagnetici

Analisi del rischio

All'interno della struttura sanitaria sono installate apparecchiature e sostanze emettenti radiazioni non ionizzanti e/o campi elettromagnetici di varia natura nei seguenti reparti/servizi:

- Servizio di rieducazione funzionale
- Ambulatori di oculistica (laser)
- Blocco Operatorio, (laser, elettrobisturi,)
- Servizio di Risonanza Magnetica Nucleare (RMN),

I valori di intensità di campo magnetico misurati nel servizio di RMN sono disponibili presso l'Esperto Responsabile della Sicurezza (c/o Fisica Sanitaria) o presso il SPP.

Misure di prevenzione e protezione

E' FATTO DIVIETO AL PERSONALE NON AUTORIZZATO DI ACCEDERE ALLE ZONE CLASSIFICATE A RISCHIO identificate da apposita cartellonistica di avvertimento.

L'accesso alle aree dove sono in uso apparecchiature che emettono radiazioni non ionizzanti è soggetta ad autorizzazione da parte del dirigente o del preposto dell'area.

E' stata consegnata una documentazione informativa che riporta i reparti/servizi ove è presente un rischio da radiazioni non ionizzanti e/o campi elettromagnetici e le necessarie precauzioni da adottare prima di intervenire in una zona a rischio; tali informazioni dovranno essere prese in visione dal singolo lavoratore di questa Ditta che opererà all'interno dell'A.S.L. BI.

Il personale che dovrà accedere al servizio di RMN dovrà essere informato e formato sui rischi relativi e dovrà conseguire una specifica idoneità da parte del proprio medico competente. In ogni caso, l'accesso al servizio di RMN è possibile solo dietro autorizzazione da parte del responsabile del servizio e dopo aver depositato, nell'apposito armadio all'ingresso, tutti gli oggetti metallici (soprattutto quelli ferromagnetici) non necessari all'attività (ad es. orologi) nonché carte di credito, tessere

magnetiche ecc. E' inoltre necessario attenersi rigorosamente alle istruzioni impartite da parte dei dirigenti e preposti del servizio.

Fattore di rischio: Scivolamento e caduta

Analisi del rischio

Il rischio di scivolamento può essere presente in caso di superfici di calpestio rese sdruciolevoli da agenti atmosferici. Si tenga inoltre presente che anche in zone non specifiche, il rischio di caduta è sempre presente a causa dei periodici lavaggi a fondo dei pavimenti da parte della Ditta incaricata per la pulizia. In particolare, il rischio di scivolamento è presente in cucina in quanto, a causa delle lavorazioni effettuate, o per le particolari temperature di alcune zone, il pavimento è spesso umido o bagnato (celle frigorifere, cucina generale, zona lavaggi, ecc..). Inoltre un generico rischio di caduta è dovuto alla presenza di scale.

Misure di prevenzione e protezione

Attenersi alla segnaletica di sicurezza adottata per la segnalazione di pavimenti bagnati. Adottare le usuali misure di prevenzione contro il rischio di caduta e scivolamento.

Fattore di rischio: Urto o investimento da parte di oggetti, carichi, frammenti, ecc.

Analisi del rischio

Il rischio di investimento da parte di oggetti è un rischio indotto dalla ditta che effettua la movimentazione della merce su carrelli, roll box, e transpallet. Tale rischio è anche legato al contesto in cui si opera ovvero magazzini in cui sono stoccate merci a varie altezze e in cui sono movimentate merci su attrezzature su ruote.

Misure di prevenzione e protezione

Prestare la massima attenzione ed adottare tutte le precauzioni che la normativa vigente prevede al fine di evitare cadute di oggetti. La Ditta è responsabile dell'esecuzione del lavoro a regola d'arte; in particolare nel definire le modalità di caricamento della merce nelle attrezzature su ruote utilizzate (peso e stabilizzazione dei carichi).

Fattore di rischio: Ustioni per contatto accidentale con superfici calde/fredde

Analisi del rischio

Nella tipologia delle lavorazioni effettuate in Cucina, gli operatori sono soggetti a infortuni per ustioni a causa del contatto con elementi ad alta temperatura, fiamme libere, liquidi caldi, vapore, apparecchiature con parti ustionanti. E' possibile, durante la presenza e/o il transito nelle zone interne della Cucina, il contatto accidentale con parti e liquidi ustionanti. Inoltre se gli alimenti vengono stoccati nelle celle freezer è anche possibile il contatto accidentale con superfici fredde.

Misure di prevenzione e protezione

Adottare tutte le precauzioni che la normativa vigente prevede. Attenersi scrupolosamente alle indicazioni del referente della Cucina.

4.3 Individuazione delle misure di verifica e controllo

E' previsto che l'incaricato ASL BI di seguire i lavori provvederà ad effettuare controlli durante l'asecuzione degli stessi, al fine di verificare il rispetto di quanto concordato da entrambe le parti.

Tra gli elementi oggetto dell'azione di controllo si richiama in particolare la pronta individuazione di lavorazioni non previste al momento della stesura di questo documento e che possono introdurre ulteriori rischi di interferenza; in tali situazioni, prima di dar corso all'intervento, si dovrà procedere a integrare il presente documento.

Qualora non venissero rispettate le indicazioni e le misure di tutela individuate, si provvederà a formali contestazioni

a norma di contratto.

ALLEGATO 1

*Specifiche minime per la formulazione di contratto d'appalto o contratto d'opera
ai sensi del D.L.vo 81/2008, art. 26*

CONDIZIONI GENERALI D'APPALTO

Le presenti "condizioni generali d'appalto" costituiscono parte integrante del contratto di appalto.

1 L'azienda appaltatrice dichiara di essere a conoscenza delle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni e sull'igiene del lavoro; dichiara di essere stata debitamente informata dei rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro nei quali deve operare; dichiara che tali rischi sono stati portati a conoscenza dei propri dipendenti ai sensi del D.L.vo 81/2008.

2 L'azienda appaltatrice si impegna ad eseguire i lavori elencati nel contratto in costante e totale osservanza delle norme di legge (nessuna esclusa, comprese quelle emanate in corso di vigenza del contratto), per la prevenzione infortuni e per l'igiene sul lavoro sia per quanto riguarda la regolarità dei propri mezzi di lavoro, sia per quanto riguarda il comportamento dei propri dipendenti.

Si impegna inoltre ad osservare scrupolosamente tutte le leggi, i regolamenti e le circolari ministeriali vigenti che contengono disposizioni e norme relative alla prevenzione incendi, nonché le disposizioni interne emesse dall'azienda committente il lavoro.

3 L'azienda appaltatrice si impegna ad adottare, nell'esecuzione dell'appalto, tutte le misure che, secondo la particolarità del lavoro, l'esperienza e la tecnica sono necessarie a tutelare l'integrità fisica e la personalità morale dei lavoratori.

I lavori, le opere, gli impianti, oggetto dell'appalto, devono essere sempre eseguiti a regola d'arte in base alle norme di legge vigenti nel particolare settore in cui è stipulato l'appalto (ad esempio DM 37/2008 sulla sicurezza degli impianti).

4 L'azienda appaltatrice si impegna altresì a consegnare contestualmente alla presente controfirmata ogni necessaria informazione in ordine ai propri rischi specifici al fine di garantire l'osservanza delle misure di cooperazione e coordinamento previste dall'art. 26 del sopramenzionato decreto. Per la realizzazione delle medesime si impegna a collaborare con il committente, ove necessario, e comunque quando da noi richiesto, per la stesura del Documento Unico di Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008 anche partecipando a riunioni di coordinamento.

5 L'azienda appaltatrice si impegna altresì ad osservare, durante l'esecuzione dell'appalto, sia all'interno della nostra azienda sia eventualmente per lavori fatti all'esterno, tutte le norme vigenti di tutela dell'ambiente, statali e regionali, con particolare riferimento all'inquinamento delle acque, all'inquinamento dell'aria e allo smaltimento dei rifiuti urbani, speciali e pericolosi e non pericolosi.

6 L'azienda appaltatrice si assume l'obbligo del rispetto del Titolo IV del D.L.vo 81/2008 ove applicabile, nonché della costante sorveglianza dei propri dipendenti a mezzo di un suo tecnico responsabile che abbia l'autorità di esercitarla nel modo più completo. Provvederà inoltre, per ogni contratto, a comunicare all'azienda committente il nominativo di questo responsabile di cantiere e/o di altre figure che verranno successivamente designate dall'azienda appaltatrice al fine di **garantire la costante attività di direzione e di sorveglianza** delle maestranze dell'impresa appaltatrice.

7 L'azienda appaltatrice si impegna ad eseguire i lavori contemplati dal presente appalto mediante lavoratori con i quali sia stato costituito regolare rapporto di lavoro nel pieno rispetto delle leggi e norme vigenti.

8 L'azienda appaltatrice si impegna altresì a presentare tutta la necessaria documentazione ai fini di garantire il possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale ai sensi dell'art. 26 comma 1 lett. a) del D.Lgs. 81/08 ed in particolare:

- Certificato di iscrizione alla CCIAA
- Autocertificazione del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale in relazione allo specifico appalto

ed ogni altra documentazione eventualmente richiesta da altri provvedimenti normativi.

9 Per tutto quanto precede, l'azienda appaltatrice si assume totalmente la responsabilità e gli oneri derivanti dal comportamento dei propri dipendenti (nella interpretazione più estensiva del disposto dell'art. 2049 del Codice Civile) quando si dovessero verificare danni a persone o cose appartenenti all'azienda committente od a terzi che reclamassero risarcimento di danni causati dai dipendenti dell'azienda appaltatrice.

Anche per quanto sopra esposto, l'azienda appaltatrice si assume l'onere di tutte le necessarie coperture assicurative fornendo copia delle relative polizze prima dell'inizio dei lavori.

10 L'azienda committente non è responsabile, a qualsiasi effetto, dei danni, eventualmente subiti o ad altri procurati, dal personale dell'azienda appaltatrice.

**Per l'IMPRESA
(timbro e firma)**

.....

ALLEGATO 2

RICHIESTA DI INFORMAZIONI SUI REQUISITI TECNICO-PROFESSIONALI DELLA VS. AZIENDA E DEI RISCHI INDOTTI PRESSO L'A.S.L. BI DI BIELLA

Le presenti dichiarazioni costituiscono parte integrante del contratto di appalto.

Il sottoscritto: _____

In qualità di: _____

Della Ditta: _____

al fine di ottemperare agli obblighi del D.L.vo 81/2008 art. 26, fornisce le seguenti informazioni (le informazioni richieste potranno essere fornite compilando il presente modulo e/o allegando idonea documentazione):

1. Estremi di iscrizione alla Camera di Commercio (allegare certificato);

2. Nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;

3. Nominativo di un referente della ditta a cui rivolgersi per eventuali ulteriori informazioni (fornire anche un recapito telefonico/e-mail)

4. Eventuale partecipazione di altre Ditte o lavoratori autonomi durante l'esecuzione dell'appalto:

5. Tipo e caratteristiche dell'intervento oggetto dell'appalto:

(specificando se e quando, è previsto una riunione/sopralluogo preliminare di coordinamento).

6. Numero medio giornaliero degli operatori previsti per l'esecuzione dei lavori:

7. Informazioni dettagliate :

- sui rischi di interferenza indotti dal Vs.personale durante l'esecuzione dei lavori

- sulle attrezzature di lavoro che si intendono utilizzare

- sugli eventuali agenti chimici che si intendono utilizzare (allegando le relative schede di sicurezza)

- sulle misure di prevenzione e protezione, sia tecniche che organizzative, che si intendono adottare

8. Altre informazioni che l'appaltatore ritiene utile fornire (formazione del personale incaricato dei lavori, elenco dei lavori simili effettuati in precedenza, ecc.)

**Per l'IMPRESA
(timbro e firma)**

.....

Autocertificazione del possesso dei requisiti tecnico-professionali

(D.Lgs. 81/08, art. 26, comma 1, lett. a)

Io sottoscritto/a :

In qualità di :

della Ditta:

DICHIARO

- Di accettare le condizioni generali di appalto (vedi allegato 1)
- Che ai sensi e per gli effetti dell'art. 26 (comma 1, lettera a, punto 2) del D.lgs. 81/2008, che la Ditta:

è in possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale necessari per l'esecuzione dell'appalto di interesse.

Timbro e firma

.....

(Allegare anche fotocopia di un documento di identità)

S.S. Prevenzione e Protezione

Responsabile: ing. Maurizio Zettel

Tel. 01515153599

prevenzione.protezione@aslbi.piemonte.it

MODALITA' DI ACCESSO ALLE STRUTTURE DELL'ASL BI IN RELAZIONE AL RISCHIO DI CONTAGIO DA COVID-19

In ottemperanza al DPCM dell'11/5/2020 l'ASL BI ha disposto che l'accesso di qualunque persona alle strutture aziendali può avvenire solo dopo la misurazione della temperatura corporea in quanto ciò costituisce un'importante misura di prevenzione dal contagio da SARS-COV2.

Tale disposizione riguarda anche i lavoratori di ditte appaltatrici e subappaltatrici nonché qualsiasi altro soggetto che acceda alle strutture dell'ASL BI per motivi di lavoro.

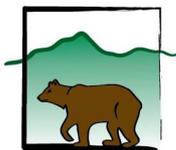
Pertanto, alla luce del fatto che a far data da lunedì 29/6/2020 l'ASL BI ha iniziato a modificare le proprie modalità di controllo dell'accesso alle proprie strutture introducendo rilevatori di temperatura termoscan e riducendo progressivamente la presenza di personale dedicato al controllo, sarà onere del datore di lavoro di ciascuno dei soggetti sopra citati di implementare e far rispettare una procedura interna per l'accesso ai presidi dell'ASL BI che ottemperi a tutti i requisiti stabiliti dalle norme vigenti. In particolare, tale procedura dovrà prevedere, tra gli altri, il rispetto dei seguenti requisiti:

- Accesso con obbligo di indossare la mascherina chirurgica
- Misurazione della temperatura corporea prima dell'entrata in servizio di ogni lavoratore con registrazione del superamento o meno della soglia di 37,5°C.

Verrà istituito un registro da parte di ogni Datore di Lavoro che dovrà essere messo a disposizione del direttore dell'esecuzione del contratto, del direttore dei lavori ovvero di altra figura aziendale deputata al controllo dell'attività.

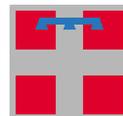
Si ricorda che l'applicazione della procedura di cui sopra si intende estesa ad ogni soggetto titolare di un contratto o subcontratto affidato dai soggetti sopra richiamati.

Infine, si segnala che i rilevatori fissi di temperatura in fase di installazione presso alcuni punti del presidio ospedaliero e di altre strutture aziendali sono eventualmente disponibili, per una semplice rilevazione senza registrazione, anche per i lavoratori non dipendenti dall'ASL BI.



A.S.L. BI

Azienda Sanitaria Locale
di Biella



**REGIONE
PIEMONTE**

Allegato_Patto_integrita

PATTO DI INTEGRITA' TRA ASL BI E GLI OPERATORI ECONOMICI PARTECIPANTI ALLE PROCEDURE DI AFFIDAMENTO CONTRATTUALE

Il presente Patto deve essere obbligatoriamente sottoscritto dal Rappresentante legale di ciascun Soggetto Concorrente e presentato insieme all'offerta. Il patto d'integrità, debitamente sottoscritto dall'operatore economico partecipante alla gara, è considerato elemento essenziale dell'offerta.

Il presente documento dovrà essere allegato al contratto a formarne parte integrante e sostanziale.

Il sottoscritto _____

in qualità di _____

della Società _____

con sede legale in _____

Via _____

codice fiscale / P.IVA _____

partecipante alla gara per l'affidamento/fornitura/servizi/lavori _____

(Codice Identificativo Gara – C.I.G.: _____)

vista la normativa e gli atti di riferimento seguenti:

- La Legge 6 novembre 2012 n. 190, art. 1, comma 17 recante "*Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella Pubblica Amministrazione*";
- Il Piano Nazionale Anticorruzione (P.N.A.) approvato dall'Autorità Nazionale Anticorruzione (ex CIVIT) con delibera n. 72/2013 dell'11/09/2013;
- Il D.P.R. 16/04/2013, n. 62 col quale è stato emanato il "*Regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165*";
- Il Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione di ASL BI pubblicato nella sezione corruzione del sito ASL
- Il Codice di Comportamento ASL BI pubblicato nella pagina trasparenza del sito ASL

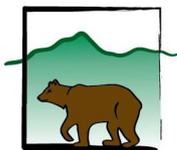
DICHIARA DI ACCETTARE QUANTO SEGUE

Articolo 1 Ambito di applicazione

1. Il presente Patto di Integrità regola i comportamenti degli operatori economici e dei dipendenti della Azienda Sanitaria Locale BI (nel seguito: ASL BI), nell'ambito delle procedure di affidamento e gestione degli appalti di lavori, servizi e forniture di cui al d.lgs. n. 163/2006 e s.m.i..

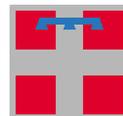
2. Esso stabilisce la reciproca e formale obbligazione tra ASL BI e gli operatori economici individuati al comma 1, di improntare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, nonché l'esplicito impegno anticorruzione consistente - tra l'altro - nel non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio.

3. Il Patto di Integrità costituisce parte integrante e sostanziale dei contratti stipulati da ASL BI. L'espressa



A.S.L. BI

Azienda Sanitaria Locale
di Biella



**REGIONE
PIEMONTE**

accettazione dello stesso costituisce condizione di ammissione alle procedure di gara ed alle procedure negoziate di importo pari o superiori ad € 40.000,00. Tale condizione deve essere esplicitamente prevista nei bandi di gara e nelle lettere d'invito.

4. Una copia del Patto di Integrità, sottoscritta per accettazione dal soggetto concorrente (legale rappresentante), deve essere consegnata unitamente alla documentazione amministrativa richiesta ai fini della procedura di affidamento. Per i consorzi ordinari o raggruppamenti temporanei l'obbligo riguarda tutti i consorziati o partecipanti al raggruppamento o consorzio.

Articolo 2

Obblighi degli operatori economici nei confronti della Stazione appaltante

1. In sede di affidamento di contratti di lavori, servizi e forniture, l'operatore economico:

1.1 dichiara di non avere influenzato il procedimento amministrativo diretto a stabilire il contenuto del bando o di altro atto equipollente al fine di condizionare le modalità di scelta del contraente da parte dell'... di non aver corrisposto né promesso di corrispondere ad alcuno – e s'impegna a non corrispondere né promettere di corrispondere ad alcuno – direttamente o tramite terzi, ivi compresi i soggetti collegati o controllati, somme di denaro o altra utilità finalizzate a facilitare l'aggiudicazione e/o gestione del contratto;

1.2 dichiara, con riferimento alla specifica procedura di affidamento, di non avere in corso né di avere praticato intese e/o pratiche restrittive della concorrenza e del mercato vietate ai sensi della normativa vigente, ivi inclusi gli artt. 101 e segg. del Trattato sul Funzionamento dell'Unione Europea (TFUE) e gli artt. 2 e segg. della legge 287/1990, e che l'offerta è stata predisposta nel pieno rispetto della predetta normativa; dichiara altresì, che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alle procedure di gara per limitare con mezzi illeciti la concorrenza;

1.3 dichiara di aver preso visione del Codice di Comportamento aziendale e di condividere i principi in esso enunciati, impegnandosi a rispettarli;

1.4 si impegna a segnalare ad ASL BI qualsiasi illecito tentativo da parte di terzi di turbare, o distorcere le fasi di svolgimento della procedura di affidamento e/o l'esecuzione del contratto;

1.5 si impegna a segnalare ad ASL BI qualsiasi illecita richiesta o pretesa da parte dei dipendenti dell'amministrazione o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla procedura di affidamento o all'esecuzione del contratto;

1.6 si impegna, qualora ritenga che i fatti di cui ai precedenti punti 1.4 e 1.5 costituiscano reato, a sporgere denuncia all'Autorità giudiziaria o alla polizia giudiziaria;

1.7 si impegna a non concludere rapporti di lavoro subordinato o autonomo e comunque a non attribuire incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni per il triennio successivo alla cessazione del rapporto e dichiara altresì che all'interno della propria organizzazione non prestano attività lavorativa o professionale ex dipendenti pubblici che rientrino nella previsione normativa dell'art. 1, comma 42, lett. l) della legge 190/2012 e s.m.i.

2. Nelle fasi successive all'aggiudicazione, gli obblighi si intendono riferiti all'aggiudicatario il quale avrà l'onere di pretenderne il rispetto anche dai propri subcontraenti. A tal fine, la clausola che prevede il rispetto degli obblighi di cui al presente patto sarà inserita nei contratti stipulati dall'appaltatore con i propri subcontraenti.

Articolo 3

Obblighi dell'ASL BI

1. Il personale, i collaboratori ed i consulenti di ASL BI impiegati ad ogni livello nell'espletamento di questa gara e nel controllo dell'esecuzione del relativo contratto assegnato, sono consapevoli del presente Patto d'Integrità, il cui spirito condividono pienamente, nonché delle sanzioni previste a loro carico in caso di mancato rispetto di questo Patto.



A.S.L. BI

Azienda Sanitaria Locale
di Biella



**REGIONE
PIEMONTE**

2. L'ASL BI si obbliga a rispettare i principi di lealtà, trasparenza e correttezza e ad attivare i procedimenti disciplinari nei confronti del personale a vario titolo intervenuto nel procedimento di affidamento e nell'esecuzione del contratto in caso di violazione di detti principi e, in particolare, qualora riscontri la violazione dei contenuti dell'art. 14 del D.P.R. 16.04.2013, n. 62 e delle disposizioni di cui alla delibera aziendale n. 46/2014 del 28/01/2014 sopracitata, o di prescrizioni analoghe per i soggetti non tenuti all'applicazione dello stesso.

Articolo 4 **Violazione del Patto di Integrità**

1. La violazione di uno degli impegni previsti dal presente documento da parte dell'operatore economico, in veste di concorrente, comporta l'applicazione delle sanzioni di seguito previste:

a) l'esclusione dalla procedura di affidamento e l'incameramento della cauzione provvisoria

2. La violazione di uno degli impegni previsti dal presente documento da parte dell'operatore economico, riscontrata in un momento successivo all'aggiudicazione, comporta l'applicazione delle sanzioni di seguito previste, che potranno essere applicate congiuntamente o alternativamente in base alla gravità o alle modalità con cui viene perpetrata la violazione:

a) revoca dell'aggiudicazione;

b) applicazione di una penale da determinarsi, a seconda della gravità dell'infrazione, sulla base dei criteri che saranno stabiliti nell'ambito di ciascun capitolato di gara. Tale penale potrà eventualmente essere detratta dall'importo ancora dovuto all'aggiudicatario;

c) risoluzione di diritto del contratto eventualmente sottoscritto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile e incameramento della cauzione definitiva;

d) valutazione della violazione del presente Patto ai fini dell'esclusione degli operatori economici dalle procedure di affidamento previste dall'articolo 38, comma 1, lett. F d.lgs. 163/06 e s.m.i.

3. L'ASL BI può non avvalersi della risoluzione del contratto qualora la ritenga pregiudizievole rispetto agli interessi pubblici, quali quelli indicati all'art. 121, comma 2, d.lgs. 104/2010 e s.m.i..

È fatto salvo in ogni caso l'eventuale diritto al risarcimento del danno.

4. La violazione di cui al presente articolo è dichiarata in esito ad un processo di verifica condotto dalla struttura aziendale responsabile del relativo procedimento, in cui venga garantito adeguato contraddittorio con l'operatore economico interessato.

L'accertamento della violazione può anche essere successivo alla completa esecuzione del contratto e valevole sia ai fini dell'applicazione della penale sia con riferimento all'irrogazione della sanzione accessoria comportante l'esclusione dell'operatore economico dalla partecipazione alle successive procedure di gara indette da ASL BI ai sensi dell'art. 4, comma 2, lett. d) del presente Patto.

PER ACCETTAZIONE

Per la ditta

Per ASL BI

APPALTO SPECIFICO INDETTO DA A.S.L. BI - Via Dei Ponderanesi, 2 - Ponderano (BI) PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI NELL'AMBITO DEL BANDO ISTITUTIVO AVENTE AD OGGETTO IL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

AVVALIMENTO (art. 89 d.lgs. 50/16) - (dichiarazione da rendere in caso di avvalimento ai sensi dell'art. 89 d.lgs. 50/16 e s.m.i.)

MODELLO DI DICHIARAZIONE DI AVVALIMENTO

(ai sensi del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 "Testo unico delle disposizioni legislative in materia di documentazione amministrativa)

Il sottoscritto nome _____ cognome _____
nato a (città) _____ Prov. _____ il __/__/____
cod. fiscale _____
cittadinanza (solo se straniera) _____
in qualità di Titolare/legale rappresentante/procuratore
dell'Impresa concorrente _____
con sede legale in via _____
città _____ prov. _____ cap _____
P.IVA _____
Cod. fiscale _____
Tel. _____ fax _____
e-mail _____
pec _____

► informato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.L.vo 30/06/2003 n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa

DICHIARA

○ Che intende avvalersi dell'istituto dell'AVVALIMENTO attraverso i seguenti requisiti:

- 1) _____
- 2) _____

posseduti dall'impresa ausiliaria _____

che a sua volta è in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del d.lgs. 50/16.

Allega al fine la seguente documentazione:

- Dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'art. 80.
- Dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie, di cui è carente il concorrente.
- Dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 45 del d.lgs. 50/16 né si trova in una situazione di controllo di cui all'art. 45, del già citato d.lgs. con una delle imprese che partecipano alla gara.
- Originale o copia autenticata del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto.

(Nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto di cui al punto precedente l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dal comma 5).

Letto, confermato e sottoscritto

(Località e data)

.....

FIRMA DEL DICHIARANTE

.....

ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE

Nel caso in cui tale modello sia sottoscritto da un procuratore speciale autorizzato è necessario allegare copia dell'atto di procura in corso di validità.

Si allega il seguente documento di identità in corso di validità

Dichiarazione_flussi_finanziari
Dichiarazione ai sensi dell'art. 3 Legge 136/2010 sui flussi finanziari

Il Sottoscritto
nato a il.....
nella sua qualità di
autorizzato a rappresentare legalmente la Ditta/Società
con sede legale in CAP..... via n°
codice fiscale
P.ta IVA
domicilio fiscale:
Indirizzo Città Prov
Tel. Fax
E-mail (per comunicazioni relative ai pagamenti).....

1. ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000, consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di rilascio di dichiarazioni mendaci e/o formazione di atti falsi e/o uso degli stessi;
2. consapevole che, qualora fosse accertata ai sensi e per gli effetti dell'art. 71 e 75 del D.P.R. 445/2000, la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, l'impresa qui rappresentata verrà esclusa dalla procedura di gara per la quale è rilasciata, o, se risultata aggiudicataria, decadrà dalla aggiudicazione medesima; inoltre, qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione fosse accertata dopo la sottoscrizione e l'inizio dell'esecuzione del contratto, quest'ultimo potrà essere risolto di diritto dalla Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 1456 c.c;

DICHIARA

in relazione al dispositivo dell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, come modificato dall'art. 7 del D.L. 12 novembre 2010, n. 187, che tutte le somme dovute a questa Ditta dovranno essere corrisposte mediante:

 Accredito su c/c postale dedicato

2 car	2 car.	1 car	5 caratteri	5 caratteri	12 caratteri
PAESE	CHECK	CIN	ABI	CAB	N°CONTO

Intestato a: con spese a ns. carico.

 Accredito su c/c bancario dedicato

2 car	2 car.	1 car	5 caratteri	5 caratteri	12 caratteri
PAESE	CHECK	CIN	ABI	CAB	N°CONTO

Intestato a: con spese a ns. carico.

Che le generalità delle persone delegate ad operare su di esso sono:

COGNOME E NOME	CODICE FISCALE

Altri strumenti di pagamento idoneo a consentire la piena tracciabilità delle operazioni (determinazione Autorità per le Vigilanza su contratti pubblici n. 8 in data 18 novembre 2010):

DICHIARA ALTRESÌ

Di impegnarsi, in caso di variazione del conto corrente dedicato, a darne tempestiva comunicazione.

La firma qui apposta vale come consenso, a norma degli artt. 23 e 26 D.Lgs. 30.06.2003, n. 196, ai soli fini sopraindicati.

Luogo, e data

IL DICHIARANTE

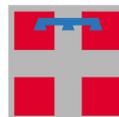
NOTA BENE

- la presente dichiarazione deve essere sottoscritta e presentata unitamente a copia fotostatica non autenticata di un VALIDO documento di identità del sottoscrittore.



A.S.L. BI

Azienda Sanitaria Locale
di Biella



**REGIONE
PIEMONTE**

LETTERA DI NOMINA DEL RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO ESTERNO

ai sensi del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati UE 679/2016

L'Azienda Sanitaria BI di Biella, con sede in Via dei Ponderanesi, n. 2 – 13875 Ponderano, Tel. 015-15151
Fax. 015-15153545, www.aslbi.piemonte.it P.I./Cod. Fisc. 01810260024, in persona del Direttore
Generale/Legale rappresentante pro tempore in qualità di

TITOLARE DEL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

- VISTO il Regolamento UE 2016/679, ad oggetto: “Regolamento europeo in materia di protezione dei dati personali, di seguito GDPR;
- VISTO il Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196, ad oggetto: “Codice in materia di protezione dei dati personali”, come novellato dal D.Lgs. 101/2018;

Preso atto che:

1. L'art. 4 comma 8 del suddetto Regolamento definisce il Responsabile come: *"la persona fisica o giuridica, l'autorità pubblica, il servizio o altro organismo che tratta dati personali per conto del titolare del trattamento"*.
 2. L'art. 28 del suddetto Regolamento stabilisce che:
 - a. comma 1) *"Qualora un trattamento debba essere effettuato per conto del titolare del trattamento, quest'ultimo ricorre unicamente a responsabili del trattamento che presentino garanzie sufficienti per mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del presente regolamento e garantisca la tutela dei diritti dell'interessato"*.
 - b. comma 3) *"I trattamenti da parte di un responsabile del trattamento sono disciplinati da un contratto o da altro atto giuridico a norma del diritto dell'Unione o degli Stati membri, che vincoli il responsabile del trattamento al titolare del trattamento e che stipuli la materia disciplinata e la durata del trattamento, la natura e la finalità del trattamento, il tipo di dati personali e le categorie di interessati, gli obblighi e i diritti del titolare del trattamento"*.
- VISTO il contratto/la convenzione principale _____ riguardante il servizio di _____

RICORRE

Per l'esecuzione di specifiche attività di trattamento di dati personali riferibili al contratto principale alla società _____, in qualità di Responsabile del trattamento, scelto altresì per le garanzie prestate in materia di protezione dei dati personali.

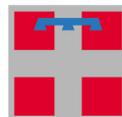
La società _____ con sede legale in _____, n. ___ - _____, cap _____ (___), Tel.: _____ - _____, fax: _____, e-mail: _____, P.E.C.: _____ è pertanto designato Responsabile del trattamento di dati personali, secondo quanto specificato di seguito.

Il Titolare del trattamento autorizza il Responsabile a trattare i dati personali nel rispetto del Regolamento



A.S.L. BI

Azienda Sanitaria Locale
di Biella



**REGIONE
PIEMONTE**

Generale sulla Protezione dei dati UE 679/2016 e secondo quanto disciplinato all'interno del presente atto, per lo svolgimento dei compiti previsti dal contratto principale e dalle disposizioni vigenti disposte dalla legislazione in materia di settore.

L'ambito e la natura del trattamento autorizzato, le finalità del trattamento da rispettare, le tipologie di dati personali da trattare e le categorie di soggetti interessati coinvolti, nonché tutti gli altri aspetti connessi al trattamento, *delle banche dati individuate e di quelle che in futuro verranno affidate*, sono esplicitate nell'Allegato 1.

DOVERI E DIRITTI

Il Titolare del trattamento ha l'obbligo di adempiere a quanto prescritto dal Regolamento UE 679/2016 e di assicurare che il trattamento di dati personali svolto, direttamente o per suo conto dai Responsabili esterni nominati, rispetti i principi sanciti.

Il Titolare del trattamento ha il diritto di vincolare il trattamento dei dati personali svolto dal Responsabile a specifiche istruzioni che lo stesso è tenuto a rispettare.

Il Responsabile, per quanto di propria competenza, è tenuto al rispetto dei Principi applicabili al trattamento di dati personali, ai sensi dell'art. 5 del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati, anche per i propri dipendenti e collaboratori, degli obblighi di riservatezza, integrità e tutela dei dati, nonché a garantire l'utilizzo dei dati stessi esclusivamente per le finalità espresse nel presente documento e nel contratto sottoscritto tra le parti.

Per i trattamenti operati all'interno della propria organizzazione, il Responsabile, prestatore di servizi, deve garantire l'adozione di un sistema di misure di sicurezza informatico ed organizzativo adeguato rispetto ai trattamenti da effettuare ed ai livelli di rischio presenti secondo i principi espressi all'art. 32 del Regolamento.

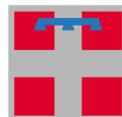
Il Responsabile risponde direttamente in caso di eventuali violazioni derivanti da una sua condotta illecita o scorretta o in contrasto con i principi del Regolamento o le istruzioni impartite dal Titolare. A tale scopo, il Responsabile deve collaborare con il Titolare ed assisterlo nei casi in cui l'interessato eserciti i propri diritti, elencati nel Regolamento, adottando opportune misure organizzative e tecniche, nonché nei casi di evento di "data breach" o di necessaria valutazione d'impatto.

Il Responsabile, inoltre, si impegna a mantenere indenne il Titolare del trattamento per qualsiasi sanzione, richiesta e/o danno o spesa, incluse quelle legali, che possano derivare da un mancato rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali allo stesso imputabile, ivi compresi eventuali risarcimenti danni avanzati dai soggetti Interessati, fatto salvo il mancato rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali sia imputabile al Titolare del trattamento ed il Responsabile abbia agito in fede ai requisiti contrattuali.



A.S.L. BI

*Azienda Sanitaria Locale
di Biella*



**REGIONE
PIEMONTE**

SICUREZZA DEL TRATTAMENTO

Per i trattamenti operati all'interno della propria organizzazione, il Responsabile, prestatore di servizi, deve garantire l'adozione di un sistema di misure di sicurezza di tipo tecnico ed organizzativo, indicato dal Titolare in quanto ritenuto adeguato rispetto ai trattamenti da effettuare ed ai livelli di rischio presenti secondo i principi espressi all'art. 32 del Regolamento. A tal fine, il Responsabile, in considerazione dello stato dell'arte, dei costi di attuazione, della natura, dell'oggetto, del contesto e delle finalità del trattamento, nonché dei rischi derivanti, in particolare, dalla distruzione, dalla perdita, dalla modifica, dalla divulgazione non autorizzata o dall'accesso, in modo accidentale o illegale, a dati personali trattati, si impegna a mettere in atto le misure tecniche e organizzative descritte nell'Allegato 2 (MTO) alla presente lettera.

COMPROVA DELLA CONFORMITA'

Il Responsabile del Trattamento è tenuto a dimostrare il rispetto dei principi espressi dal Regolamento durante lo svolgimento delle attività di trattamento, inclusa l'adeguatezza e l'efficacia delle misure adottate.

Il Responsabile, se richiesto o necessario, mette a disposizione le informazioni e la documentazione atta a dimostrare tale conformità, oltre a contribuire in caso di attività di verifica dell'adempimento delle presenti disposizioni svolta da parte del Titolare o dell'Autorità di controllo preposta.

A tal riguardo il Responsabile:

- consente l'accesso alla propria sede o a qualsiasi altro locale ove si svolgono le attività di trattamento dei dati;
- garantisce la possibilità di intervistare i soggetti autorizzati al trattamento;
- permette l'accesso ai sistemi informativi e strumenti informatici ove avvengono le operazioni di trattamento.

NOTIFICA DI VIOLAZIONE

Il Responsabile ha l'obbligo di informare il Titolare nel caso in cui si verifichi una violazione dei dati personali, senza ingiustificato ritardo e, in ogni caso, entro e non oltre 24 ore dal momento in cui ne è venuto a conoscenza. In tal modo il Titolare, opportunamente avvertito, avrà il tempo necessario per notificare la violazione all'autorità di controllo e, ove necessario, agli Interessati.

Il Responsabile, al momento della dichiarazione di violazione, dovrà fornire le seguenti informazioni in merito:

- alla natura della violazione dei dati personali, alle categorie e al numero approssimativo dei soggetti



A.S.L. BI

*Azienda Sanitaria Locale
di Biella*



**REGIONE
PIEMONTE**

interessati coinvolti;

- alle probabili conseguenze della violazione dei dati personali;
- alle misure adottate o che intende adottare per porre rimedio alla violazione dei dati personali e, eventualmente, per attenuarne i possibili effetti negativi.

Il Responsabile deve, inoltre, essere a conoscenza del fatto che per la violazione delle disposizioni in materia di trattamento dei dati personali sono anche previste sanzioni di natura penale.

In ogni caso la responsabilità penale per eventuale uso non corretto dei dati oggetto di tutela, resta a carico della singola persona cui l'uso illegittimo degli stessi sia imputabile.

In merito alla responsabilità civile, si fa rinvio all'art. 154 del Codice, che dispone relativamente ai danni cagionati per effetto del trattamento ed ai conseguenti obblighi di risarcimento, implicando, a livello pratico, che, per evitare ogni responsabilità, l'operatore è tenuto a fornire la prova di avere applicato le misure tecniche di sicurezza più idonee a garantire appunto la sicurezza dei dati detenuti.

ISTRUZIONI PER IL RESPONSABILE

Il Responsabile del Trattamento si impegna ad impartire per iscritto, ai propri collaboratori autorizzati al trattamento, istruzioni in merito alle operazioni di trattamento dei dati personali ed a vigilare sulla loro puntuale applicazione in accordo del considerando art. 28 del Regolamento UE 679/2016. Tutti i dati personali devono essere conservati sotto la esclusiva e diretta responsabilità del Responsabile del Trattamento mediante le attività e le relative procedure descritte nel documento allegato, coordinandosi, se necessario, con l'Ente per l'individuazione e l'applicazione delle necessarie misure di sicurezza atte a garantire la riservatezza ed integrità dei suddetti dati.

Il Responsabile del Trattamento collabora con il Titolare affinché quest'ultimo possa fornire informazioni e riconoscere i diritti agli interessati, ove applicabili, così come previsto dal Regolamento 2016/679.

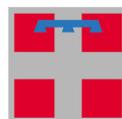
Pertanto:

- i dati devono essere trattati solo per l'erogazione dei servizi espressi all'interno del contratto e/o secondo quanto stabilito in altri atti documentabili, tra cui la presente lettera. Non è consentito effettuare ulteriori trattamenti che possano differire da tali finalità, salvo che non sia espressamente richiesto dal Titolare del trattamento o derivi da obblighi di legge.
- il Responsabile del trattamento non deve comunicare a terzi o diffondere i dati personali dei soggetti Interessati, se non previa autorizzazione del Titolare del trattamento.
- il Responsabile è tenuto ad adottare tutte le misure adeguate al trattamento, richieste ai sensi dell'articolo 32 del Regolamento e, ove previsto, dal Titolare.
- è onere del Responsabile avvertire il Titolare qualora si configuri un qualsiasi rischio derivante



A.S.L. BI

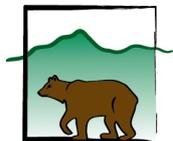
*Azienda Sanitaria Locale
di Biella*



**REGIONE
PIEMONTE**

dal trattamento di dati per la gestione dei servizi affidati o ad essi conseguenti.

- il Responsabile deve garantire che le persone autorizzate al trattamento dei dati personali sotto la sua autorità si siano impegnate alla riservatezza e siano adeguatamente istruite affinché svolgano il trattamento di dati personali nel rispetto del Regolamento e delle istruzioni impartite dal Titolare.
- il Responsabile a tenuto a collaborare con il Titolare del trattamento, tramite adeguate misure tecniche e organizzative, affinché sia garantito un corretto riscontro in caso di richieste pervenute dagli Interessati per l'esercizio dei propri diritti, ivi compreso il diritto all'oblio e alla portabilità ove applicabili.
- il Responsabile assiste il Titolare nell'adozione di adeguate misure di sicurezza.
- i dati non devono essere conservati per un periodo superiore a quello necessario per le finalità del trattamento, indicato dal Titolare del trattamento o da specifiche normative di settore ove applicabili.
- Il Responsabile deve redigere il registro delle attività di trattamento in conformità ai requisiti previsti all'art. 30, comma 2 del GDPR.
- il Responsabile si impegna ad osservare la massima riservatezza nel trattamento dei dati ed in particolar modo si impegna a rispettare il divieto di comunicazione a terzi e di diffusione dei dati personali trattati; questi rimangono di proprietà del Titolare.
- il Responsabile si impegna a mettere in atto le misure tecniche e organizzative previste dal D.Lgs 82/2005 e norme AGID e delle disposizioni normative e regolamentari in materia;
- il Responsabile si impegna a mettere in atto le misure tecniche e organizzative previste dal "Piano Aziendale misure di sicurezza ICT (AGID)- Prescrizioni per fornitori";
- il Responsabile si impegna a mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate, quali la pseudonomizzazione, volte ad attuare in modo efficace i principi di protezione dei dati, e ad integrare nel trattamento le necessarie garanzie al fine di soddisfare i requisiti del GDPR e tutelare i diritti degli interessati (privacy by design);
- il Responsabile si impegna a mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate per garantire che siano trattati, per impostazione predefinita, solo i dati personali necessari per ogni specifica attività del trattamento, con riferimento alla quantità dei dati personali raccolti, alla portata del trattamento, al periodo di conservazione e all'accessibilità (privacy by default);
- se il Responsabile esercita funzioni di Amministratore di sistema ai sensi del Provvedimento del Garante " Misure e accorgimenti prescritti ai titolari dei trattamenti effettuati con strumenti elettronici relativamente alle attribuzioni delle funzioni di amministratore di sistema - 27 novembre 2008 e ss.mm.ii.", deve essere compilato e sottoscritto il modello "Amministratore di



A.S.L. BI

*Azienda Sanitaria Locale
di Biella*



sistema”.

Il Responsabile, per l'esecuzione di specifiche attività, può avvalersi di sub-responsabili al trattamento, previa autorizzazione scritta del Titolare. I Sub-Responsabili del trattamento sono autorizzati a trattare dati personali degli interessati esclusivamente allo scopo di eseguire le attività per le quali tali dati personali siano stati forniti dal Responsabile ed è fatto loro divieto di trattare tali dati personali per altre finalità. I Sub-Responsabili dovranno a loro volta garantire misure tecniche ed organizzative adeguate, atte a soddisfare gli obblighi di protezione dei dati. Il Responsabile dovrà fornire al Titolare l'elenco aggiornato di tutti i sub-responsabili di cui si avvale.

L'eventuale trasferimento di dati personali verso un paese terzo (extra UE) o un'organizzazione internazionale è ammesso solo se conforme agli articoli 44 e seguenti del Reg. UE 2016/679: qualora questa attività dovesse essere messa in atto, dovranno essere garantite da parte della ditta _____, misure tecniche e organizzative adeguate al fine di proteggere i diritti dei terzi interessati, l'esistenza di meccanismi di trasferimento tracciati e la documentazione delle opportune misure di sicurezza messe in atto.

Eventuali ulteriori allegati alla presente Nomina, valgono esclusivamente per le parti non in contrasto con quanto dichiarato nella presente.

TERMINE DELLA PRESTAZIONE

La presente designazione avrà la medesima durata del Contratto. Qualora questo venisse meno o perdesse efficacia e per qualsiasi motivo, anche la presente nomina verrà automaticamente meno senza bisogno di comunicazioni o revoche, ed il Responsabile non sarà più legittimato a trattare i dati qui considerati.

Nella conclusione del servizio oggetto dell'accordo, la presente nomina si intenderà revocata e il Responsabile dovrà consegnare al Titolare, se espressamente richiesto, gli archivi informatici e cartacei contenenti i dati personali oggetto della presente lettera.

Il Responsabile dovrà altresì impegnarsi a cancellare dai propri sistemi elettronici e a distruggere dagli archivi cartacei tutti i dati personali di proprietà del Titolare, salvo nei casi in cui ciò non sia consentito da specifici obblighi di legge, normative, regolamenti e contratti.

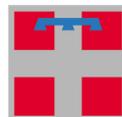
Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente atto, si rinvia alle disposizioni generali vigenti in materia di protezione dei dati personali e in aderenza alla specifica materia di riferimento

Una copia del presente atto di nomina viene restituita al Titolare, debitamente firmata per accettazione.



A.S.L. BI

*Azienda Sanitaria Locale
di Biella*



**REGIONE
PIEMONTE**

Data

Il Titolare del Trattamento

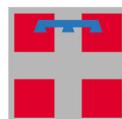
Data

Il Responsabile del trattamento



A.S.L. BI

Azienda Sanitaria Locale
di Biella



**REGIONE
PIEMONTE**

Allegato 1

PARTE I - SERVIZI

I servizi svolti dalla Società _____ ai sensi del Contratto Principale sono:

a) Assistenza sw sui sistemi di refertazione attrezzature radiodiagnostica;

b) Raccolta dati per la vaccinazione COVID-19

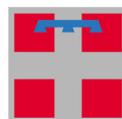
PARTE II – DESCRIZIONE DEL TRATTAMENTO E TIPOLOGIA DI DATI

Descrizione del trattamento	Operazioni effettuate (con o senza l'ausilio di processi automatizzati) sui dati personali	Finalità del trattamento	Durata del trattamento	Dati personali trattati	Categorie di interessati
Assistenza da remoto del software attrezzature radiodiagnostica	Raccolta Registrazione Organizzazione Strutturazione Conservazione Adattamento o Modifica Estrazione Consultazione Uso Comunicazione Diffusione Raffronto/Interconnessione Cancellazione Distruzione	Corretta Refertazione da parte medici di radiologia	Come da contratto	Dati anagrafici (cognome, nome, data di nascita, C.F., etc.) Dati di contatto (email, cellulare, indirizzo, etc.) Dati relativi allo stato di salute Dati genetici Dati biometrici Dati Giudiziari Altro _____	Pazienti Utenti Lavoratori Altro _____
Raccolta e inserimento dei dati personali per la vaccinazione SARS Covid-19	Raccolta Registrazione Organizzazione Strutturazione Conservazione Adattamento o Modifica Estrazione Consultazione Uso Comunicazione Diffusione Raffronto/Interconnessione Cancellazione Distruzione	Prevenzione della diffusione del virus COVID-19	Come da contratto	Dati anagrafici (cognome, nome, data di nascita, C.F., etc.) Dati di contatto (email, cellulare, indirizzo, etc.) Dati relativi allo stato di salute Dati genetici Dati biometrici Dati Giudiziari Altro _____	Pazienti Utenti Lavoratori Altro _____



A.S.L. BI

Azienda Sanitaria Locale
di Biella



**REGIONE
PIEMONTE**

Allegato 2 - MTO

MISURE TECNICHE E ORGANIZZATIVE

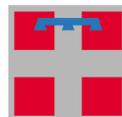
Si riportano di seguito i principali requisiti di sicurezza delle informazioni e delle relative misure di sicurezza

Area tematica	Requisiti
Password	Il Responsabile del trattamento manterrà le policy per password sicure per tutti i sistemi che trattano i dati per conto del Titolare del trattamento.
Antivirus	Il Responsabile del trattamento manterrà un sistema antivirus e definizioni di virus sempre aggiornati su tutti i sistemi che trattano i dati per conto del Titolare del trattamento.
Hardening* della rete e del firewall * l'insieme di operazioni specifiche di configurazione di un dato sistema informatico che mirano a minimizzare l'impatto di possibili attacchi informatici che sfruttano vulnerabilità dello stesso, migliorandone pertanto la sicurezza complessiva.	Il Responsabile del trattamento dei dati manterrà e implementerà gli standard di hardening della rete e del firewall per tutte le reti che trattano i dati per conto del Titolare del trattamento. Il Responsabile del trattamento fornirà questi standard di hardening al Titolare del trattamento, su richiesta.
Designazione delle Persone Autorizzate al Trattamento	Il Responsabile del trattamento dei dati adotterà adeguate misure di sicurezza organizzativa volte ad individuare e designare le persone autorizzate al trattamento. Sarà cura del Responsabile fornire agli addetti idonee istruzioni sul corretto trattamento dei dati personali e sulle misure attuate.
Consapevolezza della sicurezza delle informazioni	Il Responsabile del trattamento dei dati manterrà un programma di formazione sulla consapevolezza della sicurezza delle informazioni a garanzia che tutti gli addetti che trattano i dati per conto del Titolare del trattamento siano a conoscenza delle loro responsabilità in materia di sicurezza delle informazioni. Il Responsabile del trattamento manterrà un registro della formazione dei dipendenti/lavoratori. Il Responsabile del trattamento fornirà il registro della formazione al Titolare del trattamento, su richiesta.
Backup	Il Responsabile del trattamento garantirà l'adozione di opportune policy di backup e predisporrà il relativo piano. In particolare, è richiesto il rispetto delle seguenti misure "minime": <ul style="list-style-type: none">• Numero di backup giornalieri dei dati non inferiore a due;• Verificare l'esito della procedura di Backup almeno con una cadenza giornaliera. Se si utilizzano software specifici per la pianificazione ed esecuzione di backup prevedere, se possibile, l'invio di e-mail di notifica (sia in caso positivo che negativo) anche al Responsabile della sicurezza IT;• Effettuare una volta al mese un test sulla procedura di ripristino dei dati.
Sub-Responsabili	Il Responsabile del trattamento che volesse affidarsi ad altri responsabili per l'esecuzione di attività di trattamento eseguite per conto del Titolare dovrà inoltrare formale richiesta di autorizzazione. La richiesta dovrà essere corredata da tutti gli elementi utili per una valutazione, anche in termini di garanzie adeguate e di misure adatte per la protezione delle informazioni trattate.



A.S.L. BI

Azienda Sanitaria Locale
di Biella



**REGIONE
PIEMONTE**

Allegato 2 bis - MTO

MISURE TECNICHE E ORGANIZZATIVE

IL FORNITORE DEVE DESCRIVERE LE MISURE TECNICHE ED ORGANIZZATIVE ATTIVATE PER GRANTIRE LA SICUREZZA DEI DATI

IL TESTO INSERITO È DI ESEMPIO E DEVE ESSERE CONTESTUALIZZATO SULLA BASE DEL SERVIZIO OFFERTO

Archiviazione dei dati presente su sistema Xxxxxx e su storage dedicato per archiviazione immagini di radiologia.

Archiviazione legale delle immagini su sistemi attualmente presenti presso la struttura ospedaliera.

1. Riservatezza, integrità, disponibilità e resilienza dei sistemi e servizi

a. *Controllo degli accessi al sistema*

Il sistema informativo aziendale prevede una procedura di autenticazione sulla base di una politica di autorizzazione strutturata su più livelli con assegnazione di password personalizzate, soggette a modifica periodica, screen saver automatici protetti da password in caso di inattività, antivirus aggiornati periodicamente e regolarmente.

b. *Controllo degli accessi ai dati*

Gli accessi ai dati personali di cui dispone la Società sono limitati, in virtù dei principi di minimizzazione e necessità, con la previsione di una politica di autorizzazioni strutturata su più livelli (ruolo, mansione, etc.).

c. *Controllo della trasmissione dei dati*

I dati personali conservati sono comunicati principalmente attraverso strumenti elettronici (mail, PEC) protetti da reti chiuse e procedure di cifratura dei dati, con livelli di sicurezza proporzionati alla categoria di dati trasmessi. Qualora abbia luogo un trasporto fisico, sono attuate procedure di tracciamento, nonché di prevenzione di eventuali accessi non autorizzati ai dati o perdita dei dati stessi.

2. Disponibilità e accesso ai dati personali nell'eventualità di un incidente

I dati sono archiviati su storage locale e su sistema di "conservazione a norma del Codice dell'Amministrazione digitale, di cui al D.lgs. n. 82/2005".

3. Procedure di backup, etc.

Procedura di backup full iniziale e giornaliera del database.

4. Procedure di controllo per garantire la sicurezza dei trattamenti

Backup del database con controllo consistenza del bckp automatico.

5. Misure del personale

Il personale autorizzato all'accesso ai dati personali è adeguatamente formato al fine di garantire un trattamento conforme alla normativa privacy vigente ed aderente alle istruzioni del cliente.

Informativa ai sensi e per gli effetti degli artt. 13 e 14 del GDPR UE 2016/679, relativi alla tutela del trattamento dei dati personali, per operatori economici che partecipano a procedure di affidamento di servizi, forniture, lavori e opere.

La presente informativa, resa ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento (UE) 2016/679 – *General Data Protection Regulation*, è destinata agli operatori economici (persone fisiche o soggetti che operano in nome e per conto di persone giuridiche) che partecipano alle procedure per l'affidamento di servizi, forniture, lavori e opere dell'*Azienda Sanitaria Locale di Biella* (in seguito "ASL di Biella").

1. Titolare del trattamento

Titolare del trattamento è l'*ASL di Biella*, con sede in *Via dei Ponderanesi, 2 – 13875, Ponderano*, tel.: **015-15151**, fax: **015-15153545**, PEC: ufficio.protocollo@cert.aslbi.piemonte.it, sito internet: www.aslbi.piemonte.it, P.I./Cod. Fisc.: **01810260024**.

2. Responsabile della protezione dati (RPD o DPO)

Il Responsabile per la Protezione dei Dati (RPD/DPO) designato dal Titolare del trattamento è **SLALOM CONSULTING s.r.l.**, contattabile all'indirizzo e-mail: dpo@slalomsrl.it.

3. Tipologia dei dati raccolti

Nell'ambito della procedura di gara per la conclusione di contratti di fornitura di lavori, beni e servizi, l'*ASL di Biella* tratta i dati personali presenti nella domanda di partecipazione o contenuti nei documenti acquisiti da altre pubbliche amministrazioni in ottemperanza agli adempimenti di Legge e, in particolare:

- **I dati personali comuni** (nome, cognome, luogo e data di nascita, residenza, codice fiscale, documento d'identità, dati di contatto, informazioni inerenti il nucleo familiare) e **giudiziari** (eventuali condanne penali, iscrizione nel casellario giudiziale) **del Titolare dell'impresa partecipante o del/i soggetto/i munito/i dei poteri di rappresentanza, ivi compresi institori e procuratori generali;**
- ove previsto dalla Legge, **i dati personali comuni** (nome, cognome, luogo e data di nascita, residenza, codice fiscale, documento d'identità) e **giudiziari dei soci e del direttore tecnico dell'impresa partecipante** (eventuali condanne penali, iscrizione nel casellario giudiziale);
- **i dati personali comuni** (nome, cognome, luogo e data di nascita, residenza, codice fiscale, documento d'identità) e **giudiziari dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la pubblicazione del bando** (eventuali condanne penali, iscrizione nel casellario giudiziale).

4. Finalità del trattamento

Il trattamento dei dati personali forniti è finalizzato alla gestione della procedura (ivi compresa la pubblicazione della graduatoria e dei verbali di gara) e, pertanto, a:

- valutare i requisiti di ammissibilità alla procedura con riferimento alla situazione giuridica, alla capacità economica, finanziaria e tecnica dell'impresa e agli ulteriori adempimenti richiesti dalla normativa applicabile in materia di settore;
- verificare l'assenza di cause ostative alla partecipazione;
- consentire all'impresa di prendere parte alle varie fasi dell'iter di selezione.

5. Base giuridica del trattamento

Le basi giuridiche che giustificano il trattamento sono:

- **art. 6, par. 1, lett. c) GDPR**, adempimento di un obbligo legale al quale è soggetto il Titolare del trattamento;
- **art. 6, par. 1 lett. e) GDPR**, esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il Titolare del trattamento;
- **art. 9, par. 1, lett. g) GDPR**, sussistenza di motivi di interesse pubblico rilevante [...];

6. Modalità di trattamento

I dati personali sono trattati per le finalità esposte, secondo i principi di liceità, correttezza, trasparenza, limitazione delle finalità, minimizzazione ed esattezza dei dati di cui all'art 5 del GDPR in forma cartacea ed automatizzata. La disponibilità, la gestione, l'accesso, la conservazione e la fruibilità dei dati è garantita dall'adozione di misure tecniche ed organizzative per assicurare adeguati livelli di sicurezza ai sensi degli artt. 25 e 32 del GDPR.

7. Natura del conferimento dei dati

Il conferimento dei dati personali per le finalità di cui al punto 2 risulta necessario. La mancata comunicazione degli stessi pregiudica, pertanto, la partecipazione dell'operatore economico alla procedura di selezione e l'ammissione dello stesso alle successive fasi.

8. Destinatari o categorie di destinatari dei dati personali

I dati personali sono utilizzati e comunicati in modo adeguato e corretto a soggetti destinatari interni e/o esterni all'organizzazione del Titolare. A tal fine, nello svolgimento della propria attività e per il perseguimento delle finalità previste, il Titolare potrebbe comunicare i dati personali a:

- personale debitamente istruito ed autorizzato dal Titolare che agisce sotto l'autorità del medesimo e nel rispetto del segreto d'ufficio;
- persone fisiche e/o giuridiche, quali Responsabili al trattamento di dati personali ex artt. 28 e 29 GDPR che trattano dati per conto del Titolare, in rapporto contrattuale o convenzionale con il medesimo idoneamente designati e selezionati, altresì, per le garanzie prestate in materia di protezione dei dati personali, ciascuno nei limiti della propria professione e delle funzioni

assegnate;

- organismi di controllo, organi della pubblica amministrazione ed enti o autorità che agiscono nella loro qualità di Titolari autonomi del trattamento, a cui sia obbligatorio comunicare i dati personali in forza di disposizioni di Legge o di ordini delle autorità (componenti della commissione esaminatrice);
- altre autorità pubbliche nel rispetto del Diritto dell'unione e/o dello Stato membro;
- autorità di pubblica sicurezza e autorità giudiziaria, nei limiti necessari per svolgere il loro compito istituzionale e/o di interesse pubblico (le suddette autorità nell'ambito di specifica indagine, conformemente al diritto dell'Unione o degli stati membri non sono considerate destinatarie).

I dati personali non sono soggetti a diffusione (intendendosi come tale il darne conoscenza in qualunque modo ad una pluralità di soggetti indeterminati), fatta salva la pubblicazione on-line nella sezione "Amministrazione Trasparente", prevista dalla normativa in materia di trasparenza amministrativa.

9. Trasferimento dei dati personali

I dati personali non sono trasferiti in paesi extra-UE. Tuttavia, in caso di un eventuale futuro trasferimento, il trattamento avverrà nel rispetto della normativa, ovvero, secondo una delle modalità consentite dalla Legge vigente, quali:

- trasferimento verso Paesi che offrono garanzie di protezione adeguate;
- adozione di Clausole contrattuali Standard approvate dalla Commissione Europea;
- adozione di Norme vincolanti d'impresa autorizzate dall'Autorità Garante;
- selezione di soggetti aderenti a programmi internazionali per la libera circolazione dei dati (es. EU-USA).

10. Periodo di conservazione dei dati

I dati personali sono conservati per il tempo necessario al conseguimento delle finalità perseguite o per qualsiasi altra legittima finalità collegata, nel rispetto del principio di limitazione della conservazione di cui all'art. 5 del GDPR, comma 1, lett. e), nonché degli obblighi di Legge cui è tenuto il Titolare.

11. Diritti dell'interessato

I partecipanti alla procedura di gara hanno il diritto di ottenere, nei casi previsti:

- l'accesso ai dati personali *ex art. 15 GDPR, diritto di accesso*;
- la rettifica dei dati personali inesatti o l'integrazione di quelli incompleti *ex art. 16 GDPR, diritto di rettifica*;
- la cancellazione dei dati personali *ex art. 17 GDPR, diritto alla cancellazione o diritto all'oblio*;
- la limitazione del trattamento dei dati *ex art. 18 GDPR, diritto di limitazione di trattamento*;
- la comunicazione dei dati personali in formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico *ex art. 20 GDPR, diritto alla portabilità dei dati*;
- la possibilità di opporsi, in qualsiasi momento, al trattamento dei dati personali *ex art. 21 GDPR, diritto di opposizione*.

Per l'esercizio dei diritti, è possibile rivolgersi al Titolare del trattamento con le seguenti modalità:

- raccomandata A/R all'indirizzo: **Via dei Ponderanesi, 2 – 13875, Ponderano**;
- PEC: **ufficio.protocollo@cert.aslbi.piemonte.it**.

In particolare, i diritti sono esercitabili specificando l'oggetto della richiesta, il diritto che si intende esercitare ed allegando la fotocopia di un documento di identità che attesti la legittimità della richiesta.

12. Proposizione di reclamo e segnalazione al Garante

L'interessato, ricorrendone i presupposti ha, altresì, il diritto di:

- proporre **reclamo** all'Autorità di controllo dello stato di residenza (*ex art. 77 Reg. n. 679/2016*), secondo le procedure previste dall'art. 142 del D.lgs. n. 196/2003, emendato dal D.lgs. n. 101/2018;
- rivolgere una **segnalazione** all'Autorità di controllo *ex art. 144 D.lgs. n. 101/2018*.

REPUBBLICA ITALIANA

REGIONE PIEMONTE

AZIENDA SANITARIA LOCALE DI BIELLA

C.F. e P.I. 01810260024

**“CONTRATTO SOTTO FORMA DI SCRITTURA PRIVATA PER
L’AFFIDAMENTO DELL’APPALTO SPECIFICO – SDAPA N. 2881781 PER
LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI
PER 48+24+6 MESI – LOTTO (CIG)”**

Scrittura Privata Repertorio n. del

L’anno , addì del mese di ,

a Ponderano presso i locali dell’Ospedale “Degli Infermi” di Biella, in via dei
Ponderanesi, 2

TRA

l’Azienda Sanitaria Locale “BI”, con sede in Ponderano (BI), Via dei Ponderanesi,
n. 2, C.F. e P.I. n. 01810260024 nella persona della **Dott.ssa Elvira Zampese**, nata a
Trivero il 05/02/1962 (C.F. ZMPLVR62B45L436S), domiciliata ai fini del presente
contratto in Ponderano (BI), Via dei Ponderanesi n. 2

E

la Ditta con sede in ,

via , n. , C.F. e P. IVA ,

nella persona del/della Dott./dott.ssa , nato/a

a il (C.F.),

Amministratore unico, domiciliato per la carica presso la sede legale della suddetta
Società

PREMESSO CHE

- con determinazione del Direttore della S.C. Amministrazione e Controllo n. _____

del ____ / ____ / ____ è stata affidata alla Ditta _____ di _____, la

fornitura di derrate alimentari – Lotto _____, _____ per 48+24+6 mesi;

- le verifiche sul possesso dei prescritti requisiti e sull'assenza dei motivi di esclusione riguardo all'affidatario hanno dato esito positivo;

- il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (D.E.C.), ai sensi dell'art. 111, comma 2, D.Lgs. 50/2016, è la dott.ssa _____,

Direttore della _____;

SI STIPULA QUANTO SEGUE

Art. 1

L'A.S.L. "BI" affida alla Ditta _____ di _____ la fornitura di derrate alimentari – Lotto _____, per 48 mesi, oltre rinnovo di 24 mesi e proroga di 6 mesi.

La suddetta Ditta accetta l'affidamento e si impegna a garantire la fornitura dovuta nel rispetto delle leggi vigenti, secondo le modalità previste nel Capitolato speciale di gara, nel Capitolato Tecnico e quelle previste in tutti i relativi allegati e nell'offerta economica presentata in sede di gara.

Art. 2

L'esecuzione della fornitura viene accettata sotto la piena ed incondizionata osservanza delle norme tutte e degli importi, dedotti e risultanti da:

- documentazione di gara, comprensiva del Capitolato speciale d'appalto (CSA), del Capitolato Tecnico e dei relativi allegati, approvata con determinazione del Direttore della S.C. Amministrazione e Controllo n. _____ del ____ / ____ / ____;

- chiarimenti predisposti dal R.U.P. per la gara in parola, approvati con determinazione del Direttore della S.C. Amministrazione e Controllo n. _____ del ____ / ____ / ____;

- provvedimento di aggiudicazione, assunto con determinazione del Direttore

della S.C. Amministrazione e Controllo n. _____ in data ____/____/____;

- offerta economica presentata in sede di gara, allegata al provvedimento di aggiudicazione;

- Patto di integrità.

La predetta documentazione, depositata agli atti dell'Amministrazione, costituisce parte integrante del presente contratto anche se non materialmente allegata.

Art. 3

Il presente affidamento, della durata di **48 mesi, oltre** decorre dalla data di emissione del primo ordine di fornitura.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari a 24 mesi.

Decorso il periodo di rinnovo l'A.S.L. si riserva la facoltà di proroga per ulteriori 6 mesi.

Art. 4

Il pagamento dei corrispettivi è disciplinato dal D.L. 24 gennaio 2012, n. 1 come indicato nel Capitolato Tecnico all'art. 6 Corrispettivi e pagamenti.

A tal riguardo la Ditta assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13/08/2010, n. 136.

Art. 5

L'A.S.L. "BI", qualora non vengano rispettate le condizioni di fornitura previste nella documentazione di gara, applicherà penali secondo l'art. 10 del Capitolato Tecnico.

Art. 6

L'A.S.L. "BI" applicherà all'aggiudicatario le sanzioni previste per la violazione del

“Patto di integrità tra ASL BI e gli Operatori Economici partecipanti alle procedure di affidamento contrattuale”, sottoscritto in sede di gara.

Art. 7

La risoluzione del contratto è disciplinata dall’art. 10 del Capitolato Tecnico.

Art. 8

In riferimento al Regolamento UE2016/679 (di seguito GDPR) e al D.Lgs. 196/2003, come novellato dal D.Lgs. 101/2018, le Parti si impegnano ad improntare il trattamento dei dati personali ai principi di correttezza, liceità e trasparenza, con particolare attenzione all’adozione di misure tecniche ed organizzative idonee a garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio insito nel trattamento dei dati personali svolto.

Ai sensi degli art. 13 e 14 del sopracitato Regolamento, la Ditta è informata, come meglio specificato nell’informativa “IFC “Informativa per i Fornitori/Contraenti”, che i dati personali, raccolti direttamente presso l’interessato oppure ottenuti presso altre fonti, saranno utilizzati dall’A.S.L. “BI”, Titolare del Trattamento, a soli fini contrattuali. Il trattamento dei suddetti dati è funzionale, necessario, pertinente e, in ogni modo, non incompatibile con le finalità per le quali gli stessi sono raccolti come descritto nell’informativa resa all’interessato/contraente.

L’A.S.L. “BI”, in qualità di Titolare del trattamento, in relazione al trattamento dei dati di cui al presente contratto, incarica il Contraente quale Responsabile del Trattamento con atto di designazione. Lo scopo di tale atto è quello di vincolare il Responsabile del trattamento al Titolare e di disciplinare le condizioni del trattamento dei dati personali eseguito per conto del Titolare, nel rispetto dei relativi obblighi di legge. In particolare, gli aspetti connessi alla protezione dei dati personali, derivanti dal rapporto contrattuale, sono indicati nell’“Atto di

Designazione Responsabili Esterni del Trattamento”.

Art. 9

Ai sensi degli artt. 28 e 29 c.p.c., le Parti dichiarano la competenza esclusiva del Foro di Biella in caso di controversie derivanti dall'esecuzione del presente contratto.

Art. 10

Il presente contratto verrà registrato in caso d'uso.

Le spese relative alla stipula e alla registrazione del presente contratto, nessuna esclusa, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

* * *

Ponderano, li ___ / ___ / ___

Per l'Azienda Sanitaria Locale "BI" di Biella

Dott.ssa Elvira Zampese

Per la Ditta _____

Dott./dott.ssa _____