



## Servizi Educativi, Ristorazione, Infanzia Sport S.E.R.I.S S.r.l

Sede amministrativa Piazza Dante, 4 – 18100 Imperia – Tel. 0183.701353 – 701304  
e-mail:seris-srl@pec.it www.serissrl.jimdo.com

Prot 098 del 16 Marzo 2023

Oggetto: Procedura competitiva negoziata con più Aziende al fine di acquisire offerte per la fornitura di CARNI BOVINE, SUINE per il servizio di Ristorazione Scolastica comunale gestita da S.E.R.I.S. S.R.L.

Il C.I.G. ZA93A66F37

Questa Azienda, a totale controllo del Comune di Imperia, gestisce per il Comune stesso il servizio cittadino di ristorazione scolastica indice con la presente una procedura competitiva ristretta con più Aziende al fine di acquisire offerte per la fornitura degli articoli appresso specificati per il servizio in oggetto per il periodo 31 Agosto 2023 – 31 Agosto 2026, prorogabile, l'aggiudicazione ha luogo sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del rapporto qualità prezzo art 95 c.3 Dlgs 50/2016

La valutazione delle offerte e l'individuazione della migliore e di quelle successive sono attribuite ad apposita Commissione giudicatrice di tre Componenti ai sensi dell'Art. 77 D. Lgs. 2016 n. 50, la quale viene nominata da questa Società dopo che sia decorso il termine ultimo per la presentazione delle offerte.

Non è predeterminato un volume minimo, né fisico né di valore, degli acquisti per i vari articoli oltre specificati, e ciò anche in funzione all'eventualità che questa Società debba procedere a modifiche alla tabella alimentare od alle procedure organizzative ed operative.

A titolo orientativo ed ai fini del deposito di garanzia si dichiara che nello scorso ultimo anno solare il volume fatturato a carico di questa Società ( anche da Aziende fornitrici diverse ) per l'insieme degli articoli che sono oggetto della presente richiesta di offerta è risultato, approssimativamente, di € 24.000,00 su base annua.

Specificamente si richiede offerta per fornitura di carni bovine e suine fresche:

*SPEZZATINO DI VITELLO, polpa magra, tagliato e confezionato sottovuoto in pacchetti da circa 1 kg;  
CON VARIANTE HALAL*

*FETTINE DI VITELLO, in grammatura da 80/100 gr cadauna, in confezioni sottovuoto da circa 1 Kg  
CON VARIANTE HALAL*

*NOCE DI VITELLO CON VARIANTE HALAL*

*GIRELLO DI VITELLO CON VARIANTE HALAL*

*FESA DI MANZO CON VARIANTE HALAL*

*MACINATO DI BOVINO*

*LONZA DI MAIALE*

prodotti offerti dovranno attenersi a tutte le normative di legge vigenti, comprese quelle che eventualmente sopravvengano nel tempo, successivamente alla presente. Inoltre:



## Servizi Educativi, Ristorazione, Infanzia Sport S.E.R.I.S S.r.l

Sede amministrativa Piazza Dante, 4 – 18100 Imperia – Tel. 0183.701353 – 701304  
e-mail:seris-srl@pec.it www.serissrl.jimdo.com

- il prodotto deve attenersi a tutte le normative di legge vigenti, in particolare a quelle riguardanti la sorveglianza epidemiologica della BSE – DL 21/11/00 n. 35, convertito e modificato dalla L. 19/1/01, n. 3 e l'etichettatura (Reg. CE n. 1760/2000), nonché alla Circ. del Ministero delle Politiche Agricole n. 5 del 15/10/01;
- deve essere in regola con quanto previsto dai **Regolamento** CE n.2075/2005 inerente la presenza di Trichine nelle carni.
- deve essere in regola con quanto previsto dai Regg. CE 1760 e 1825 del 2000
- deve essere in regola con quanto previsto dal Reg. CE n. 178/2002 inerente la rintracciabilità e la sicurezza dei prodotti alimentari.
- deve essere in regola con quanto previsto dai Regg. CE 852, 853, 854, ed 882 del 2004.
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n 283 del 30 aprile 1962, e del D. Lgs. 286/94 e successive modificazioni presentate in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che deve essere compresa fra i 7 ed i 10 giorni;
- 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.
- deve essere carne di vitello, cioè proveniente da bestiame macellato entro l'ottavo mese di vita e con un peso della carcassa non superiore a 185 kg.
- deve essere conservata e trasportata ad una temperatura massima di 4°C. (come da Reg CE 853/2004.

### La lonza di SUINO deve avere i seguenti requisiti:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. 283 del 30/4/62 e del D. Lgs. 286/94 e aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- deve essere trasportato mantenendo una temperatura inferiore ai 4°C con rialzi massimi fino a 7°C (come da Reg. CE 853/04);
- deve essere conservato a temperatura compresa tra i 0° C e i 4°C (come da Reg. CE 853/04);
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- la ragione anatomica di provenienza deve essere costituita dalla massa comune del muscolo ileo-spinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e traverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- la carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469 CEE del 16/9/86;

Tutte le confezioni dovranno avere le seguenti caratteristiche:



## Servizi Educativi, Ristorazione, Infanzia Sport S.E.R.I.S S.r.l

Sede amministrativa Piazza Dante, 4 – 18100 Imperia – Tel. 0183.701353 – 701304  
e-mail:seris-srl@pec.it www.serissrljimdo.com

1. involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
2. etichetta conforme alla normativa vigente;
3. i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di cessione;
4. i tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6 - 7%; lo scarto è costituito da grasso e connettivo da copertura e liquido trasudato.

**Deve esser dichiarata esplicitamente per ciascun articolo l' idoneità o meno al consumo del prodotto stesso anche da portatori di celiachia.**

I prodotti offerti dovranno attenersi a tutte le normative di legge vigenti, comprese quelle che eventualmente sopravvengano nel tempo, successivamente alla presente.

L'offerta, che deve essere debitamente controfirmata da Chi ha il potere di rappresentanza legale, potrà riguardare anche solo alcuni generi fra quelli elencati e dovrà in ogni caso dichiarare esplicitamente :

- il prezzo unitario delle specifiche confezioni al chilogrammo o, se in confezioni non corrispondenti a tali unità di misura, a confezione con precisa indicazione del peso o contenuto netto della confezione stessa, al netto dell'IVA della quale deve essere indicata per ciascun articolo la percentuale; deve essere esplicitato che il prezzo è comprensivo di ogni onere, nessuno escluso, in particolare del trasporto presso il magazzino comunale del Servizio di ristorazione scolastica, sito in Imperia, Largo Ghiglia, o presso qualsiasi altro centro di lavorazione sempre sito entro il territorio comunale;
- la disponibilità ad effettuare almeno TRE consegne settimanali in giorni che potranno essere stabiliti di comune accordo fra le parti e i relativi giorni in cui ritengono di dover ricevere l'ordinativo al fine di poterlo evadere nei giorni stabiliti (tale periodo non potrà mai essere superiore ai 4 giorni lavorativi)
- eventuali modalità o procedure, anche informatizzate, che la Ditta ritenga di proporre per l'emissione degli ordinativi da questa Società e la comunicazione alla Ditta stessa: tale proposta può essere accettata o meno da questa Società e pertanto la Ditta deve dichiarare esplicitamente se è disponibile o meno a derogare eventualmente alle proprie modalità o procedure ;
- l'impegno a fornire per tutto il periodo dell'eventuale affidamento della fornitura sempre lo stesso prodotto del quale alle caratteristiche indicate nell'offerta e nella scheda tecnica, oppure un prodotto diverso ma che presenti le medesime caratteristiche nutrizionali;
- l'impegno a mantenere invariati i prezzi proposti sino al termine dell'affidamento quale sopra indicato: è esplicitamente esclusa la revisione dei prezzi, non trovando applicazione l'Art. 1664 del Codice Civile :



## Servizi Educativi, Ristorazione, Infanzia Sport S.E.R.I.S S.r.l

Sede amministrativa Piazza Dante, 4 – 18100 Imperia – Tel. 0183.701353 – 701304  
e-mail:seris-srl@pec.it www.serissrl.jimdo.com

- l'insussistenza, con riferimento al Dichiarante ed all'Azienda che Egli rappresenta, delle cause di esclusione dalle gare d'appalto art 80 Dlgs 50/2016 e l'osservanza degli obblighi positivi di cui all'art 38 del D. Lgs. n. 163/2006 e più precisamente comma 1 lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter), m-quater) ;
  - l'insussistenza, con riferimento al Dichiarante ed all'Azienda che Egli rappresenta, delle cause di decadenza, divieto o sospensione di cui all'art. 10 della Legge n. 575/1965 e dei tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 4 del D. Lgs. n. 490/1994 ;
  - l'iscrizione nel registro delle imprese della Camera di Commercio con l'indicazione della Provincia, dell'attività, del numero di iscrizione, della data di iscrizione, della durata, della forma giuridica, del/i nominativo/i del Titolare/i, Soci, Direttori Tecnici, Amministratori muniti di rappresentanza, Soci Accomandatari, ivi compresi Quelli cessati nel triennio antecedente la data di invio della presente lettera – invito, indicandone i nominativi, le qualifiche, le date di nascita e di residenza ;
  - di disporre di tutta l'attrezzatura tecnica e delle risorse umane necessarie allo svolgimento delle attività
  - la dichiarazione di non avere subito condanne per reati nel campo alimentare né di essere stati inseriti nell'elenco pubblico delle Ditte che abbiano riportato condanne con sentenza passata in giudicato per reati di frode e di sofisticazione alimentare secondo quanto previsto dall'Art. 8 comma 4 del D.L. n. 282 del 18.06.1986 come convertito dalla Legge n. 462 del 07.08.1986;
  - di essere in regola con quanto previsto dai Regg. CE 852, 853,854 e 882 del 2004 nonché dalla Direttiva 2002/ 99/ CE, relativi al metodo HACCP;
  - Decreto L.vo 114/06 (allergeni alimentari)
  - di essere in regola con quanto previsto dal Reg. CE n. 178/2002 inerente la rintracciabilità e la sicurezza dei prodotti alimentari;
  - che i prodotti proposti sono rispettosi delle norme inerenti gli Organismi Geneticamente Modificati e specificatamente i Reg.ti CE 1829/2003 – CE 1830/2003 – CE 49/2000- CE 50/2000 – CE 258/97 e del D.P.R. 128/99 e la Direttiva UE 2015/412 del Parlamento Europeo e del Consiglio;
- tutte le materie prime fornite devono essere conformi in tema di etichettatura a quanto stabilito dal reg UE 1169/2011 e dal Dlgs 27.1.92 n 109 d.lvo 16.2 93 n. 77, d.lvo 25.2.00 n. 68 d.lv0o 10.8.00 n. 259, d.lvo 23.06.03 n. 181, dir 20/3/2000 n. 2000/13 e succ-modifiche e integrazioni
- di impegnarsi ad assumere a proprio carico tutti gli oneri assicurativi e previdenziali di legge nonché ad osservare le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro e di retribuzione dei Lavoratori ;
  - di essere a conoscenza e di accettare senza riserva e di impegnarsi a darvi osservanza del Codice di comportamento dei Dipendenti del Comune di Imperia, adottato con deliberazione della Giunta Comunale n. 10 del 22/ 1/ 2014, atto che ai sensi dell'Art. 2 "Ambito di applicazione"opera anche nei confronti dei ".....collaboratori a qualsiasi titolo di imprese



## Servizi Educativi, Ristorazione, Infanzia Sport S.E.R.I.S S.r.l

Sede amministrativa Piazza Dante, 4 – 18100 Imperia – Tel. 0183.701353 – 701304  
e-mail:seris-srl@pec.it www.serissrl.jimdo.com

fornitrici l'impegno a dare piena osservanza al Codice Etico della S.E.R.I.S. S.R.L. unipersonale, documento dei beni o servizi.....” , Codice che è consultabili sul sito del Comune di Imperia [www.comune.imperia.it](http://www.comune.imperia.it);

- di essere a conoscenza e di accettare senza riserva e di impegnarsi a darvi osservanza del Codice etico di questa Società che è consultabile sul sito della Società [www.serissrl.it](http://www.serissrl.it);  
di essere a conoscenza e di accettare senza riserva che nel caso di violazione degli obblighi derivanti dall'anzidetto Codice di comportamento dei Dipendenti del Comune di Imperia, operante per quanto enunciato al punto precedente, si dà luogo a risoluzione del rapporto di fornitura che sia in essere con questa Società il tutto nel quadro definito dal successivo Art. 16 “Responsabilità conseguente alla violazione dei doveri del Codice “e secondo i concetti ivi enunciati;
- di prendere atto che sarà data osservanza alla disciplina vigente in tema di pagamenti per forniture agroalimentari ove la fornitura tratti articoli di tal genere;
- di accettare, senza condizione, eccezione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella presente lettera-invito di gara;

I dati personali sono raccolti in funzione e per le finalità delle seguenti procedure:

- per l'affidamento dell'invito , di cui alla determinazione di apertura del procedimento, nonché, con riferimento all'aggiudicatario
- per l'affidamento dell'incarico
- per la stipula e l'esecuzione del contratto o di prestazione professionale, con i connessi adempimenti.

Il trattamento dei dati è effettuato in modo da garantirne sicurezza e riservatezza, mediante strumenti e mezzi cartacei, informatici e telematici idonei, adottando misure di sicurezza tecniche e amministrative atte a ridurre il rischio di perdita, uso non corretto, accesso non autorizzato, divulgazione e manomissione dei dati.

Dati personali di persone fisiche oggetto di trattamento sono: nome e cognome, luogo e data di nascita, residenza / indirizzo, codice fiscale, e-mail, telefono, numero documento di identificazione. Non sono oggetto di trattamento le particolari categorie di dati personali di cui all'art. 9 par. 1 GDPR

L'offerta dovrà pervenire a questa Società esclusivamente all'indirizzo :

**S.E.R.I.S. S.R.L. unipersonale - 18100 IMPERIA - C.P. 64 IM2**

Entro il termine perentorio del **24 Aprile 2023** in doppia busta chiusa (si evidenzia che l'invio **non** deve avvenire presso il Comune di Imperia).

L'invio ha luogo ad onere ed a rischio esclusivo dell'Azienda partecipante.

La busta esterna deve essere riportata la dicitura

**“Offerta per fornitura di CARNI BOVINE – SUINE  
per il servizio di ristorazione scolastica - prot. n. \_\_\_\_\_”**



## Servizi Educativi, Ristorazione, Infanzia Sport S.E.R.I.S S.r.l

Sede amministrativa Piazza Dante, 4 – 18100 Imperia – Tel. 0183.701353 – 701304  
e-mail:seris-srl@pec.it www.serissrl.jimdo.com

(riportare il n° di protocollo del presente invito indicato in apertura ) e deve essere apposta sui lembi di chiusura di ciascuna busta ( sia quella esterna sia quella interna ) la sottoscrizione di Chi firma l'offerta, o di altra Persona con poteri di rappresentanza, in modo tale che le buste non possano essere aperte senza che ciò risulti.

L'offerta deve essere chiusa in una seconda busta specifica, parimenti sigillata e controfirmata sui lembi come sopra detto, con la dichiarazione in numero ed in lettere del prezzo unitario offerto per ciascun articolo, al netto dell'IVA della quale deve essere indicata la percentuale.

All'offerta che codesta Ditta ritenga di inviare devono essere allegate le certificazioni o dichiarazioni nonché i documenti del deposito cauzionale o della fidejussione costituiti e le schede tecniche degli articoli offerti.

Nell'offerta deve essere dichiarato

- che rispetto al totale dei prodotti offerti dall'Azienda la Stessa dichiara che almeno il 15% (quindici per cento) è certificato biologico, condizione questa tassativa per la validità dell'offerta, nonché si impegna a fornire per tutta la durata del contratto articoli certificati biologici nel rispetto di detta percentuale

che tutti gli imballaggi utilizzati devono essere dichiarati dall'Azienda, condizione questa tassativa per la validità dell'offerta, conformi a quanto prescrive il DPR 23.8.82 n. 777, il decreto Lvo 5.2.97 n. 22, il Decreto MINISAN 21.3.73 e s.m.i. e, come rispondenti al punto sub 6.3.2. requisiti degli imballaggi de Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio ne del mare del 25/7/2011, con particolare riferimento alla Verifica. Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio e sono regolamentati dal reg Cee 1935/2004

L'Azienda deve produrre per ciascun articolo o gruppo di articoli, purché in questo secondo caso siano dettagliatamente identificati i singoli articoli in riferimento, gli attestati di assoggettamento in originale in modo che siano conservati presso la sede di questa Società e in copia siano conservati anche presso ogni centro di lavoro. Alla scadenza del contratto la Società restituisce a proprio onere tali documenti all'Azienda fornitrice.

Si richiede che ciascun prodotto sia certificato da organismi di certificazione ai sensi dell'Art. 2 del regolamento (CE) N. 882/ 2004 ed alla norma europea N. 45011

Ove l'offerta contenga elementi tali da ingenerare dubbi questa Società potrà richiedere chiarimenti scritti all'Azienda offerente con fissazione di un termine breve ma ragionevole per la risposta: ove non pervenissero i richiesti chiarimenti questa Società non prenderà in considerazione l'offerta per l'articolo interessato.

Si prevede di affidare la fornitura anche nel caso pervenga una sola offerta.

Per ciascun articolo offerto deve essere TASSATIVAMENTE allegata all'offerta e riposta entro la seconda busta esterna (nella quale è racchiusa la busta con l'offerta in senso stretto), una scheda tecnica del prodotto in lingua italiana, pena esclusione, aggiornata e/o revisionata in periodo NON ANTECEDENTE L'ANNO 2019 e firmata dal legale rappresentante. Tale scheda deve contenere per i prodotti alimentari la composizione nutrizionali.



## Servizi Educativi, Ristorazione, Infanzia Sport S.E.R.I.S S.r.l

Sede amministrativa Piazza Dante, 4 – 18100 Imperia – Tel. 0183.701353 – 701304  
e-mail:seris-srl@pec.it www.serissrl.jimdo.com

Deve essere costituita garanzia in forma di cauzione o di fidejussione per un valore pari al 2% (due per cento) del valore stimato dalla gara, pena esclusione, arrotondato in eccesso ad euro intero, del valore orientativo dell'affidamento sopra enunciato. La garanzia deve essere allegata, assieme alle schede tecniche ed altro, entro la seconda busta esterna (nella quale è racchiusa la busta con l'offerta in senso stretto). A garanzia dell'esatta osservanza dei patti contrattuali, l'impresa aggiudicataria, dovrà, prima della stipulazione del contratto, costituire la cauzione definitiva di pari importo.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'Art. 1957, secondo comma, del Codice Civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e deve avere efficacia per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

A fronte degli impegni che con l'offerta vengono dichiarati essere assunti da parte dell'Azienda, questa Società prevede, qualora abbia luogo l'aggiudicazione, un sistema di sanzioni per inadempienze come segue:

- 1 - In caso di ritardo superiore a due ore rispetto a quella che negli ordinativi è indicata quale ora alla quale deve aver luogo la consegna è applicata una penale pari all'1% (uno per cento) del valore dell'ordinativo in questione: a tal fine il Vettore è tenuto ad annotare di suo pugno l'ora di consegna sul DDT.
- 2 - In caso di non accettazione di una consegna per non corrispondenza all'ordinativo o per cattiva qualità di quanto consegnato è applicata una penale pari al 2% (due per cento) del valore dell'ordinativo in questione.
- 3 - In caso di accettazione di una consegna che non corrispondenza all'ordinativo è applicata una penale pari allo 0,5% (zero virgola cinque per cento) del valore della consegna in questione.
- 4 - In caso di rinvenimento nei prodotti ordinati e consegnati di oggetti estranei o di difetti del confezionamento che compromettono o possono compromettere il prodotto e che non possono essere rilevati se non aprendo il confezionamento stesso è applicata una penale pari al valore della confezione interessata.

Tutte le penali anzidette vengono applicate mediante detrazione diretta da parte di questa Società sulla liquidazione della fattura relativa ai beni che danno luogo all'applicazione di penale.

La mancata osservanza di quanto richiesto con il presente invito circa i contenuti e le modalità dell'offerta è causa di esclusione della stessa.

L'aggiudicazione successiva all'approvazione della proposta non equivale ad accettazione dell'offerta. Il rapporto obbligatorio si instaura esclusivamente con la stipulazione del contratto.

L'aggiudicatario, con la sottoscrizione del contratto, assumerà gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 comma 8 della legge n. 136/2010 e dovrà comunicare gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui all'art. 3 comma 7, della legge n. 13/2010, nonché generalità e codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, nei termini previsti dalla legge.



**Servizi Educativi, Ristorazione, Infanzia Sport  
S.E.R.I.S S.r.l**

Sede amministrativa Piazza Dante, 4 – 18100 Imperia – Tel. 0183.701353 – 701304  
e-mail:seris-srl@pec.it www.serissrl.jimdo.com

L'aggiudicazione diventa efficace dopo la verifica dei requisiti prescritti.

Il Responsabile del procedimento relativo alla presente trattativa è il Sig. Paolo Petrucci

Distinti saluti.

**S.E.R.I.S. S.r.l. unipersonale**  
*Il Consiglio di Amministrazione*

firmato  
Dott.ssa Barbara Nani

Il presente documento è pubblicato sul sito aziendale [www.serissrl.it](http://www.serissrl.it) in data 21 Marzo 2023  
“( Art. 29 D.Lgs 2016 n. 50)