



AZIENDA DI SERVIZI ALLA PERSONA
Istituzioni Assistenziali Riunite di Pavia

Sede Legale: V.le G. Matteotti, 63 - 27100 Pavia
Uffici e Amministrazione: Via Emilia, 12 - 27100 Pavia

Pavia, 7 aprile 2014

Prot. n°2033.....LN/do

Oggetto: Richiesta di offerta per l'affidamento della fornitura di **frutta e verdura fresca** occorrente alla A.S.P. Istituzioni Assistenziali Riunite di Pavia per la durata di mesi dodici.

C.I.G. 57016839A6

Alle Ditte in indirizzo

Secondo quanto previsto dall'articolo 125 del Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n° 163 e successive modificazioni ed integrazioni, la A.S.P. Istituzioni Assistenziali Riunite di Pavia (da qui in poi denominata Ente) avvia la procedura per l'affidamento della fornitura in oggetto.

Pertanto, si invita codesta Ditta a presentare la propria offerta che dovrà essere formulata sulla base del seguente Disciplinare:

Articolo 1 - Oggetto della fornitura

La fornitura ha per oggetto i prodotti di cui alle seguenti categorie merceologiche:

- Frutta fresca (che costituisce oltre il 90% dell'intera fornitura)
- Verdura fresca

Nell'ambito delle suddette categorie merceologiche l'Ente deciderà di volta in volta, secondo le proprie esigenze, quali prodotti ordinare e le relative quantità.

Sono esclusi dalla fornitura i legumi freschi, i legumi secchi e la frutta secca.

Articolo 2 - Importo massimo previsto della fornitura

Sulla base dei consumi stimati, l'importo massimo previsto della fornitura per la durata contrattuale di mesi dodici è fissato in Euro 55.000,00 + IVA.

A.S.P. Istituzioni Assistenziali Riunite di Pavia

Sede Legale: Viale G. Matteotti, 63 - 27100 Pavia • Uffici e Amministrazione: Via Emilia, 12 - 27100 Pavia
Presidenza: telefono 0382.381306 • Direzione Generale e Uffici Centrali: telefono 0382.3811 - fax 0382.381301
e-mail: info@asppavia.it

Partita Iva / Codice Fiscale 02030350181

Articolo 3 - Durata del contratto

Il contratto avrà durata di mesi dodici con decorrenza dalla data di avvio dell'esecuzione del contratto.

Articolo 4 - Specifiche tecniche, requisiti e caratteristiche dei prodotti

La Ditta aggiudicataria dovrà eseguire la fornitura nel rigoroso rispetto delle vigenti norme in materia.

Tutti i prodotti devono essere di prima qualità, di selezione accurata, freschi ed esenti da difetti.

Non verranno accettati prodotti che presentino segni di danneggiamento per eccessiva conservazione.

I prodotti devono presentare le caratteristiche merceologiche della specie ed aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo.

Le varie fasi di produzione, confezionamento e trasporto dei prodotti forniti, dovranno compiersi in conformità alle vigenti norme sulla speciale vigilanza igienica di alimenti e bevande. Troveranno inoltre applicazione le vigenti norme sugli eventuali trattamenti della frutta con gas etilene, finalizzati alla maturazione della stessa. I prodotti forniti dovranno essere sottoposti alle procedure di campionamento di cui alle vigenti norme che dettano anche le regole / modalità di prelievo dei campioni per il controllo dei residui di antiparassitari.

La merce consegnata dovrà corrispondere per quantità, tipo di prodotto, qualità e categoria all'ordine trasmesso dall'Ente.

I prodotti forniti devono appartenere alla categoria commerciale prima. Si richiederà al fornitore certificazione fito-sanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

La merce fornita deve essere intera, di pezzatura uniforme, esente da danni causati dal gelo, senza ammaccature e lesioni, senza attacchi parassitari, pulita, priva di odori e sapori anomali, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione.

Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La fornitura deve essere accompagnata da un documento indicante denominazione e sede della Ditta confezionatrice del prodotto, tipo e varietà della qualifica,

eventuale calibratura, provenienza, numero o peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

Tutti i prodotti forniti, oltre ad essere ben mondati e puliti, dovranno avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

Muffe	Assenti
Insetti	Assenti
Corpi estranei	Assenti

All'analisi microbiologica dovrà risultare:

STANDARD MICROBIOLOGICI

<i>Parametri</i>	<i>N° campioni</i>	<i>Limite di accettabilità</i>
Escherichia Coli	5	<10 ² /g
Salmonella diversi sierotipi	5	Assenza in 25 grammi
Listeria Monocytogenes	5	Assenza in 25 grammi

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- presenza di parassiti animali o vegetali.

ORTAGGI FRESCHI

La verdura fresca deve possedere i requisiti previsti dalle vigenti norme.

I prodotti forniti, pur tenendo in considerazione le specificità di ogni singolo prodotto, devono avere i seguenti requisiti:

Caratteristiche minime generali

I vegetali devono essere:

- di prima qualità (categoria I);
- interi;
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e privi di parassiti, o comunque di segni di loro attacchi;
- freschi, quindi di recente raccolta;
- puliti, e quindi privi di tutte le parti imbrattate di terra, terriccio o altro;

- i residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie devono essere compresi entro le quantità massime previste dalle vigenti norme;
- turgidi e quindi senza alcun segno di rammollimento;
- non prefioriti, né pregermogliati;
- asciutti, non ricoperti di acqua di condensazione segno che il prodotto è stato sottoposto a sbalzo termico;
- privi di odori e/o sapori anomali;
- privi di umidità esterna anomala.

Inoltre, il prodotto deve:

- presentare le precise caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste;
- essere maturo fisiologicamente e commercialmente;
- essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura.

I prodotti devono essere consegnati esclusivamente in cassette contenenti un solo strato di prodotto.

ORTAGGI A BULBO: aglio, cipolla, porri

I bulbi devono essere di prima qualità, interi e di forma regolare, resistenti e compatti, esenti da danni causati dal gelo, senza germogli e rigonfiamenti; inoltre, devono presentare la colorazione tipica della varietà. Non devono essere trattati con antigermoglianti.

Per quanto riguarda le cipolle devono risultare completamente secche almeno le prime due tuniche esterne; il calibro deve essere 70 - 80 mm di diametro. La calibrazione è determinata in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

I porri non devono essere fioriti e devono essere privi di foglie appassite o flosce. La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

ORTAGGI A FIORE: carciofi, cavolfiori

Le infiorescenze devono essere ben formate, compatte ed in boccio, esenti da difetti di forma, sviluppo e colorazione.

Per quanto riguarda i carciofi, essi devono avere le brattee centrali ben serrate e i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione. Colore

verde e sapore caratteristico, assenza di note estranee e di retrogusto estranei, consistenza tipica.

I cavolfiori devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio. La calibrazione è fatta in base al diametro misurato nel punto di massima grossezza e deve essere di minimo 11 cm. La differenza tra il calibro minimo e massimo in uno stesso collo non deve superare i 4 cm.

ORTAGGI A FOGLIA: biette, cicoria, erbe, indivia, lattuga, prezzemolo, spinaci

I prodotti devono essere sani, interi, di colorazione verde intenso e brillante, privi di parti rinsecchite.

Le biette e le erbe non devono contenere foglie giallo-bruno danneggiate in percentuale maggiore al 12%. Al taglio non deve risultare marcatamente ossidazione del prodotto, se non in modo poco percettibile.

Le insalate devono presentarsi turgide, non aperte, non prefiorite, e non devono avere foglia gialla o rinsecchita. Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo. La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

Il peso minimo:

- per le lattughe (non tipo Iceberg) coltivate in pieno campo è di 150 g a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 100 g;
- per le lattughe tipo Iceberg coltivate in pieno campo è di 300 g a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 200 g;
- per le indivie ricce e scarole coltivate in pieno campo è di 200 g a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 150 g.

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di stelo fiorifero e di sostanze estranee. La terra, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti. Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

ORTAGGI A FRUTTO: melanzane, peperoni, pomodori, zucche, zucchine, ecc.

I prodotti devono essere di prima qualità, turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà.

Le melanzane devono essere munite di calice e peduncolo. La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto che può andare dai 40 ai 70 mm, e dal peso che deve essere minimo di 100 g.

I peperoni devono essere muniti di peduncolo. La calibrazione è determinata dal diametro massimo normale all'asse dei peperoni dolci, e può andare dai 30 ai 55 mm. La differenza del diametro tra il più grande e il più piccolo dello stesso imballaggio non deve superare i 20 mm.

Per quanto riguarda i pomodori da insalata, la polpa deve essere resistente, soda, non acquosa, senza ammaccature e screpolature. I pomodori devono essere pronti per essere consumati entro 2/3 giorni e non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

I pomodori da sugo devono essere maturi in modo omogeneo con polpa resistente, senza parti verdi e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni. Le zucche devono essere munite del peduncolo, consistenti, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, con i semi separati dalla placenta che deve presentarsi spugnosa ed asciutta.

Le zucchine devono essere munite di peduncolo, consistenti ed esenti da cavità. La calibrazione delle zucchine è determinata dalla lunghezza (tra i 7 e i 30 cm) e dal peso (tra i 50 e i 450 g); il peso medio è di 200 g..

ORTAGGI A RADICE: barbabietole, carote, ecc.

I prodotti devono essere di prima qualità, sani, consistenti, turgide, esenti da inclusioni terrose, non legnosi né germogliati; per quanto riguarda le carote, la colorazione verde al colletto deve essere massimo di 1 cm per le carote che non superino gli 8 cm e massimo 2 cm per le altre.

Sono escluse le radici con segni di ammollimento, biforcute, legnose, germogliate e spaccate.

Le carote sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza o in base al peso senza foglie. Per la categoria Extra il calibro massimo è fissato in 45 mm di diametro o 200 g di peso. Per la categoria I non è ammesso che in uno stesso imballaggio esistano differenze di diametro superiori a 30 mm o superiori a 200 g per il peso tra la carota più piccola e quella più grande.

ORTAGGI A FUSTO: finocchi, sedano, ecc.

I finocchi devono essere con radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina che deve presentarsi bianca, tenera e carnosa. Sono calibrati in base al diametro (60 mm è quello minimo).

Il sedano deve avere forma regolare, con nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

ORTAGGI A TUBERO: patate

Le patate devono avere morfologia uniforme, con peso minimo di 60 grammi per ogni tubero e uno massimo di 270 grammi, devono essere selezionate per qualità e

grammatura, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (che rappresenta indice di presenza di solanina), germogliazione incipiente, né di germogli filanti.

La polpa deve essere di colore bianco madreperlaceo, senza tracce di maculosità brune e cuore cavo o di altri segni (ad esempio di attacchi di parassiti,...). Inoltre, le patate devono risultare pulite, quindi senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti al prodotto, oppure presenti nel sacco. Non dovranno essere trattate con antigermoglianti.

FRUTTA FRESCA

La frutta fresca deve possedere i requisiti previsti dalle vigenti norme.

Si richiederà al Fornitore di produrre la certificazione fito-sanitaria e la certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

I prodotti forniti devono avere i seguenti requisiti:

Caratteristiche minime generali

I frutti devono essere:

- di prima qualità (categoria I),
- interi con forma, sviluppo e colorazioni tipici della varietà; la polpa non deve mai essere deteriorata e/o fermentata per processi incipienti di o in via di evoluzione mentre per quanto riguarda la buccia, i difetti eventualmente presenti non devono pregiudicare l'aspetto generale e la conservabilità,
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e privi di parassiti animali, o comunque di segni di loro attacchi,
- freschi, quindi di recente raccolta,
- puliti, e quindi privi di tutte le parti imbrattate di terra, terriccio o altro,
- privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari,
- turgidi e quindi senza alcun segno di rammollimento,
- asciutti, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione segno che il prodotto è stato sottoposto a sbalzo termico, o gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche, o processi di sovraturazione,
- privi di odori e/o sapori anomali.

Inoltre, il prodotto deve:

- presentare le precise caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste,
- essere maturo fisiologicamente e commercialmente,
- essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura.

I prodotti devono essere consegnati esclusivamente in cassette contenenti un solo strato di prodotto.

I prodotti forniti devono possedere i seguenti calibri e le seguenti grammature:

Albicocche		Grammatura: 70 - 90 g
Arance	Calibro: 77 - 80	Grammatura: 175 - 190 g (contenuto minimo in succo: 35%)
Banane	Calibro: 40 - 50	Grammatura: 150 - 190 g
Kiwi		Grammatura: 80 - 100 g
Limoni		Grammatura: 90 - 150 g (contenuto minimo in succo: 25%)
Mandarini, Mandaranci		Grammatura: 70 - 120 g (contenuto minimo in succo: 40%)
Mele	Calibro: 75 - 80	Grammatura: 160 - 190 g
Pere	Calibro: 75 - 80	Grammatura: 160 - 190 g
Pesche	Calibro: 70 - 75	Grammatura: 155 - 190 g
Prugne		Grammatura: 50 - 90 g
Uva da tavola		Grammatura (peso minimo di grappoli): 100 e 150 g

Di ogni frutto l'ente potrà richiedere qualsiasi Cultivar, a seconda delle proprie esigenze.

Non è consentita la consegna di frutta con grammatura superiore od inferiore rispetto al "range" stabilito.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore. La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%. Le grammature si intendono con tolleranza più o meno 10 %.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
- presenza di parassiti animali o vegetali o segni dei loro attacchi,
- che abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

La rotazione della frutta deve tenere conto anche delle stagionalità ed in particolare:

SETTEMBRE:	uva, mele, pere, prugne, banane
OTTOBRE:	uva, mele, pere, banane, kiwi
NOVEMBRE/FEBBRAIO:	mele, pere, cachi, arance, mandarini, mandaranci, mapo, banane, kiwi
MARZO/APRILE:	mele, pere, arance, banane, kiwi
MAGGIO/AGOSTO:	fragole, mele, pere, prugne, pesche, albicocche, banane, kiwi, cocomeri, meloni

ACTINIDIE (KIWI)

La buccia deve essere integra e con il punto di intersezione ben cicatrizzato. Per la I Categoria sono ammessi lievi difetti della forma e della colorazione e un difetto superficiale della buccia purché non superi 1-2 cm. La calibrazione è determinata dal peso dei frutti, per la categoria Extra il peso minimo è di 90 g per la categoria I è di 70 g.

ALBICOCCHE

La fornitura deve essere costituita da frutti sani, non bacati, puliti, asciutti, turgidi, di forma e aspetto normali in rapporto alla varietà, di giusta maturazione commerciale, organoletticamente non alterati, esenti da ammaccature, da screpolature, abrasioni e lesioni non cicatrizzate, da sostanze estranee o da altri difetti che ne pregiudichino la resistenza, la commestibilità e in modo notevole l'aspetto. La calibrazione è determinata secondo la circonferenza o il diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Il frutto non dovrà avere un calibro minimo inferiore ai 30 mm di diametro (cm 10 di circonferenza). La differenza massima tra i frutti di uno stesso calibro non può comunque superare i 10 mm (3 cm di circonferenza). Per le albicocche il calibro minimo per la categoria Extra è di 35 mm di diametro, mentre per la categoria I è di 30 mm.

ANGURIA

I frutti devono presentare buccia integra senza spacchi.

ARANCE

Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

BANANE

Il calibro è determinato dalla lunghezza e dal diametro del frutto. La lunghezza mini-

ma, misurata lungo la faccia convessa è di 14 cm.

CACHI

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

FRAGOLE

La calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Quello minimo della categoria Extra è di 25 mm.

LIMONI

Devono avere un contenuto minimo di succo del 25%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

Sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, che per la categoria Extra e I è di 45 mm.

MANDARINI E MANDARANCI

Possibilmente privi di semi; devono avere un contenuto minimo di succo del 40%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano. La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto. Il diametro minimo per i mandarini è di 45 mm e di 35 mm per i mandaranci.

MELE

Devono essere di almeno 3 varietà differenti (es.: golden, delicious, stark), sono da escludere le mele con polpa farinosa.

MELONI

Devono essere provvisti di peduncolo intero. Il calibro è determinato dal peso di ciascun melone o dal diametro. I calibri minimi sono di 250-300 g e il diametro minimo varia da 7,5-8 cm. Se il calibro è valutato in unità di peso, il melone più grande di uno stesso imballaggio non deve superare di oltre il 20% quello del melone più piccolo.

PERE

Devono essere non grumose e di almeno 3 varietà diverse (es.: williams, abate, kaiser, conference, ecc.) tra quelle a migliore conservabilità. Sono calibrate in base

al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo per la categoria Extra è di 55-60 mm e per la categoria I di 50-55 mm.

PESCHE

Possono essere a pasta gialla e/o bianca. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Per la categoria Extra quello minimo è di 56 mm.

PRUGNE

Possono essere senza peduncolo. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Per le prugne il diametro varia tra i 20-35 mm secondo la varietà e per la categoria Extra la differenza di diametro tra frutti contenuti nello stesso imballaggio è fissata a 10 mm.

UVA BIANCA E NERA

Deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto possibile, della loro pruina. È calibrata in base al peso del grappolo. Il peso minimo per le uve ad acini grossi è di 150 g e di 100 g per quelle ad acini piccoli.

Articolo 5 - Qualità dei prodotti e relativi controlli

I prodotti oggetto della fornitura devono essere di prima qualità e devono essere conformi a quanto prescritto dalla vigente normativa.

Le quantità e le pezzature dei prodotti consegnati dovranno corrispondere agli ordini effettuati.

Il possesso o meno dei requisiti prescritti è rimesso al vaglio dei competenti addetti dell'Ente.

I prodotti giudicati non accettabili verranno respinti e dovranno essere sostituiti in giornata con altrettanti della stessa specie e qualità.

Qualora il Fornitore a ciò non ottemperi, l'Ente provvederà altrimenti, ponendo a carico del Fornitore stesso tutti i maggiori oneri sostenuti.

L'Ente si riserva di sottoporre i prodotti forniti a controllo periodico per l'accertamento dei requisiti prescritti, controllo che verrà affidato ad un Istituto a ciò deputato, scelto in maniera insindacabile dall'Ente.

L'Ente potrà effettuare tutti i controlli ritenuti opportuni, tra cui carica microbica, analisi micologiche, analisi merceologiche, ricerca di sostanze tossiche contaminanti (tra cui i pesticidi).

Le spese relative ai suddetti controlli sono a totale carico del Fornitore (qualunque sia l'esito del controllo) fino ad un massimo di 6 controlli nell'arco del periodo di durata contrattuale.

Articolo 6- Mezzi di trasporto

Il trasporto deve avvenire con veicoli idonei e conformi a quanto previsto dalla vigente normativa, muniti delle prescritte autorizzazioni, di peso non superiore a 35 quintali.

Articolo 7 - Prezzi a base di gara

I prezzi a base di gara sono quelli che risultano applicando il ribasso del 30,00% sui prezzi di cui al Bollettino giornaliero SO.GE.MI. di Milano (Voce "Prima qualità" - "Prezzo Prevalente").

Saranno quindi scartate ed escluse le offerte indicanti un ribasso inferiore al 30,00%.

Articolo 8 - Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.)

In conformità a quanto previsto dalla vigente normativa, l'Ente ha redatto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) facente parte integrante e sostanziale della documentazione di gara.

Come si evince dal suddetto Documento, non esistono costi relativi alla sicurezza che l'Ente deve riconoscere al Fornitore.

Articolo 9 - Documenti da inserire nella BUSTA A.

Il Concorrente deve presentare i seguenti documenti da inserire nella busta A:

- **Una dichiarazione redatta ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000 n° 445 in base al seguente facsimile:**

Spett.le
A.S.P. Istituzioni Assistenziali Riunite di Pavia
Viale Matteotti, 63
27100 Pavia

OGGETTO: Gara per l'affidamento della fornitura annuale di frutta e verdura fresca.

Io sottoscritto, nato a

il, in qualità di Legale Rappresentante dell'Impresa

.....
con sede legale in Via..... n°
Cod. Fisc. Partita IVA
Codice attività Telefono....., Fax
Indirizzo e-mail

in relazione alla gara in oggetto, consapevole delle responsabilità in cui incorre chi sottoscrive dichiarazioni non rispondenti a verità e delle relative sanzioni penali,

DICHIARO

ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000 n° 445:

- 1) che l'Impresa..... è iscritta dal alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura della Provincia di al numero con Codice Attività
- 2) di ricoprire la carica di Legale Rappresentante dell'Impresa..... dal.....;
- 3) che l'Impresa possiede i requisiti di ordine generale di cui all'articolo 38 del Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n° 163 e ss.mm.ii. e che non sussiste alcuna delle cause di esclusione dallo stesso articolo previste;
- 4) che l'Impresa, in caso di aggiudicazione della gara, si farà carico di tutti gli oneri assicurativi, contributivi e previdenziali di Legge ;
- 5) che l'Impresa, in caso di aggiudicazione della gara, osserverà le vigenti norme in materia di sicurezza sul lavoro e di retribuzione dei lavoratori dipendenti;
- 6) che l'Impresa applica quanto previsto dal Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n° 155 e ss.mm.ii. (normativa H.A.C.C.P.);
- 7) che l'Impresa accetta le condizioni contrattuali tutte, ivi incluse le penalità previste;

- 8) di avere tenuto conto, per la formulazione dell'offerta, di tutti gli obblighi connessi alle vigenti norme in materia di sicurezza del lavoro e di tutela dei lavoratori;
- 9) di accettare ed approvare senza riserve ed incondizionatamente la lettera d'invito alla gara ed il D.U.V.R.I.;
- 10) di impegnarmi a produrre, entro cinque giorni dalla richiesta, i documenti originali necessari per la verifica delle dichiarazioni di cui sopra e gli ulteriori attestati, certificati e documenti che l'Ente richiederà;
- 11) di autorizzare, ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n° 196 e ss.mm.ii., il trattamento dei dati sia dell'Impresa che miei personali per le esigenze connesse alla presente gara.

Il domicilio eletto per le comunicazioni è il seguente:

.....

Le comunicazioni potranno essere inviate al seguente indirizzo di Posta Elettronica Certificata (P.E.C.):

Allego alla presente fotocopia fronte/retro non autenticata del mio documento di identità in corso di validità.

Luogo, data

Il Legale Rappresentante
(firma leggibile e per esteso)

.....

- **La scheda con i dati per la richiesta del D.U.R.C.;**
- **La ricevuta del versamento alla A.V.C.P. del contributo di gara, se dovuto.**

I suddetti documenti devono essere inseriti in una busta che deve recare esternamente e ben visibile la seguente scritta:

“BUSTA A contenente la documentazione amministrativa“.

Tale busta deve essere ben chiusa in modo da garantirne l'integrità.

Articolo 10 - Offerta economica da inserire nella BUSTA B

L'offerta deve essere redatta su carta intestata della Ditta in base al seguente facsimile:

Oggetto: Offerta per la fornitura annuale di **frutta e verdura fresca**.

"Spett.le
A.S.P. Istituzioni Assistenziali Riunite di Pavia
Viale Matteotti, 63
27100 Pavia

La scrivente Impresa..... con sede legale in
..... Via N°
Telefono, Fax, indirizzo e-mail
.....
Cod. Fisc. Partita IVA
Codice attività in persona del proprio Legale Rappresentante Signor.....
nato a il

esaminati attentamente i documenti di gara (lettera d'invito e D.U.V.R.I.) che si accettano senza riserve ed incondizionatamente in ogni loro parte;

rilevato che il ribasso percentuale da applicare sui prezzi di cui al Bollettino giornaliero SO.GE.MI. di Milano (Voce "Prima qualità" - "Prezzo Prevalente"), deve essere pari o superiore al 30,00%;

preso quindi atto che l'indicazione di un ribasso inferiore al 30,00% comporterà l'automatica esclusione dalla gara,

formula la propria offerta indicando il seguente ribasso percentuale:

ribasso percentuale del
(indicare il ribasso in cifre ed in lettere con due decimali)

I prezzi risultanti a seguito del ribasso offerto sono onnicomprensivi con riferimento a quanto previsto dalla lettera d'invito e dal D.U.V.R.I. e, tra l'altro, includono ogni onere, tassa, imposta dovuta (ad eccezione dell'IVA), nonché le spese di confezionamento, imballaggio, trasporto, consegna, scarico, deposito della merce nei magazzini delle Strutture interessate. Inoltre, la scrivente Ditta fornirà a proprie spese i bollettini giornalieri SO.GE.MI. su cui vengono calcolati i prezzi.

Il ribasso offerto resterà fisso ed immutabile per l'intero periodo di durata contrattuale.

Si allega copia fronte/retro della carta di identità in corso di validità.

Luogo, data

Firma leggibile per esteso del Legale Rappresentante
e timbro dell'Impresa"

.....

L'offerta deve essere inserita in una busta su cui deve comparire, ben visibile, la seguente dicitura:

"BUSTA B contenente l'offerta economica".

Tale busta, contenente soltanto l'offerta economica, deve essere ben chiusa in modo da garantire l'integrità della stessa.

Come già sottolineato, l'offerta deve indicare il ribasso percentuale con due cifre decimali da applicare sui prezzi di cui al bollettino giornaliero SOGEMI di Milano (voce "Prima qualità" - "Prezzo Prevalente").

Articolo 11 - Plico da consegnare all'A.S.P.

La busta A contenente la documentazione amministrativa e la busta B contenente l'offerta economica devono essere inserite dentro un unico plico che all'esterno deve riportare, ben visibile, la seguente scritta:

" NON APRIRE.

Contiene i documenti della gara per l'affidamento della fornitura di frutta e verdura fresca".

All'esterno del plico deve essere riportata anche la ragione sociale dell'Impresa concorrente con indirizzo, numero di fax, numero telefonico ed indirizzo e-mail.

Tale plico deve essere ben chiuso ed integro.

Detto plico deve tassativamente pervenire entro il perentorio termine fissato alle ore **9.00 di martedì 13 maggio 2014** al seguente indirizzo:

A.S.P. Istituzioni Assistenziali Riunite di Pavia
Ufficio Contratti
Via Emilia 12
27100 Pavia

Si ribadisce che l'indicato termine è perentorio e tassativo e non saranno quindi aperti i plichi pervenuti al suddetto indirizzo oltre il termine fissato, qualunque sia la causa del ritardo.

In caso di consegna a mano (ad esempio tramite corriere) il plico dovrà essere consegnato esclusivamente all'Ufficio Contratti nei seguenti giorni ed orari:
dal lunedì al sabato tra le ore 8.30 e le ore 12.30.

L'Impresa dovrà predisporre idonea ricevuta che verrà controfirmata quale attestato dell'avvenuta consegna.

Articolo 12 - Criterio di aggiudicazione

La gara sarà aggiudicata secondo il criterio di cui all'articolo 82 del Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n° 163 e ss.mm.ii. e, quindi, al Concorrente che avrà offerto il ribasso percentuale più elevato.

Articolo 13 - Procedura di aggiudicazione

Martedì 13 maggio 2014 alle ore 9.05, presso la Sala Consiglio dell'Ente, in Pavia - Via Emilia 12, si procederà all'apertura dei plichi pervenuti in tempo utile.

I Concorrenti potranno presenziare mediante i propri Legali Rappresentanti o loro delegati.

Da ogni plico verrà estratta la busta A contenente la documentazione amministrativa.

Aperta la busta A ed esaminata la suddetta documentazione, per ogni Concorrente verrà decisa l'ammissione alla gara, l'ammissione con riserva alla gara o l'esclusione dalla gara.

Ciò fatto, si procederà all'apertura delle sole buste B dei concorrenti ammessi alla gara.

Non saranno quindi aperte le buste B dei Concorrenti esclusi dalla gara.

Data lettura delle offerte, sarà dichiarata l'aggiudicazione provvisoria a favore del Concorrente che avrà offerto la percentuale di ribasso più elevata, fermo restando che tale percentuale dovrà essere pari o superiore al 30,00%.

La gara verrà aggiudicata anche in presenza di una sola offerta valida.

L'Ente si riserva comunque, a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di sospendere, annullare, revocare e non aggiudicare la gara senza nulla dover riconoscere ai Concorrenti e senza che questi possano avanzare pretese di sorta.

Articolo 14 - Invariabilità dei prezzi contrattuali

I prezzi contrattuali resteranno fissi ed immutabili per l'intera durata del contratto.

Articolo 15 - Documentazione H.A.C.C.P.

Prima di iniziare la fornitura, la Ditta aggiudicataria dovrà consegnare all'Ente idonea

documentazione in merito all'applicazione del Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n° 155 e successive modificazioni ed integrazioni.

Articolo 16 - Bollettini giornalieri SO.GE.MI.

La Ditta aggiudicataria dovrà allegare ad ogni fattura i bollettini giornalieri SO.GE.MI. di riferimento facendosi carico dei relativi costi.

Articolo 17 - Mancata consegna ed altri inconvenienti

Qualora l'ordine non venga evaso, la merce non sia consegnata nei tempi prescritti, la merce non possieda i requisiti previsti o non sia conforme all'ordine, l'Ente acquirerà la merce stessa presso altre Ditte addebitando al Fornitore i relativi costi.

Articolo 18 - Cadenza degli ordini e consegna della merce

Gli ordini e le consegne della merce devono avvenire nei giorni sotto indicati:

R.S.A. "PERTUSATI"
sita in Pavia - Viale Matteotti, 63

La merce ordinata il lunedì deve essere consegnata il martedì successivo.

La merce ordinata il martedì deve essere consegnata il mercoledì successivo.

La merce ordinata il mercoledì deve essere consegnata il giovedì successivo.

La merce ordinata il giovedì deve essere consegnata il venerdì successivo.

La merce ordinata il venerdì deve essere consegnata il lunedì successivo.

ISTITUTO DI CURA "SANTA MARGHERITA"
sito in Pavia - Via Emilia, 12

La merce ordinata il lunedì deve essere consegnata il martedì successivo.

La merce ordinata il martedì deve essere consegnata il mercoledì successivo.

La merce ordinata il mercoledì deve essere consegnata il giovedì successivo.

La merce ordinata il giovedì deve essere consegnata il venerdì successivo.

La merce ordinata il venerdì deve essere consegnata il lunedì successivo.

Modalità di effettuazione degli ordini e delle consegne

Gli ordini della merce verranno trasmessi dall'Ente a mezzo fax o e-mail entro le ore

9.00.

Il Fornitore dovrà attenersi in modo rigoroso a quanto indicato nell'ordine.

La consegna della merce alla R.S.A. "Pertusati" deve sempre avvenire nella fascia oraria compresa tra le ore 9.00 e le ore 11.00.

La consegna della merce all'Istituto di Cura "Santa Margherita" deve sempre avvenire nella fascia oraria compresa tra le ore 10.00 e le ore 12.00.

Il Fornitore, mediante i propri incaricati, deve:

- a) scaricare la merce dal proprio mezzo di trasporto;
- b) collocare la merce sulle apposite bilance poste all'interno del magazzino della R.S.A. "F. Pertusati" e all'interno del magazzino dell'Istituto di Cura "Santa Margherita" per la verifica del peso;
- c) depositare la merce nella cella frigorifera posta all'interno del magazzino della R.S.A. Pertusati e nel frigorifero posto all'interno del magazzino dell'Istituto di Cura Santa Margherita.

Tutte le suddette operazioni devono essere svolte esclusivamente dagli Addetti del Fornitore senza alcun intervento da parte del Personale dell'Ente.

Articolo 19 - Fatturazione

Il Fornitore deve fatturare mensilmente allegando alla fattura i bollettini giornalieri SO.GE.MI. di riferimento.

Le modalità di fatturazione dovranno essere concordate con la U.O.F.C. dell'Ente (e-mail ragioneria@asppavia.it).

Articolo 20 - Termini di pagamento

Il pagamento delle fatture, una volta constatata la loro regolarità, avverrà entro i termini previsti dalla vigente normativa.

Articolo 21 - Stipulazione del contratto

Ai sensi dell'articolo 11, ultimo comma, del Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n° 163 e s.m.i., l'Ente ed il Concorrente Aggiudicatario stipuleranno apposito contratto mediante scrittura privata, che potrà anche consistere nello scambio di lettere così come previsto dall'articolo 334, secondo comma, del D.P.R. 5 ottobre 2010 n° 207.

Tutte le relative spese, nessuna esclusa, sono a carico del Concorrente aggiudicatario.

Articolo 22 - Cauzione definitiva

La Ditta aggiudicataria deve costituire una garanzia fideiussoria in conformità a quanto prescritto dall'articolo 113 del Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n°163 e successive modificazioni ed integrazioni.

Articolo 23 - Cessione del contratto

Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 116 del Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n° 163 e ss.mm.ii., è vietato al Fornitore cedere in tutto o in parte il contratto.

Qualora tale divieto sia violato, fermo restando il diritto dell'Ente al risarcimento dei danni, il contratto si intenderà risolto di diritto.

Articolo 24 - Subaffidamento della fornitura

E' consentito subaffidare la fornitura in misura non superiore al trenta per cento dell'importo complessivo del contratto, nel rigoroso rispetto di quanto previsto dall'articolo 118 del Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n° 163 e ss.mm.ii..

Il subaffidatario dovrà fatturare al Fornitore e non all'Ente.

Articolo 25 - Inadempimenti, contestazioni e penali

In ogni caso di inadempimento, non esatto adempimento o ritardo nell'adempimento delle obbligazioni facenti carico al Fornitore, l'Ente invierà contestazione scritta a mezzo P.E.C. irrogando una penale di importo variabile da un minimo di € 50,00 (cinquanta/00) ad un massimo di € 300,00 (trecento/00), a seconda della gravità del fatto.

Le suddette penali potranno essere applicate più volte nel corso del periodo di durata contrattuale.

L'importo delle penali dovrà essere accreditato all'Ente mediante bonifico entro tre giorni dal ricevimento della P.E.C..

In mancanza, l'importo sarà dedotto dalla fattura relativa alle forniture del mese in cui si è verificato il fatto.

L'Ente si riserva in ogni caso di richiedere il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito.

Articolo 26 - Risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile (clausola risolutiva espressa)

In presenza dei necessari presupposti, l'Ente procederà alla risoluzione di diritto del

contratto ai sensi dell'articolo 1.456 del Codice Civile (clausola risolutiva espressa), comunicando al Fornitore con lettera Raccomandata A.R. di avvalersi della Clausola Risolutiva Espressa.

A titolo esemplificativo, si procederà come sopra indicato nel caso in cui:

- Il Fornitore violi anche per una sola volta i propri obblighi retributivi, assicurativi contributivi e previdenziali;
- Il Fornitore violi quanto prescritto in materia di cessione del contratto;
- Il Fornitore violi quanto prescritto in materia di subaffidamento della fornitura;
- Il Fornitore violi anche per una sola volta quanto prescritto in materia di sicurezza dei propri lavoratori;
- Il Fornitore venga sanzionato con almeno tre penali;
- Il Fornitore si renda responsabile anche di una sola inadempienza particolarmente grave.

Articolo 27 - Spese, imposte e tasse.

Tutti gli oneri (tra cui bolli, imposte, tasse, spese amministrative) inerenti il contratto, compresi quelli riguardanti gli atti necessari alla sua registrazione, esecuzione, modificazione ed estinzione, sono a totale carico del concorrente aggiudicatario. L'Imposta sul Valore Aggiunto è a carico dell'Ente.

Articolo 28 - Periodo di prova

E' previsto un periodo iniziale di prova di un mese al termine del quale l'Ente formulerà il proprio insindacabile giudizio di "accettabilità" o "non accettabilità" della fornitura eseguita.

In caso di esito negativo della prova, l'Ente notificherà al Fornitore la definitiva cessazione della fornitura inviando comunicazione a mezzo P.E.C. da trasmettere al Fornitore entro i 10 giorni successivi al termine del mese di prova.

Articolo 29 - Osservanza degli obblighi in materia di sicurezza sul lavoro

Nell'esecuzione della fornitura, la Ditta aggiudicataria deve rigorosamente rispettare gli obblighi connessi alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, dando in particolare puntuale applicazione a quanto prescritto in proposito dal Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n° 81 e successive modificazioni ed integrazioni.

Articolo 30 - Foro competente

Per tutte le controversie giudiziali ed extragiudiziali che dovessero insorgere è compe

tente esclusivamente il Foro di Pavia.

Articolo 31 - Informazioni

La Ditta potrà prendere contatto con la Responsabile del Servizio Endocrino Nutrizionale Prof.ssa Mariangela Rondanelli (e-mail: serv.nutrizione@asppavia.it) per ottenere chiarimenti sugli aspetti di carattere nutrizionale, merceologico ed igienico e con il Provveditore Dr. Luigi Noè (e-mail: provveditore@asppavia.it) per quanto concerne gli aspetti di carattere giuridico, amministrativo e procedurale.

Articolo 32 - Norma finale

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente documento, valgono le disposizioni che disciplinano il settore, tra cui in particolare quelle di cui al Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n° 163 e ss.mm.ii. e quelle di cui al Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n° 81 e ss.mm.ii.



IL PROVVEDITORE
DIRIGENTE RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
(Dr. Luigi Noè)

ALLEGATI:

- D.U.V.R.I.;
- Scheda rilevazione dati D.U.R.C..