



Deliberazione N. 2050

adottata dal DIRETTORE GENERALE in data 20 NOV. 2014

OGGETTO: Autorizzazione a contrarre acquisto in economia per la fornitura di Carni fresche per il Servizio Ristorazione. Mesi sei.

Publicata all'Albo Pretorio dell'Azienda a partire dal 25 NOV. 2014
per gg. 15 consecutivi e posta a disposizione per la consultazione.

Il Direttore Amministrativo

IL DIRETTORE GENERALE Dott. Antonio Garau
Coadiuvato dal
Direttore Amministrativo: Dott. Attilio Murru
dal Direttore Sanitario: Dott. Remigio C. Puddu

SU proposta del Servizio Provveditorato;

ACQUISITA la nota prot. n. 5501 del 17.11.2014 (All. "A" fg. 14) con cui il Direttore Governo Clinico e Organizzazione ospedaliera ha chiesto l'acquisizione di una fornitura di Frutta e verdura fresche per il Servizio Ristorazione per il periodo di sei mesi;

RILEVATO che per l'intera fornitura in argomento l'importo a base d'asta ammonta a € 188.800,00 oltre Iva di Legge;

CONSIDERATO che non risultano attive convenzioni della Centrale regionale e della Consip relative a detta fornitura, per cui non possono essere applicate le disposizioni di cui al "Decreto spending review due" (D.L. 95/2012, convertito in legge 135/2012), come da elenco allegato (All. "B" fg. 4);

VISTA la lettera d'invito e il Capitolato (All. "C" fg. 17), contenenti tutte le clausole contrattuali essenziali;

DATO ATTO che è dovuto il contributo all'AVCP, ai sensi delle disposizioni di cui alla deliberazione del 21.12.2011, per un importo pari a € 30,00;

ATTESO che ai sensi dell'art. n. 4 della Legge n. 241/90 le pubbliche amministrazioni sono tenute a determinare per ciascun tipo di procedimento relativo ad atti di loro competenza l'unità organizzativa responsabile della istruttoria e di ogni altro adempimento procedimentale, nonché dell'adozione del provvedimento finale;

ATTESO altresì che ai sensi dell'art. n. 5 della Legge n. 241/90 e dell'art. n. 10 del D. Lgs. n. 163/06 si deve procedere alla nomina del Responsabile del Procedimento;

RITENUTO urgente ed indifferibile l'adozione del presente atto per l'espletamento della Procedura di che trattasi;

VISTI il D.lgs. n. 163/06, il D.P.R. n. 207/10, la L.R. n. 10/06 e la Legge n. 241/90 e s.m.i.;

CON il parere favorevole del Direttore Amministrativo e del Direttore Sanitario;



segue deliberazione n. 2050 del 20 NOV. 2014

D E L I B E R A

- 1) per i motivi esplicitati in premessa di autorizzare il ricorso all'acquisizione in economia, ai sensi e per gli effetti dell'art. n. 125 del D. Lgs. n. 163/06, con aggiudicazione determinata in conformità all'art. 82 del medesimo Decreto per l'acquisizione della fornitura di Carni fresche per il Servizio Ristorazione per il periodo di sei mesi, per un importo a base d'asta pari a € 188.800,00 oltre Iva di Legge;
- 2) di approvare la relativa lettera d'invito ed il Capitolato (All. "C" fg. 17), contenenti tutte le clausole contrattuali essenziali;
- 3) di dare atto che sarà dovuto il contributo all'AVCP, ai sensi delle disposizioni di cui alla deliberazione del 21.12.2011, per un importo pari a € 30,00;
- 4) di individuare l'Unità Organizzativa responsabile della istruttoria e di ogni altro adempimento procedimentale, nonché dell'adozione del provvedimento finale, nel Servizio Provveditorato;
- 5) di nominare Responsabile Unico del Procedimento il Direttore del Servizio Provveditorato.

IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO
Dott. Attilio Murru

IL DIRETTORE SANITARIO
Dott. Remigio C. Puddu

IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Antonio Garau

Dir. S.C. Provveditorato Dott.ssa A. Foddjs
Resp. Ufficio Acquisti Dott.ssa A.M. Marongiu



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Azienda Ospedaliera Brotzu

Dipartimento Amministrativo
Servizio Ristorazione

ALL A alla delib. n. 2050
del 20 NOV. 2014 (fr. 14)

SERVIZIO PROVVEDITORATO
17 NOV. 2014
Prot. N. 5501

Al Servizio Acquisizione Beni e Servizi
SEDE

Oggetto

Richiesta procedura di gara fornitura Carni fresche. Mesi sei.

Si chiede l'attivazione di una procedura di gara per l'acquisizione di una fornitura di Carni fresche per il periodo di sei mesi come da capitolato che si allega alla presente.

Cordiali saluti

Il Direttore Governo Clinico
e Organizzazione Ospedaliera
Dot.ssa Marinella Spissu



Responsabile Settore Ristorazione
Ass.te San. Antiocho Manca



Art. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la fornitura di Carni fresche occorrenti al Servizio di ristorazione destinato agli ospiti degenti presso l'Azienda Ospedaliera "G. Brotzu" ed al personale in esso operante.
La durata della fornitura è fissata in mesi sei.

L'importo a base d'asta della fornitura è di € 188.800,00 più IVA.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad iniziare la fornitura alla data indicata dall'Azienda Ospedaliera "G. Brotzu".

Le forniture dovranno essere effettuate presso il Magazzino Viveri presso l'Azienda Ospedaliera "G. Brotzu" in Piazzale Alessandro Ricchi, 1 Cagliari.

La fornitura non prevede costi per la sicurezza da rischi interferenziali.

Art. 2 DESCRIZIONE DELLA FORNITURA

Le quantità da fornire sono riportate nell'allegato 1 "Elenco dei quantitativi presunti".

Le quantità indicate hanno solo valore indicativo. L'eventuale variazione (in più o in meno in misura del 20%) non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione.

La mancata attivazione, parziale o totale, non dà diritto alla ditta fornitrice di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Art. 3 STANDARD DI QUALITA'

Gli standard minimi di qualità che le derrate devono possedere sono quelli riportati nel presente Capitolato Speciale e negli allegati tecnici che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Gli allegati tecnici sono:

Allegato 1 Elenco dei quantitativi presunti.

Allegato 2 Tabelle merceologiche

Art. 4 REQUISITI DELLE DITTE

Le Ditte partecipanti devono disporre di un proprio magazzino opportunamente equipaggiato per lo stoccaggio delle derrate alimentari in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

Le Ditte partecipanti devono disporre di propri automezzi, idonei al trasporto delle materie prime come previsto dalle disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 5 FORMULAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

La Busta "2" deve contenere solo ed esclusivamente i seguenti documenti:

- a. Offerta economica
- b. Elenco dei quantitativi presunti compilato come di seguito riportato



a) L' offerta economica, redatta in carta legale e sottoscritta dal legale rappresentante della ditta concorrente, deve riportare per ciascun lotto il prezzo complessivo (espresso in cifre ed in lettere) proposto, IVA esclusa. I prezzi resteranno fissi ed invariati per tutta la durata del contratto, fatti salvi gli eventuali adeguamenti ex art. 115 del D.Lgs. 163/06.

N.B. NON SARANNO AMMESSE OFFERTE SUPERIORI ALL'IMPORTO A BASE D'ASTA

Il legale rappresentante o il suo procuratore, a pena di esclusione, dovrà inoltre garantire espressamente la validità dell'offerta economica per un termine minimo di 180 giorni dal termine fissato per la presentazione delle offerte.

b) Inoltre dovranno essere compilate le colonne in bianco dell'"Elenco dei quantitativi presunti" iscrivendovi rispettivamente il prezzo unitario di ogni singolo prodotto, l'importo netto (ottenuto moltiplicando il prezzo unitario per il quantitativo presunto annuo della derrata corrispondente) e la relativa percentuale di IVA.

N.B. il prezzo unitario offerto per ciascun prodotto non può essere superiore al corrispondente prezzo unitario posto a base d'asta, indicato nella corrispondente colonna.

I valori ottenuti, riferiti ai singoli prodotti, andranno tra di loro sommati fino ad arrivare al prezzo complessivo IVA esclusa.

Si precisa che il fascicolo degli Elenchi dei quantitativi presunti deve essere timbrato e firmato dal Legale Rappresentante.

Art. 6 AGGIUDICAZIONE

La procedura di aggiudicazione verrà effettuata, a lotto completo, a favore del prezzo complessivo più basso ai sensi dell'art. 82 del D.Lgs. n. 163/06.

Art. 7 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari oggetto del presente capitolato, dovranno essere conformi alle Tabelle merceologiche (All. 2) ed ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. La scadenza delle carni deve essere di almeno 30 giorni.

Art. 8 QUANTITATIVI DEI CONSUMI PRESUNTI

Con la presentazione dell'offerta si riterrà implicito che la Ditta si sia accertata di provvedere nei termini contrattuali, alla fornitura di tutti i prodotti di sua competenza indicati nell'allegato "Elenco dei quantitativi presunti".

Le quantità indicate nell'allegato sono da intendersi solo come indicative. Nulla potrà essere richiesto alla stazione appaltante nel caso non acquistasse tutta la quantità presunta.

Art. 9 ETICHETTATURA E PEZZATURE DELLE DERRATE

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le pezzature dei prodotti devono essere quelle indicate dalla Stazione Appaltante.

Art. 10 ORDINATIVI DELLE DERRATE

Le quantità di derrate da consegnare saranno indicate dall'ufficio preposto dalla Stazione appaltante o da propri incaricati alla ditta aggiudicataria.



ALL' <u>A</u> 'Pag. N. <u>6</u> di Fg. <u>14</u>
--

Negli ordinativi saranno distinte le quantità delle derrate destinate agli ospiti degenti presso l'Azienda Ospedaliera "G. Brotzu" ed al personale in esso operante.
Nessun ordine potrà essere effettuato da personale diverso da quello indicato dalla Stazione appaltante.

Art. 11 MODALITA' DELLE CONSEGNE

Per i prodotti non deperibili è ammessa, se compatibile con gli spazi disponibili, la consegna con cadenza bisettimanale, da concordare con gli uffici preposti dalla Stazione Appaltante.

Le consegne devono essere effettuate due o tre volte alla settimana.

Qualora la stazione appaltante dovesse richiedere prodotti comunque riferiti ai generi oggetto della presente fornitura, non espressamente indicati nel capitolato, la ditta fornitrice è tenuta alla relativa fornitura a prezzi da convenirsi ed alle condizioni precedentemente citate.

La Ditta Fornitrice, ha l'obbligo tassativo di eseguire le consegne nei giorni e nelle ore che di volta in volta gli verranno indicate dalla Stazione Appaltante. Di norma le consegne devono essere effettuate dalle ore 7.30 alle ore 9.30. Le consegne effettuate negli orari o nei giorni non concordati non verranno accettate.

Nei documenti di trasporto delle derrate devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa del prodotto, nonché l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna.

Le quantità di derrate che vengono di volta in volta consegnate devono corrispondere alle quantità richieste. La merce in consegna sarà pesata dagli operatori del Magazzino Viveri.

Art. 12 SANZIONI PER IRREGOLARITÀ NELLA FORNITURA DELLE DERRATE

Nel caso che una o più partite di merci vengano dichiarate, non accettabili dal funzionario della stazione appaltante o dai suoi incaricati per il controllo della qualità, perché non ritenute conformi alle condizioni contrattuali, la Ditta Fornitrice deve provvedere al ritiro, senza obiezioni, delle derrate contestate.

La Stazione appaltante potrà a suo esclusivo giudizio chiedere alla Ditta, altre quantità in sostituzione di quella rifiutata, oppure provvedere direttamente all'acquisto presso un altro fornitore.

In caso di non conformità del prodotto, qualora la Ditta Fornitrice non garantisca nell'arco della stessa mattinata la sostituzione della merce, la stazione appaltante provvederà in proprio ad acquistare la quantità di derrata mancante.

Nel secondo caso la Ditta, salvo le penali previste dal presente capitolato, deve rimborsare alla stazione appaltante secondo la nota e nei modi sopraindicati, tanto della maggiore spesa derivante dal provvedimento di ufficio, quanto di ogni altra spesa o danno derivante dalla non conforme fornitura.

In entrambi i casi, la Ditta Fornitrice deve ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile e, in pendenza o in mancanza del ritiro, detta merce rimarrà a rischio ed a disposizione della Ditta, senza alcuna responsabilità da parte della Stazione appaltante per ulteriori degradingi o deprezzamenti che la merce potrebbe subire.

Art. 13 VERIFICA DELLA CONFORMITÀ DELLE FORNITURE AL CAPITOLATO D'APPALTO

La conformità della fornitura a quanto stabilito dal presente capitolato, può essere verificata dai funzionari preposti al suddetto servizio, nonché da soggetti di fiducia incaricate dalla Stazione Appaltante.

La qualità delle derrate sarà verificata mediante esami a vista o attraverso indagini di laboratorio. Gli accertamenti potranno aver luogo anche dopo alcuni giorni dalla consegna della merce.



In particolare le derrate saranno sottoposte alle verifiche previste dal Piano di controllo HACCP, ai sensi del D.L. n. 155/97 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 14 CONTESTAZIONI E CONTROVERSIE

La stazione appaltante farà pervenire alla Ditta Fornitrice eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 5 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare contro deduzioni.

La Ditta Fornitrice è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla stazione appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.

Se entro 5 giorni dalla data della comunicazione la ditta non fornisce nessuna controprova probante, la stazione appaltante applicherà le penali previste dal presente contratto.

In caso di inosservanza delle prescrizioni contrattuali, particolarmente quelle attinenti la qualità e il termine di consegna, l'Amministrazione, previa contestazione mediante Raccomandata con ricevuta di ritorno, a mezzo posta, al Legale rappresentante della Ditta, avrà diritto di dichiarare risolto il contratto con propria Deliberazione, senza ulteriore diffida o atto giudiziale.

Saranno a carico della Ditta inadempiente ogni spesa o danno derivante dalle inadempienze, con risarcimento da detrarsi da eventuali altre somme a credito della Ditta stessa.

Non si fa luogo al pagamento delle fatture, finché la Ditta fornitrice non provvede al versamento dell'importo relativo alle maggiori spese sostenute ed alle penali notificate, conseguenti alle inadempienze contrattuali.

Art. 15 PENALITA'

In caso di ritardo nella consegna o di consegna non conforme verrà applicata una penale pari € 100,00.

Art. 16 FATTURAZIONI E PAGAMENTI RELATIVI ALL'APPALTO

Nelle fatture dovranno essere distinti gli importi relativi alle derrate destinate agli ospiti degenti presso l'Azienda Ospedaliera "G. Brotzu" ed al personale in esso operante.

Le fatture verranno pagate alla ditta aggiudicataria, previa presa in carico delle stesse ed acquisizione della dichiarazione di regolare esecuzione della fornitura da parte degli Uffici o Reparti competenti.

Le fatture verranno pagate entro 60 gg. dal ricevimento delle stesse, che dovranno essere emesse nei termini di cui all'art.16 punto 2) della L.R. n.3 del 29.04.2003 (Legge finanziaria Regione Sardegna), previo accertamento della regolarità della fornitura da parte degli Uffici competenti e che decorso tale termine verranno riconosciuti gli interessi al tasso legale per tutti i giorni di ritardo (art. 16 punto 3 della L.R. 3/03).

La ditta si impegna a notificare tempestivamente le variazioni che si verificassero nelle modalità di pagamento ed in difetto di tale notifica, anche se le variazioni fossero pubblicate nei modi di legge, l'azienda è senz'altro esonerata da ogni responsabilità.

Art. 17 AUTOTUTELA

L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare, sospendere, revocare ovvero annullare la presente gara, senza che le Ditte partecipanti possano vantare alcun diritto in ordine all'aggiudicazione ed alle spese eventualmente sostenute per la formulazione dell'offerta.

Art. 18 NORME DI RINVIO



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Azienda Ospedaliera Brotzu

Dipartimento Amministrativo
Servizio Provveditorato

ALL' A Pag. N. 6 di Fg. 14

Per quanto non previsto nel presente capitolato speciale si fa riferimento alle norme di legge vigenti in materia, alle disposizioni contenute nella legge e nel regolamento per l'Amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato (R.D. n.2440/23, R.D. n. 827/24 e s.m.i.), al D.Lgs. 163/06 e alle LL.RR. nn. 10/97-10/06-5/07.

Per tutte le eventuali controversie relative al contratto è competente esclusivamente il Foro di Cagliari.



ALL' A 'Pag. N. 7 di Fg. 24

ALLEGATO 1

ELENCO DEI QUANTITATIVI PRESUNTI

CARNI FRESCHE

ALL' A Pag. N. 8 di Fg. 14

N.Pr.	Descrizione	Un.Mis.	Quantitati vo presunto	Prezzo a base d'asta	Prezzo unitario	Prezzo netto	Iva 10%	Prezzo Totale c/iva
1	Scamona a cuore Vitellone categoria A - classe di conformazione E-classe di ingrassamento 2- confezione sottovuoto/atmosfera protettiva- in film plastico senza finalino	Kg	1.600	7,00				
2	Sottofesa vitellone categoria A - classe di conformazione E-classe di ingrassamento 2- confezione sottovuoto/atmosfera protettiva- in film plastico-taglio squadrato	Kg	1.750	6,80				
3	Noce vitellone categoria A - classe di conformazione E-classe di ingrassamento 2-confezione sottovuoto/atmosfera protettiva- in film plastico senza finalino	Kg	5.500	6,90				
4	Spalla vitello categoria V- classe di conformazione E-classe di ingrassamento 2-confezione sottovuoto/atmosfera protettiva- in film plastico	Kg	1.750	7,50				
5	Suino discossato - lonza-confezione sottovuoto in film plastico	Kg	2.250	4,90				
6	Polli busto-classe A- minimo 1 Kg max Kg. 1,200- eviscerato	Kg	20.000	3,20				
7	Fesa Tacchino- classe A - confezione sottovuoto in film plastico	Kg	6.000	5,80				

ALL: A Pag. N. 8 di Fog. 14



8 Coniglio senza testa min. 2 Kg max 2,200 Kg:- confezione sottovuoto in film plastico	Kg	1,000	4,80				
---	----	-------	------	--	--	--	--

TOTALE OFFERTA



ALL' A Pag. N. 10 di Fg. 14

ALLEGATO 2

TABELLE MERCEOLOGICHE



SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

NOTE

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI

Relativamente alle materie prime i valori di accettabilità da considerare per i parametri analitici microbiologici determinati dalla normativa, altrimenti detti "limiti di legge", sono da ritenersi cogenti e reperibili nelle norme corrispondenti.

Di seguito sono riportati gli altri valori, da intendersi "valori di letteratura".

CATEGORIA	PARAMETRO	VALORE LIMITE	UNITA' DI MISURA
PRODOTTI CARNEI			
<i>PRODOTTI CRUDI</i>			
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Staphylococcus aureus	100	ufc/g
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Clostridi solfito riduttori	50	ufc/g
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Coliformi totali	1.000	ufc/g
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Coliformi totali	1.000	ufc/g
Carne macinata	Coliformi totali	1.000	ufc/g

CONDIZIONI GENERALI

REQUISITI QUALITATIVI:

Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti;
Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05
Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Secondo il Regolamento CE n. 510/06, art. 2, è: " il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:
— originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
— la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
— la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

Sono richiesti:

- a) garanzia di un ente terzo
- b) approvazione della Comunità Europea



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Azienda Ospedaliera Brotzu

Dipartimento Amministrativo
Servizio Provveditorato

ALL' A Pag. N. 12 di Fg. 14

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Secondo il Regolamento CE n. 510/06, art. 2, è: "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

Sono richiesti:

- a) garanzia di un ente terzo
- b) approvazione della Comunità Europea

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Sono definiti "Prodotti del Mercato Equo e Solidale" i prodotti importati da organizzazioni senza finalità di lucro aderenti alla "Federazione Internazionale del Commercio Equo" e firmatarie della "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale", nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Per essere attestato come "prodotto del Mercato Equo e Solidale" un prodotto alimentare deve:

- essere prodotto in modo rispettoso dei diritti e della dignità dei lavoratori;
- essere prodotto in modo rispettoso per l'ambiente;
- essere prodotto senza lo sfruttamento di lavoro infantile;
- essere commercializzato in modo da garantire ai piccoli produttori condizioni e prezzi equi;
- essere commercializzato da organizzazioni che promuovano progetti di auto-sviluppo per i gruppi di produttori.

I "Prodotti del Mercato Equo e Solidale" devono riportare il marchio di garanzia del Commercio Equo e Solidale "TransFair".

PRODOTTI CARNEI

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:
- categoria C;
- classe di conformazione: E,
- classe di ingrassamento: 2.
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

Tipologie richieste:

- tagli richiesti: sottospalla.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto o atmosfera protettiva;

AZIENDA OSPEDALIERA "G. BROTZU"
Piazzale Ricchi, 1 09134 Cagliari
T. 070 5391
<http://www.aobrotzu.it>
Codice Fiscale e P.I. 02315520920

Servizio Provveditorato
Piazzale Ricchi 1, 09134 Cagliari
T. 070 539216
F. 070 539601



ALL' A Pag. N. 13 di Fg. 14

VITELLO E VITELLONE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- Vitellone: animali tra 8 e 12 mesi;
- Deve provenire da carcasse appartenenti a: categoria A,
- classe di conformazione: E,
- classe di ingrassamento: 2;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

Tipologie richieste:

- Vitellone: tagli richiesti, sottofesa, fesa, noce.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto o atmosfera protettiva;

SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da carcasse appartenenti a:
- categoria di peso: L (light, leggero)
- classe di carnosità: U,
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

Tipologie richieste:

- Tagli richiesti: lonza intera.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;

POLLO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- devono appartenere alla classe A;
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali.

Tipologie richieste:

- *Pollo a busto (carcassa)* : peso minimo 1 Kg, peso massimo 1,2 Kg animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata)
- la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta;



- devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Devono essere privi di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture;

Confezionamento:

- *Pollo a busto* : contenitori idonei per alimenti;

TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla Classe A;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti di riconosciuti C.E.;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di frammenti di ossa rotte ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

Tipologie richieste:

- fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole;
- la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata;

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;

CONIGLIO FRESCO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi;

Tipologie richieste:

- intero e rigorosamente senza testa, peso minimo 2 Kg, peso massimo 2,2 Kg.















Confezionamento:

- contenitori idonei per alimenti;

<u>Convenzione</u>	<u>Ordinamento crescente per Categoria</u>	<u>Ordinamento crescente per Stato</u>	<u>Ordinamento crescente per Attivazione</u>	<u>Ordinamento crescente per Verde</u>	Vai al catalogo
<u>Autovetture Protette. Bando Numero: 376517</u>	Veicoli	Convenzione attiva	21/10/2014		Accedi alla convenzione Autovetture Protette. bando Numero: 376517
<u>Arredi per ufficio 6. Bando Numero: 121093</u>	Arredi e complementi di arredo	Convenzione attiva	15/10/2014		Accedi alla convenzione Arredi per ufficio 6. bando Numero: 121093
<u>Carte di Credito 4. Bando Numero: 259340</u>	Servizi postali, assicurativi e finanziari	Convenzione attiva	01/10/2014		Accedi alla convenzione Carte di Credito 4. bando Numero: 259340
<u>Stampanti 13. Bando Numero: 341003</u>	Cancelleria, macchine per ufficio e materiale di consumo	Convenzione attiva	15/09/2014		Accedi alla convenzione Stampanti 13. bando Numero: 341003
<u>Fotocopiatrici 23. Bando Numero: 335973</u>	Cancelleria, macchine per ufficio e materiale di consumo	Convenzione attiva	21/07/2014		Accedi alla convenzione Fotocopiatrici 23. bando Numero: 335973
<u>Microsoft Enterprise Agreement 2. Bando Numero: 380834</u>	Hardware, Software e Servizi ICT	Convenzione attiva	27/05/2014		Accedi alla convenzione Microsoft Enterprise Agreement 2. bando Numero: 380834
<u>Licenze d'uso Oracle. Bando Numero: 213179</u>	Hardware, Software e Servizi ICT	Convenzione attiva	14/05/2014		Accedi alla convenzione Licenze d'uso Oracle. bando Numero: 213179
<u>Carburanti extrarete e Gasolio da riscaldamento ed. 8. Bando Numero: 233233</u>	Combustibili, carburanti e lubrificanti	Convenzione attiva	07/04/2014		Accedi alla convenzione Carburanti extrarete e Gasolio da riscaldamento ed. 8. bando Numero: 233233
<u>Server 9. Bando Numero: 185550</u>	Hardware, Software e Servizi ICT	Convenzione attiva	04/03/2014		Accedi alla convenzione Server 9. bando Numero: 185550
<u>Centrali telefoniche 6. Bando Numero: 90184</u>	Telecomunicazioni, elettronica e servizi accessori	Convenzione attiva	04/02/2014		Accedi alla convenzione Centrali telefoniche 6. bando Numero: 90184
Prima / Precedente 1 2 3 					

<u>Convenzione</u>	<u>Ordinamento crescente per Categoria</u>	<u>Ordinamento crescente per Stato</u>	<u>Ordinamento crescente per Attivazione</u>	<u>Ordinamento crescente per Verde</u>	<u>Vai al catalogo</u>
<u>Licenze d'Uso Microsoft Government Open License. Bando Numero: 213927</u>	Hardware, Software e Servizi ICT	Convenzione attiva	30/12/2013		Accedi alla convenzione Licenze d'Uso Microsoft Government Open License. bando Numero: 213927
<u>Fotocopiatrici 22. Bando Numero: 236963</u>	Cancelleria, macchine per ufficio e materiale di consumo	Convenzione attiva	24/12/2013		Accedi alla convenzione Fotocopiatrici 22. bando Numero: 236963
<u>Autoveicoli in acquisto 7. Bando Numero: 164296</u>	Veicoli	Convenzione attiva	23/12/2013		Accedi alla convenzione Autoveicoli in acquisto 7. bando Numero: 164296
<u>Autoveicoli in noleggio 10 bis. Bando Numero: 199894</u>	Veicoli	Convenzione attiva	23/12/2013		Accedi alla convenzione Autoveicoli in noleggio 10 bis. bando Numero: 199894
<u>Servizio integrato energia 3. Bando Numero: 67637</u>	Beni e servizi per gli immobili	Convenzione attiva	20/12/2013		Accedi alla convenzione Servizio integrato energia 3. bando Numero: 67637
<u>Licenze d'uso IBM Passport. Bando Numero: 242704</u>	Hardware, Software e Servizi ICT	Convenzione attiva	12/12/2013		Accedi alla convenzione Licenze d'uso IBM Passport. bando Numero: 242704
<u>Servizi di pulizia ed altri servizi per le Scuole ed i Centri di Formazione. Bando Numero: 81725</u>	Beni e servizi per gli immobili	Convenzione attiva	22/11/2013		Accedi alla convenzione Servizi di pulizia ed altri servizi per le Scuole ed i Centri di Formazione. bando Numero: 81725
<u>Gas naturale 6. Bando Numero: 173592</u>	Energia elettrica e gas naturale	Convenzione attiva	13/11/2013		Accedi alla convenzione Gas naturale 6. bando Numero: 173592
<u>Energia elettrica 11. Bando Numero: 227085</u>	Energia elettrica e gas naturale	Convenzione attiva	11/11/2013		Accedi alla convenzione Energia elettrica 11. bando Numero: 227085
<u>Buoni pasto 6. Bando Numero: 93838</u>	Alimenti, ristorazione e buoni pasto	Convenzione attiva	29/10/2013		Accedi alla convenzione Buoni pasto 6. bando Numero: 93838
<u>Prima</u>					
<u>/</u>					
<u>Precedente</u>					
<u>1</u>					
<u>2</u>					
<u>3</u>					
<u>4</u>					
<u>5</u>					
<u>Successiva</u>					

ALL' B 'Pag. N. 2 di Fg. 4

<u>Convenzione</u>	<u>Ordinamento crescente per Categoria</u>	<u>Ordinamento crescente per Stato</u>	<u>Ordinamento crescente per Attivazione</u>	<u>Ordinamento crescente per Verde</u>	<u>Vai al catalogo</u>
<u>Presidi per l'autocontrollo della glicemia. Bando Numero: 44245</u>	Beni e servizi per la sanità	Convenzione attiva	19/09/2013		<u>Accedi alla convenzione Presidi per l'autocontrollo della glicemia. bando Numero: 44245</u> 
<u>Servizi di posta elettronica e posta elettronica certificata (servizi di messaggistica) - Contratto quadro ai sensi dell'art. 1. comma 192. Legge n. 311/2004. Bando Numero: 96237</u>	Hardware, Software e Servizi ICT	Convenzione attiva	12/09/2013		<u>Accedi alla convenzione Servizi di posta elettronica e posta elettronica certificata (servizi di messaggistica) - Contratto quadro ai sensi dell'art. 1. comma 192. Legge n. 311/2004. bando Numero: 96237</u> 
<u>Stampanti 12. Bando Numero: 74849</u>	Cancelleria, macchine per ufficio e materiale di consumo	Convenzione attiva	29/05/2013		<u>Accedi alla convenzione Stampanti 12, bando Numero: 74849</u> 
<u>CARBURANTI RETE - FUEL CARD 5. Bando Numero: 71250</u>	Combustibili, carburanti e lubrificanti	Convenzione attiva	20/12/2012		<u>Accedi alla convenzione CARBURANTI RETE - FUEL CARD 5, bando Numero: 71250</u> 
<u>Multiservizio tecnologico integrato energia per la sanità. Bando Numero: 32196</u>	Beni e servizi per gli immobili	Convenzione attiva	14/12/2012		<u>Accedi alla convenzione Multiservizio tecnologico integrato energia per la sanità. bando Numero: 32196</u> 
<u>CARBURANTI RETE - BUONI ACQUISTO 5. Bando Numero: 49816</u>	Combustibili, carburanti e lubrificanti	Convenzione attiva	11/12/2012		<u>Accedi alla convenzione CARBURANTI RETE - BUONI ACQUISTO 5. bando Numero: 49816</u> 
<u>Microsoft Enterprise Agreement 1. Bando Numero: 79013</u>	Hardware, Software e Servizi ICT	Convenzione attiva	09/10/2012		<u>Accedi alla convenzione Microsoft Enterprise Agreement 1, bando Numero: 79013</u> 
<u>Stampanti 11. Bando Numero: 46317</u>	Cancelleria, macchine per ufficio e materiale di consumo	Convenzione attiva	28/05/2012		<u>Accedi alla convenzione Stampanti 11, bando Numero: 46317</u> 
<u>Facility Management Uffici 3. Bando Numero: 10023</u>	Beni e servizi per gli immobili	Convenzione attiva	21/03/2012		<u>Accedi alla convenzione Facility Management Uffici 3, bando Numero: 10023</u> 
<u>Telefonia fissa e connettività' IP 4. Bando Numero: 10020</u>	Telecomunicazioni, elettronica e servizi accessori	Convenzione attiva	16/09/2011		<u>Accedi alla convenzione Telefonia fissa e connettività' IP 4, bando Numero: 10020</u> 

ALL' B Pag. N. 3 di Fg. 4

Prima
/
Precedente
|
1
|

<u>Convenzione</u>	<u>Ordinamento crescente per Categoria</u>	<u>Ordinamento crescente per Stato</u>	<u>Ordinamento crescente per Attivazione</u>	<u>Ordinamento crescente per Verde</u>	Vai al catalogo
<u>Stampanti 10. Bando Numero: 10006</u>	Cancelleria, macchine per ufficio e materiale di consumo	Convenzione attiva	26/05/2011		Accedi alla convenzione Stampanti 10. bando Numero: 10006
<u>Telefonia mobile 5. Bando Numero: 10012</u>	Telecomunicazioni, elettronica e servizi accessori	Convenzione attiva	31/03/2011		Accedi alla convenzione Telefonia mobile 5. bando Numero: 10012
<u>Acquisto Autobus 2. Bando Numero: 551412</u>	Veicoli	In fase di studio			Accedi alla convenzione Acquisto Autobus 2. bando Numero: 551412
<u>Angiografi fissi 2. Bando Numero: 633357</u>	Beni e servizi per la sanità	In fase di studio			Accedi alla convenzione Angiografi fissi 2. bando Numero: 633357
<u>Archi a C mobili 2. Bando Numero: 432299</u>	Beni e servizi per la sanità	In fase di studio			Accedi alla convenzione Archi a C mobili 2. bando Numero: 432299
<u>Buoni Pasto 7. Bando Numero: 556994</u>	Alimenti, ristorazione e buoni pasto	In fase di studio			Accedi alla convenzione Buoni Pasto 7. bando Numero: 556994
<u>CARBURANTI RETE - BUONI ACQUISTO 6. Bando Numero: 509186</u>	Combustibili, carburanti e lubrificanti	Bando pubblicato			Accedi alla convenzione CARBURANTI RETE - BUONI ACQUISTO 6. bando Numero: 509186
<u>Energia elettrica 12. Bando Numero: 380413</u>	Energia elettrica e gas naturale	Gara aggiudicata			Accedi alla convenzione Energia elettrica 12. bando Numero: 380413
<u>Facility Management 4. Bando Numero: 283128</u>	Beni e servizi per gli immobili	Bando pubblicato			Accedi alla convenzione Facility Management 4. bando Numero: 283128
<u>Gas naturale 7. Bando Numero: 380399</u>	Energia elettrica e gas naturale	Gara aggiudicata			Accedi alla convenzione Gas naturale 7. bando Numero: 380399

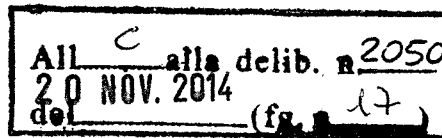
ALL' B 'Pag. N. 4 di Fg. 4



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Azienda Ospedaliera Brotzu

Dipartimento Amministrativo
Servizio Acquisizione Beni e Servizi

FAX
rif. A.M.M.
(DA CITARE NELLA RISPOSTA)



Spett.^{le} Ditta

OGGETTO: Acquisto in economia ai sensi dell'art. 125 del D.Lgs. n. 163/06 per la fornitura di carni fresche per il servizio Ristorazione. Mesi sei. Cod. CIG _____.

Per il giorno _____ 2014 alle ore 10.30 è indetta presso il Servizio Provveditorato di questa Azienda una pubblica gara a mezzo acquisto in economia, ai sensi dell'art. 125 del D.Lgs. n. 163/06, per l'eventuale acquisizione di quanto indicato nel capitolato allegato.

Codesta Ditta è invitata a partecipare alla suddetta gara per prendere parte alla quale dovrà far pervenire presso la sede di questa Azienda Ospedaliera, sita in Piazzale Alessandro Ricchi, 1, in Cagliari, entro le ore 12.00 del giorno _____ 2014 esclusivamente a mezzo Servizio Postale o soggetti equiparati, i sottotati documenti racchiusi in piego raccomandato e sigillato e recante all'esterno la dicitura "ACQUISTO IN ECONOMIA FORNITURA CARNI FRESCHE PER IL SERVIZIO RISTORAZIONE. MESI SEI. COD. CIG _____":

1. L'offerta economica, redatta in carta legale sottoscritta dal Legale Rappresentante della Ditta concorrente, contenente il prezzo proposto così in cifre come in lettere; in caso di discordanza prevarrà il prezzo più vantaggioso per questa Amministrazione. Il preventivo, inoltre, dovrà indicare una validità minima di 180 giorni ai sensi dell'art. 11 comma 6 del D.Lgs. n. 163/12.04.06. L'offerta dovrà essere racchiusa in apposita busta debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura e nella quale non dovranno essere inseriti altri documenti oltre l'offerta medesima. All'esterno della busta in questione dovrà essere apposta la dicitura: "OFFERTA ECONOMICA FORNITURA CARNI FRESCHE PER IL SERVIZIO RISTORAZIONE. MESI SEI. COD. CIG _____".

2. Il modulo per l'autocertificazione (ai sensi del D.P.R. n. 445/2000) allegato alla presente, compilato in ogni sua parte, accompagnato dalla fotocopia di un documento di identità del legale rappresentante;

3. Dichiarazione del Legale Rappresentante in ordine alla disponibilità di un proprio magazzino opportunamente equipaggiato per lo stoccaggio delle derrate alimentari in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente;

4. Dichiarazione del Legale Rappresentante in ordine alla disponibilità di propri automezzi, idonei al trasporto delle materie prime come previsto dalle disposizioni legislative vigenti in materia.

5. **Copia del documento attestante l'avvenuto pagamento del contributo di € 20,00 a favore dell'Autorità di Vigilanza.**

6. **Documento attestante l'attribuzione del "PASSOE" da parte del servizio AVCPASS.**

I prezzi indicati nell'offerta dovranno essere comprensivi di imballo, carico, scarico ed ogni altro onere accessorio e dovranno rimanere invariati per tutta la durata della fornitura; la Ditta dovrà inoltre evidenziare l'aliquota I.V.A.

L'offerta dovrà essere per quanto possibile dettagliata e dovrà comunque riportare tutte le indicazioni necessarie alla individuazione degli articoli richiesti.

La gara verrà aggiudicata al prezzo complessivo più basso, ai sensi dell'art. 82 del D.Lgs. n. 163/06.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Azienda Ospedaliera Brotzu

Dipartimento Amministrativo
Servizio Acquisizione Beni e Servizi

ALL' C 'Pag. N. 2 di Fg. 12

Qualora le offerte pervenute, contengano clausole modificative rispetto alla presente richiesta, saranno ritenute nulle e come non presentate. Analogamente saranno ritenute nulle e quindi come non apposte, eventuali condizioni, termini, clausole a stampa o similari, indicate sugli stampati della Ditta: infatti la Ditta medesima, con la consegna dell'offerta, accetterà incondizionatamente le clausole inserite nella presente richiesta di preventivo.

Il pagamento della fattura avverrà entro i termini di legge previo accertamento della regolarità della fornitura da parte degli Uffici competenti.

La presente richiesta di preventivo non vincola in alcun modo l'Amministrazione per un eventuale acquisto di quanto indicato in offerta.

Si informa che per tutte le attività e le fasi relative a tutto il procedimento, ai sensi dell'art. 10 del citato D.Lgs n. 163/12.04.06, il Responsabile del Procedimento è la Dott.ssa Agnese Foddis, il Responsabile dell'istruttoria è la Dott.ssa Anna Maria Marongiu.

Distinti Saluti.

Il Direttore Servizio A.B.S.
Dott.ssa Agnese Foddis

N.B. Ciascun Concorrente, potrà registrarsi al Sistema AVCPass secondo le indicazioni operative per la registrazione nonché i termini e le regole tecniche per l'acquisizione, l'aggiornamento e la consultazione dei dati presenti sul sito: www.avcp.it. come previsto dalla Deliberazione n.111 del 20/12/2013. L'operatore economico, effettuata la suindicata registrazione al servizio AVCPASS e, individuata la procedura di affidamento cui intende partecipare ottiene dal sistema un PASSOE, il documento che attesta che l'O.E. può essere verificato tramite AVCPASS.

Resp. Ufficio Acquisti Dott.ssa A.M.Marongiu _____



ALL' C 'Pag. N. 3 di Fg. 17

Oggetto: Acquisto in economia fornitura carni per il Servizio Ristorazione. Mesi sei. Cod. CIG

Dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000.

Il sottoscritto (cognome) (nome)
nato a Prov. il
codice fiscale residente in
cittadino italiano
OVVERO: cittadino dello Stato (appartenente all'U.E.)
OVVERO: cittadino dello Stato
e residente in Italia (per gli stranieri imprenditori ed amministratori di società commerciali legalmente
costituite, se appartengono a Stati che concedono trattamento di reciprocità nei riguardi dei cittadini italiani)
in qualità di (carica sociale)
dell'Impresa
con sede legale in Via/Piazza n.
Cap. Città Prov.
Tel. Fax E-mail
con sede operativa in Via/Piazza n.
Cap. Città Prov.
Tel. Fax E-mail
con codice fiscale n.
con partita IVA n.
Matricola azienda INPS
Sede competente INPS Agenzia di
Codice ditta INAIL
PAT INAIL
C.C.N.L. applicato:
(specificare) **SETTORE)**

Dimensioni azienda (numero dipendenti):

(segnare con una crocetta la voce che interessa)

- 0-5
- 6-15
- 16-50
- 51-100
- OLTRE 100

consapevole delle sanzioni penali per la falsità degli atti e dichiarazioni mendaci, autorizza la raccolta dei dati per l'emanazione del provvedimento amministrativo ai sensi della D.Lgs. 196/03.

D I C H I A R A

- non trovarsi nelle condizioni di esclusione previste dall'art. 38 – comma 1 del D.Lgs. n° 163 del 12 aprile 2006.
- non trovarsi nella causa interdittiva a contrarre con la P.A. di cui all'art. 53 comma 16 ter del D.Lgs 165/2001
- che la Ditta da me rappresentata è regolarmente iscritta nei registri della Camera di Commercio di al n.;



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Azienda Ospedaliera Brotzu

Dipartimento Amministrativo
Servizio Acquisizione Beni e Servizi

ALL' C 'Pag. N. 6 di Fg. 17

- che la Società Cooperativa, da me rappresentata, è iscritta nel Registro della Prefettura di _____ al n. _____ ed è ammessa/o a partecipare ai Pubblici Appalti;
- Che la Società è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (art. 17 Legge 03-99, n. 68);

D I C H I A R A

- di accettare i termini di pagamento delle fatture (60 gg.) di cui all'art. 16 della L.R. n. 3/29.4.03 e che decorso tale termine verranno riconosciuti gli interessi al tasso legale per tutti i giorni di ritardo (art.16 punto 3 della L.R.n.3/03);
- di non accettare i termini di pagamento delle fatture (60 gg.) di cui all'art. 16 della L.R. n. 3/29.4.03 e che decorso tale termine verranno riconosciuti gli interessi al tasso legale per tutti i giorni di ritardo (art.16 punto 3 della L.R.n.3/03);
- di ottemperare a quanto disposto dall'art. n. 3, comma 8, della legge n.136 del 13.08.2010 (obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari);
- di accettare che per eventuali controversie relative al contratto sia competente esclusivamente il Foro di Cagliari;
- di acconsentire che tutte le predette comunicazioni siano inoltrate dalla Stazione Appaltante a mezzo fax, al seguente Numero: _____ o al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: _____

IL DICHIARANTE PRENDE ATTO

che i dati sopra riportati, forniti in occasione della partecipazione alla presente gara saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività istituzionale di questa Azienda ai sensi di quanto disposto dal Dlgs 196/2003 - Codice in materia di protezione dei dati personali.

Il Dichiarante

Si allega copia fotostatica del documento di riconoscimento in corso di validità.



Art. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la fornitura di Carni fresche occorrenti al Servizio di ristorazione destinato agli ospiti degenti presso l'Azienda Ospedaliera "G. Brotzu" ed al personale in esso operante.

La durata della fornitura è fissata in mesi sei.

L'importo a base d'asta della fornitura è di € 188.800,00 più IVA.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad iniziare la fornitura alla data indicata dall'Azienda Ospedaliera "G. Brotzu".

Le forniture dovranno essere effettuate presso il Magazzino Viveri presso l'Azienda Ospedaliera "G. Brotzu" in Piazzale Alessandro Ricchi, 1 Cagliari.

La fornitura non prevede costi per la sicurezza da rischi interferenziali.

Art. 2 DESCRIZIONE DELLA FORNITURA

Le quantità da fornire sono riportate nell'allegato 1 "Elenco dei quantitativi presunti".

Le quantità indicate hanno solo valore indicativo. L'eventuale variazione (in più o in meno in misura del 20%) non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione.

La mancata attivazione, parziale o totale, non dà diritto alla ditta fornitrice di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Art. 3 STANDARD DI QUALITA'

Gli standard minimi di qualità che le derrate devono possedere sono quelli riportati nel presente Capitolato Speciale e negli allegati tecnici che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Gli allegati tecnici sono:

Allegato 1 Elenco dei quantitativi presunti.

Allegato 2 Tabelle merceologiche

Art. 4 REQUISITI DELLE DITTE

Le Ditte partecipanti devono disporre di un proprio magazzino opportunamente equipaggiato per lo stoccaggio delle derrate alimentari in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

Le Ditte partecipanti devono disporre di propri automezzi, idonei al trasporto delle materie prime come previsto dalle disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 5 FORMULAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

La Busta "2" deve contenere solo ed esclusivamente i seguenti documenti:

- a. Offerta economica
- b. Elenco dei quantitativi presunti compilato come di seguito riportato



a) L' offerta economica, redatta in carta legale e sottoscritta dal legale rappresentante della ditta concorrente, deve riportare per ciascun lotto il prezzo complessivo (espresso in cifre ed in lettere) proposto, IVA esclusa. I prezzi resteranno fissi ed invariati per tutta la durata del contratto, fatti salvi gli eventuali adeguamenti ex art. 115 del D.Lgs. 163/06.

N.B. NON SARANNO AMMESSE OFFERTE SUPERIORI ALL'IMPORTO A BASE D'ASTA

Il legale rappresentante o il suo procuratore, a pena di esclusione, dovrà inoltre garantire espressamente la validità dell'offerta economica per un termine minimo di 180 giorni dal termine fissato per la presentazione delle offerte.

b) Inoltre dovranno essere compilate le colonne in bianco dell'"Elenco dei quantitativi presunti" iscrivendovi rispettivamente il prezzo unitario di ogni singolo prodotto, l'importo netto (ottenuto moltiplicando il prezzo unitario per il quantitativo presunto annuo della derrata corrispondente) e la relativa percentuale di IVA.

N.B. il prezzo unitario offerto per ciascun prodotto non può essere superiore al corrispondente prezzo unitario posto a base d'asta, indicato nella corrispondente colonna.

I valori ottenuti, riferiti ai singoli prodotti, andranno tra di loro sommati fino ad arrivare al prezzo complessivo IVA esclusa.

Si precisa che il fascicolo degli Elenchi dei quantitativi presunti deve essere timbrato e firmato dal Legale Rappresentante.

Art. 6 AGGIUDICAZIONE

La procedura di aggiudicazione verrà effettuata, a lotto completo, a favore del prezzo complessivo più basso ai sensi dell'art. 82 del D.Lgs. n. 163/06.

Art. 7 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari oggetto del presente capitolato, dovranno essere conformi alle Tabelle merceologiche (All. 2) ed ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. La scadenza delle carni deve essere di almeno 30 giorni.

Art. 8 QUANTITATIVI DEI CONSUMI PRESUNTI

Con la presentazione dell'offerta si riterrà implicito che la Ditta si sia accertata di provvedere nei termini contrattuali, alla fornitura di tutti i prodotti di sua competenza indicati nell'allegato "Elenco dei quantitativi presunti".

Le quantità indicate nell'allegato sono da intendersi solo come indicative. Nulla potrà essere richiesto alla stazione appaltante nel caso non acquistasse tutta la quantità presunta.

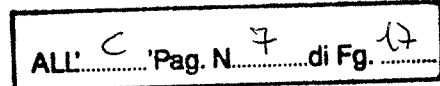
Art. 9 ETICHETTATURA E PEZZATURE DELLE DERRATE

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le pezzature dei prodotti devono essere quelle indicate dalla Stazione Appaltante.

Art. 10 ORDINATIVI DELLE DERRATE

Le quantità di derrate da consegnare saranno indicate dall'ufficio preposto dalla Stazione appaltante o da propri incaricati alla ditta aggiudicataria.



Negli ordinativi saranno distinte le quantità delle derrate destinate agli ospiti degenti presso l'Azienda Ospedaliera "G. Brotzu" ed al personale in esso operante.
Nessun ordine potrà essere effettuato da personale diverso da quello indicato dalla Stazione appaltante.

Art. 11 MODALITA' DELLE CONSEGNE

Per i prodotti non deperibili è ammessa, se compatibile con gli spazi disponibili, la consegna con cadenza bisettimanale, da concordare con gli uffici preposti dalla Stazione Appaltante.

Le consegne devono essere effettuate due o tre volte alla settimana.

Qualora la stazione appaltante dovesse richiedere prodotti comunque riferiti ai generi oggetto della presente fornitura, non espressamente indicati nel capitolato, la ditta fornitrice è tenuta alla relativa fornitura a prezzi da convenirsi ed alle condizioni precedentemente citate.

La Ditta Fornitrice ha l'obbligo tassativo di eseguire le consegne nei giorni e nelle ore che di volta in volta gli verranno indicate dalla Stazione Appaltante. Di norma le consegne devono essere effettuate dalle ore 7.30 alle ore 9.30. Le consegne effettuate negli orari o nei giorni non concordati non verranno accettate.

Nei documenti di trasporto delle derrate devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa del prodotto, nonché l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna.

Le quantità di derrate che vengono di volta in volta consegnate devono corrispondere alle quantità richieste. La merce in consegna sarà pesata dagli operatori del Magazzino Viveri.

Art. 12 SANZIONI PER IRREGOLARITÀ NELLA FORNITURA DELLE DERRATE

Nel caso che una o più partite di merci vengano dichiarate, non accettabili dal funzionario della stazione appaltante o dai suoi incaricati per il controllo della qualità, perché non ritenute conformi alle condizioni contrattuali, la Ditta Fornitrice deve provvedere al ritiro, senza obiezioni, delle derrate contestate.

La Stazione appaltante potrà a suo esclusivo giudizio chiedere alla Ditta, altre quantità in sostituzione di quella rifiutata, oppure provvedere direttamente all'acquisto presso un altro fornitore.

In caso di non conformità del prodotto, qualora la Ditta Fornitrice non garantisca nell'arco della stessa mattinata la sostituzione della merce, la stazione appaltante provvederà in proprio ad acquistare la quantità di derrata mancante.

Nel secondo caso la Ditta, salvo le penali previste dal presente capitolato, deve rimborsare alla stazione appaltante secondo la nota e nei modi sopraindicati, tanto della maggiore spesa derivante dal provvedimento di ufficio, quanto di ogni altra spesa o danno derivante dalla non conforme fornitura.

In entrambi i casi, la Ditta Fornitrice deve ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile e, in pendenza o in mancanza del ritiro, detta merce rimarrà a rischio ed a disposizione della Ditta, senza alcuna responsabilità da parte della Stazione appaltante per ulteriori degni o deprezzamenti che la merce potrebbe subire.

Art. 13 VERIFICA DELLA CONFORMITÀ DELLE FORNITURE AL CAPITOLATO D'APPALTO

La conformità della fornitura a quanto stabilito dal presente capitolato, può essere verificata dai funzionari preposti al suddetto servizio, nonché da soggetti di fiducia incaricate dalla Stazione Appaltante.

La qualità delle derrate sarà verificata mediante esami a vista o attraverso indagini di laboratorio. Gli accertamenti potranno aver luogo anche dopo alcuni giorni dalla consegna della merce.



In particolare le derrate saranno sottoposte alle verifiche previste dal Piano di controllo HACCP, ai sensi del D.L. n. 155/97 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 14 CONTESTAZIONI E CONTROVERSIE

La stazione appaltante farà pervenire alla Ditta Fornitrice eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 5 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare contro deduzioni.

La Ditta Fornitrice è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla stazione appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.

Se entro 5 giorni dalla data della comunicazione la ditta non fornisce nessuna controprova probante, la stazione appaltante applicherà le penali previste dal presente contratto.

In caso di inosservanza delle prescrizioni contrattuali, particolarmente quelle attinenti la qualità e il termine di consegna, l'Amministrazione, previa contestazione mediante Raccomandata con ricevuta di ritorno, a mezzo posta, al Legale rappresentante della Ditta, avrà diritto di dichiarare risolto il contratto con propria Deliberazione, senza ulteriore diffida o atto giudiziale.

Saranno a carico della Ditta inadempiente ogni spesa o danno derivante dalle inadempienze, con risarcimento da detrarsi da eventuali altre somme a credito della Ditta stessa.

Non si fa luogo al pagamento delle fatture, finché la Ditta fornitrice non provvede al versamento dell'importo relativo alle maggiori spese sostenute ed alle penali notificate, conseguenti alle inadempienze contrattuali.

Art. 15 PENALITA'

In caso di ritardo nella consegna o di consegna non conforme verrà applicata una penale pari € 100,00.

Art. 16 FATTURAZIONI E PAGAMENTI RELATIVI ALL'APPALTO

Nelle fatture dovranno essere distinti gli importi relativi alle derrate destinate agli ospiti degenti presso l'Azienda Ospedaliera "G. Brotzu" ed al personale in esso operante.

Le fatture verranno pagate alla ditta aggiudicataria, previa presa in carico delle stesse ed acquisizione della dichiarazione di regolare esecuzione della fornitura da parte degli Uffici o Reparti competenti.

Le fatture verranno pagate entro 60 gg. dal ricevimento delle stesse, che dovranno essere emesse nei termini di cui all'art.16 punto 2) della L.R. n.3 del 29.04.2003 (Legge finanziaria Regione Sardegna), previo accertamento della regolarità della fornitura da parte degli Uffici competenti e che decorso tale termine verranno riconosciuti gli interessi al tasso legale per tutti i giorni di ritardo (art. 16 punto 3 della L.R. 3/03).

La ditta si impegna a notificare tempestivamente le variazioni che si verificassero nelle modalità di pagamento ed in difetto di tale notifica, anche se le variazioni fossero pubblicate nei modi di legge, l'azienda è senz'altro esonerata da ogni responsabilità.

Art. 17 AUTOTUTELA

L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare, sospendere, revocare ovvero annullare la presente gara, senza che le Ditte partecipanti possano vantare alcun diritto in ordine all'aggiudicazione ed alle spese eventualmente sostenute per la formulazione dell'offerta.

Art. 18 NORME DI RINVIO



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Azienda Ospedaliera Brotzu

Dipartimento Amministrativo
Servizio Provveditorato

ALL' C 'Pag. N. 9 di Fg. 17

Per quanto non previsto nel presente capitolato speciale si fa riferimento alle norme di legge vigenti in materia, alle disposizioni contenute nella legge e nel regolamento per l'Amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato (R.D. n.2440/23, R.D. n. 827/24 e s.m.i.), al D.Lgs. 163/06 e alle LL.RR. nn. 10/97-10/06-5/07.

Per tutte le eventuali controversie relative al contratto è competente esclusivamente il Foro di Cagliari.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Azienda Ospedaliera Brotzu

Dipartimento Amministrativo
Servizio Provveditorato

ALL' *C* 'Pag. N. *10* di Fg. *17*

ALLEGATO 1

ELENCO DEI QUANTITATIVI PRESUNTI

CARNI FRESCHE

N.Pr.	Descrizione	Un.Mis.	Quantitati vo presunto	Prezzo a base d'asta	Prezzo unitario	Prezzo netto	Iva 10%	Prezzo Totale c/iva
1	Scammona a cuore Vitellone categoria A - classe di conformazione E-classe di ingrassamento 2- confezione sottovuoto/atmosfera protettiva- in film plastico senza finalino	Kg	1.600	7,00				
2	Sottofesa vitellone categoria A - classe di conformazione E-classe di ingrassamento 2- confezione sottovuoto/atmosfera protettiva- in film plastico-taglio squadrato	Kg	1.750	6,80				
3	Noce vitellone categoria A - classe di conformazione E-classe di ingrassamento 2-confezione sottovuoto/atmosfera protettiva- in film plastico senza finalino	Kg	5.500	6,90				
4	Spalla vitello categoria V - classe di conformazione E-classe di ingrassamento 2-confezione sottovuoto/atmosfera protettiva- in film plastico	Kg	1.750	7,50				
5	Suino dissossato - lonza-confezione sottovuoto in film plastico	Kg	2.250	4,90				
6	Polli busto-classe A- minimo 1 Kg max Kg. 1,200- eviscerato	Kg	20.000	3,20				
7	Fesa Tacchino- classe A - confezione sottovuoto in film plastico	Kg	6.000	5,80				

8 Coniglio senza testa min. 2 Kg max 2,200 Kg.- confezione sottovuoto in film plastico	Kg	1.000	4,80				
---	----	-------	------	--	--	--	--

TOTALE OFFERTA



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Azienda Ospedaliera Brotzu

Dipartimento Amministrativo
Servizio Provveditorato

ALL' *C* 'Pag. N. *23* di Fg. *17*

ALLEGATO 2

TABELLE MERCEOLOGICHE



ALL' *C* 'Pag. N. *14* di Fg. *17*

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

NOTE

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI

Relativamente alle materie prime i valori di accettabilità da considerare per i parametri analitici microbiologici determinati dalla normativa, altrimenti detti "limiti di legge", sono da ritenersi cogenti e reperibili nelle norme corrispondenti.

Di seguito sono riportati gli altri valori, da intendersi "valori di letteratura".

CATEGORIA	PARAMETRO	VALORE LIMITE	UNITA' DI MISURA
PRODOTTI CARNEI			
<i>PRODOTTI CRUDI</i>			
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Staphylococcus aureus	100	ufc/g
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Clostridi solfito riduttori	50	ufc/g
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Coliformi totali	1.000	ufc/g
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Coliformi totali	1.000	ufc/g
Carne macinata	Coliformi totali	1.000	ufc/g

CONDIZIONI GENERALI

REQUISITI QUALITATIVI:

Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti;
Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05
Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Secondo il Regolamento CE n. 510/06, art. 2, è: " il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:
— originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
— la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
— la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

Sono richiesti:

- a) garanzia di un ente terzo
- b) approvazione della Comunità Europea



PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Secondo il Regolamento CE n. 510/06, art. 2, è: "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

Sono richiesti:

- a) garanzia di un ente terzo
- b) approvazione della Comunità Europea

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Sono definiti "Prodotti del Mercato Equo e Solidale" i prodotti importati da organizzazioni senza finalità di lucro aderenti alla "Federazione Internazionale del Commercio Equo" e firmatarie della "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale", nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Per essere attestato come "prodotto del Mercato Equo e Solidale" un prodotto alimentare deve:

- essere prodotto in modo rispettoso dei diritti e della dignità dei lavoratori;
- essere prodotto in modo rispettoso per l'ambiente;
- essere prodotto senza lo sfruttamento di lavoro infantile;
- essere commercializzato in modo da garantire ai piccoli produttori condizioni e prezzi equi;
- essere commercializzato da organizzazioni che promuovano progetti di auto-sviluppo per i gruppi di produttori.

I "Prodotti del Mercato Equo e Solidale" devono riportare il marchio di garanzia del Commercio Equo e Solidale "TransFair".

PRODOTTI CARNEI

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:
- categoria C;
- classe di conformazione: E,
- classe di ingrassamento: 2.
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

Tipologie richieste:

- tagli richiesti: sottospalla.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto o atmosfera protettiva;



ALL' C Pag. N. 16 di Fg. 17

VITELLO E VITELLONE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- Vitellone: animali tra 8 e 12 mesi;
- Deve provenire da carcasse appartenenti a: categoria A,
- classe di conformazione: E,
- classe di ingrassamento: 2;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

Tipologie richieste:

- Vitellone: tagli richiesti, sottofesa, fesa, noce.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto o atmosfera protettiva;

SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da carcasse appartenenti a:
- categoria di peso: L (light, leggero)
- classe di carnosità: U,
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

Tipologie richieste:

- Tagli richiesti: lonza intera.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;

POLLO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- devono appartenere alla classe A;
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali.

Tipologie richieste:

- *Pollo a busto (carcassa)* : peso minimo 1 Kg, peso massimo 1,2 Kg animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata)
- la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta;



- devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Devono essere privi di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture;

Confezionamento:

- *Pollo a busto* : contenitori idonei per alimenti;

TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla Classe A;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti di riconosciuti C.E.;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di frammenti di ossa rotte ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

Tipologie richieste:

- fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole;
- la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata;

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;

CONIGLIO FRESCO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi;

Tipologie richieste:

- intero e rigorosamente senza testa, peso minimo 2 Kg, peso massimo 2,2 Kg.

Confezionamento:

- contenitori idonei per alimenti;