

Gazzetta ufficiale

delle Comunità europee

18° anno n. C 202

4 settembre 1975

Edizione in lingua italiana

Comunicazioni ed informazioni

Sommario

I *Comunicazioni*

Commissione

Comunicazione della Commissione relativa al valore dell'unità di conto europea 1

II *Atti preparatori*

Commissione

Proposta modificata di direttiva del Consiglio relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti le confetture, gelatine e marmellate di frutta e la crema di marroni 2

III *Informazioni*

.....

Gare di appalto per lavori pubblici (direttiva del Consiglio 71/305/CEE, del 26 luglio 1971, completata dalla direttiva del Consiglio 72/277/CEE, del 26 luglio 1972) 10

Procedure ristrette 11

I

(Comunicazioni)

COMMISSIONE

Comunicazione della Commissione relativa al valore dell'unità di conto europea ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 2, della decisione 75/250/CEE del Consiglio, del 21 aprile 1975, relativa alla definizione e alla conversione dell'unità di conto europea utilizzata per esprimere gli importi degli aiuti cui all'articolo 42 della convenzione ACP—CEE di Lomé ⁽¹⁾

L'unità di conto europea il 3 settembre 1975:

FB/Flux	45,8832	FS	3,19132
DM	3,07555	Peseta	69,5200
Hfl	3,14850	Skr	5,20218
Pound St	0,564925	Nkr	6,56177
Dkr	7,13484	Can.-Dollar	1,22847
FF	5,24204	Escudo	31,6436
Lit	799,113	Aus Sch	21,6430
Irish Pound	0,565761	Markka	4,52944
US-Dollar	1,19425	Yen	354,996

⁽¹⁾ GU n. L 104 del 24. 4. 1975, pag. 35.

II

(Atti preparatori)

COMMISSIONE

Proposta modificata di direttiva del Consiglio relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti le confetture, gelatine e marmellate di frutta e la crema di marroni*(Presentata dalla Commissione al Consiglio in virtù dell'articolo 149, secondo comma, del trattato CEE, 14 agosto 1975)*

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo,

visto il parere del Comitato economico e sociale,

considerando che le disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative vigenti negli Stati membri definiscono la composizione e le caratteristiche di fabbricazione delle confetture, gelatine e marmellate di frutta e della crema di marroni, riservando le denominazioni ai soli prodotti rispondenti alle norme, e stabiliscono le regole di etichettatura e di condizionamento;

considerando che le differenze tra le disposizioni nazionali rischiano di ostacolare la libera circolazione di tali prodotti e di creare condizioni difformi di concorrenza;

considerando che è pertanto necessario stabilire le norme comunitarie in osservanza delle quali i prodotti in causa potranno essere liberamente commercializzati in tutta la Comunità;

considerando che su determinati mercati è apparso di recente un nuovo tipo di prodotti a basso tenore di zuccheri, ma che la fase di sviluppo industriale di tali prodotti non è ancora conclusa; che in un primo tempo è pertanto opportuno lasciare agli Stati membri la facoltà di estendere a tali prodotti la nozione di confettura, gelatina, marmellata o crema di marroni;

considerando che la determinazione delle modalità relative al prelievo dei campioni, nonché dei metodi d'analisi necessari per il controllo della composizione e delle caratteristiche di fabbricazione dei prodotti oggetto della presente direttiva sono misure di applicazione di carattere tecnico e che, per semplificare ed accelerare la procedura, è opportuno affidarne l'adozione alla Commissione;

considerando che, in tutti i casi per i quali il Consiglio conferisce alla Commissione delle competenze per l'esecuzione di norme stabilite nel settore dei prodotti alimentari occorre prevedere una procedura che instauri una stretta cooperazione tra gli Stati membri e la Commissione nell'ambito del comitato permanente per i prodotti alimentari istituito con decisione del Consiglio del 13 novembre 1969 ⁽¹⁾;

considerando che, nell'attesa di una regolamentazione comunitaria generale in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, occorre mantenere a titolo transitorio determinate disposizioni nazionali,

⁽¹⁾ GU n. L 291 del 19. 11. 1969, pag. 9.

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 6

Articolo 1

La presente direttiva si applica ai seguenti prodotti:

1. confettura extra,
2. confettura,
3. gelatina extra,
4. gelatina,
5. marmellata,
6. marmellata-gelatina,
7. crema di marroni,

quali sono definiti nell'allegato I.

Articolo 2

1. Le denominazioni di cui all'allegato I sono riservate ai prodotti ivi definiti.
2. Gli Stati membri possono tuttavia limitare l'impiego di tali denominazioni ai prodotti aventi un tenore di sostanza secca solubile, determinato al rifrattometro, uguale o superiore al 63 %.

Articolo 3

Per la fabbricazione dei prodotti di cui all'articolo 1 possono essere utilizzate soltanto materie prime conformi alle disposizioni dell'allegato II.

Articolo 4

I prodotti di cui all'articolo 1 possono essere addizionati delle sostanze enumerate all'allegato III, conformemente alle condizioni ivi precisate.

Articolo 5

1. I prodotti di cui all'articolo 1 non possono contenere sostanze di qualsiasi natura in quantità tale da poter costituire un pericolo per la salute umana.
2. In particolare, essi non possono presentare un tenore di anidride solforosa superiore ai limiti fissati nell'allegato IV.

Le sole menzioni obbligatorie che devono figurare, ben visibili, chiaramente leggibili e indelebili, sui recipienti o sulle etichette dei prodotti di cui all'articolo 1 sono le seguenti:

1. la denominazione riservata, completata nel modo seguente:
 - a) per i prodotti ottenuti da un solo frutto, dall'indicazione del medesimo;
 - b) per i prodotti ottenuti da
 - due, tre o quattro frutti, dalla menzione «due frutti», «tre frutti» o «quattro frutti»,
 - più di quattro frutti, dalla menzione «più frutti»;
 tali menzioni sono accompagnate dall'elenco dei frutti utilizzati, in ordine decrescente rispetto al peso;
 - c) per i prodotti definiti all'allegato I, paragrafo 6, contenenti pezzi di scorza, dalla menzione «addizionati di scorza»;
2. La menzione «frutta ... %»; la cifra indica la quantità, espressa in percentuale di peso rispetto al prodotto finito,
 - a) di polpa, purea, succo e estratti acquosi utilizzata nella fabbricazione dei prodotti definiti all'allegato I, paragrafi 1, 2, 3, 4 e 7, eventualmente dopo detrazione del peso dell'acqua utilizzata per la preparazione degli estratti acquosi,
 - b) di agrumi utilizzata nella fabbricazione dei prodotti definiti all'allegato I, paragrafi 5 e 6;
3. la menzione «zuccheri ... %»; la cifra indica la quantità totale di zuccheri addizionati espressa in peso della loro sostanza secca rispetto al prodotto finito;
4. un qualificativo relativo alla natura degli ingredienti di cui all'allegato III, paragrafo 1.2;
5. eventualmente, l'indicazione degli additivi utilizzati, conformemente alle regole di etichettatura vigenti nello Stato membro di consumo;
6. la quantità netta, espressa in chilogrammi o grammi, salvo se trattasi di una quantità inferiore a 100 g;
7. il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del condizionatore o di un venditore stabilito nella Comunità.

Articolo 7

Qualora i prodotti di cui all'articolo 1 siano condizionati in recipienti di contenuto netto superiore a 2 000 g e non siano commercializzati al minuto, le indicazioni previste dall'articolo 6, paragrafi da 2 a 6, possono figurare unicamente sui documenti di accompagnamento.

Articolo 8

Gli Stati membri non adottano alcuna modalità più precisa di quanto previsto all'articolo 6 per le indicazioni prescritte in tale articolo.

Tuttavia, gli Stati membri possono vietare il commercio nel loro territorio di prodotti di cui all'articolo 1, qualora le indicazioni previste dall'articolo 6, paragrafi da 1 a 5, non figurino nelle loro lingue nazionali su una delle facce esterne del recipiente.

Articolo 9

In deroga all'articolo 6 e salve restando le disposizioni che la Comunità dovrà adottare in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, gli Stati membri possono prescrivere l'indicazione

- dello stabilimento di fabbricazione per i prodotti nazionali,
- del paese d'origine, salvo se si tratta di prodotti fabbricati all'interno della Comunità,
- di un elenco degli ingredienti.

Articolo 10

1. Gli Stati membri non possono vietare il commercio dei prodotti di cui all'articolo 1, che sono conformi alle definizioni e alle norme previste dalla presente direttiva, in particolare applicando le disposizioni nazionali non armonizzate che disciplinano la composizione, le caratteristiche di fabbricazione, il condizionamento o l'etichettatura unicamente di questi prodotti o dei prodotti alimentari in genere.

2. Il paragrafo 1 non si applica alle disposizioni non armonizzate giustificate da motivi:

- di tutela della sanità pubblica,
- di repressione delle frodi, purché tali disposizioni non ostacolino l'applicazione delle definizioni e delle norme previste nella presente direttiva;

- di tutela della proprietà industriale e commerciale, di indicazioni di provenienza, di denominazioni d'origine e di repressione della concorrenza sleale.

Articolo 11

Sono determinati secondo la procedura di cui all'articolo 12 le modalità relative al prelievo dei campioni e i metodi di analisi necessari per il controllo della composizione e delle caratteristiche di fabbricazione dei prodotti di cui all'articolo 1.

Articolo 12

1. Nei casi in cui si fa riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il comitato permanente per i prodotti alimentari istituito con decisione del Consiglio del 13 novembre 1969, in appresso denominato «comitato», è chiamato a pronunciarsi dal suo presidente, sia su iniziativa di quest'ultimo sia a richiesta del rappresentante di uno Stato membro.

2. Il rappresentante della Commissione presenta al comitato un progetto delle misure da adottare. Il comitato formula il suo parere in merito a tali misure nel termine che il presidente può stabilire in relazione all'urgenza dei problemi in esame. Il comitato si pronuncia a maggioranza di 41 voti. Ai voti degli Stati membri è attribuita la ponderazione di cui all'articolo 148, paragrafo 2, del trattato. Il presidente non partecipa al voto.

3. a) La Commissione adotta le misure previste quando sono conformi al parere del comitato.

b) Qualora le misure non siano conformi al parere del comitato o in mancanza di un parere, la Commissione presenta immediatamente al Consiglio una proposta relativa alle misure da adottare. Il Consiglio delibera a maggioranza qualificata.

c) Se il Consiglio non ha deliberato entro un termine di tre mesi a decorrere dal momento nel quale è stato chiamato a pronunciarsi, la Commissione adotta le misure proposte.

Articolo 13

1. La presente direttiva non pregiudica le disposizioni delle legislazioni nazionali in virtù delle quali i prodotti di cui all'articolo 1 aventi tenore di sostanza secca solubile inferiore a 63 % possono essere addizionati di conservativi.

2. Entro un periodo di cinque anni dalla notifica della presente direttiva, la Commissione riesaminerà la deroga prevista al paragrafo 1 e proporrà eventualmente al Consiglio le modifiche necessarie.

Articolo 14

La presente direttiva non si applica:

- a) ai prodotti manifestamente destinati ad essere esportati fuori della Comunità,
- b) ai prodotti dietetici, fino all'entrata in vigore di disposizioni comunitarie in materia.

Articolo 15

Entro il termine di un anno a decorrere dalla notifica della presente direttiva, gli Stati membri modificano

all'occorrenza la loro legislazione per conformarsi alle disposizioni della presente direttiva e ne informano immediatamente la Commissione.

Gli Stati membri sono in ogni caso tenuti a

- ammettere il commercio dei prodotti conformi alle disposizioni della presente direttiva, due anni dopo la notifica,
- vietare il commercio dei prodotti non conformi alle disposizioni della presente direttiva, tre anni dopo la notifica.

Articolo 16

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

ALLEGATO I

DEFINIZIONI DEI PRODOTTI FINITI

I. Ai sensi della presente direttiva si intende per:

1. Confettura extra

la mescolanza, portata alla consistenza appropriata, di zuccheri e della polpa

- sia di una sola specie di frutta,
- sia di due specie di frutta, escluse mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uve, zucche, cetrioli e pomodori.

La quantità di polpa utilizzata per la fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non è inferiore a

450 g in generale

400 g nel caso dei lamponi, dei lamponi rovo, del ribes rosso, dell'uva spina, delle prugne Damson e degli ananassi,

350 g nel caso delle banane e del ribes nero,

300 g nel caso dello zenzero.

2. Confettura

la mescolanza, portata alla consistenza appropriata, di zuccheri e della polpa e/o della purea

- sia di una sola specie di frutta,
- sia di due o più specie di frutta.

La quantità di polpa e/o purea utilizzata per la fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non è inferiore a

330 g in generale,

300 g nel caso dei lamponi, dei lamponi rovo, del ribes rosso, dell'uva spina, delle prugne Damson e degli ananassi,

250 g nel caso delle banane e del ribes nero,

200 g nel caso dello zenzero.

3. Gelatina extra

la mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri e del succo e/o di estratti acquosi

— sia di una sola specie di frutta,

— sia di due specie di frutta, escluse mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uve, zucche, cetrioli e pomodori.

La quantità di succo e/o di estratti acquosi utilizzata per la fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non è inferiore a

450 g in generale,

400 g nel caso dei lamponi, dei lamponi rovo, del ribes rosso, dell'uva spina, delle prugne Damson e degli ananassi,

350 g nel caso del ribes nero.

I predetti quantitativi sono calcolati dopo detrazione del peso dell'acqua utilizzata per la preparazione degli estratti acquosi.

4. Gelatina

la mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri e del succo e/o di estratti acquosi

— sia di una sola specie di frutta,

— sia di due o più specie di frutta.

La quantità di succo e/o di estratti acquosi utilizzata per la fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non è inferiore a:

330 g in generale,

300 g nel caso dei lamponi, dei lamponi rovo, del ribes rosso, dell'uva spina, delle prugne Damson e degli ananassi,

250 g nel caso del ribes nero.

I predetti quantitativi sono calcolati dopo detrazione del peso dell'acqua utilizzata per la preparazione degli estratti acquosi.

5. Marmellata

la mescolanza, portata alla consistenza appropriata, di zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da agrumi: polpa, purea, succo, estratti acquosi, scorza.

La quantità di agrumi utilizzata per la fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non è inferiore a 200 g, di cui almeno 50 g provenienti dall'endocarpo.

6. Marmellata-gelatina

la marmellata priva di tutte le sostanze insolubili, salvo eventualmente esigui quantitativi di scorza finemente tagliati.

7. Crema di marroni

la mescolanza, portata alla consistenza appropriata, di zuccheri e della purea di marroni.

La quantità di purea di marroni utilizzata per la fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non è inferiore a 380 g.

II. In caso di mescolanza, i tenori minimi fissati al punto I per le varie specie di frutta sono ridotti proporzionalmente alle percentuali utilizzate.

ALLEGATO II

1. Definizioni delle materie prime

a) *Frutta*

- la frutta fresca, sana, esente da qualsiasi alterazione, non privata di alcuno dei suoi costituenti essenziali, giunta al grado di maturazione appropriato per la fabbricazione dei prodotti di cui all'allegato I, dopo pulitura, mondata, spuntatura, spicciolatura e snocciolatura;
- sono assimilati alla frutta, ai fini dell'applicazione della presente direttiva:
 - le parti commestibili e mondate della radice dello zenzero (*Zigiber officinale* R.),
 - le parti commestibili dei fusti del rabarbaro,
 - il cinorrodo (*rosa* sp.),
- il termine «marrone» designa il frutto del castagno (*castanea sativa*).

b) *Polpa di frutta* (polpa)

la parte commestibile del frutto intero, sbucciato o privato dei semi, eventualmente tagliata in pezzi o schiacciata, ma non ridotta in purea.

c) *Purea di frutta* (purea)

la parte commestibile del frutto intero, sbucciato o privato dei semi, ridotta in purea mediante settacciamento o altro procedimento simile.

d) *Succo di frutta* (succo)

il prodotto che, con riserva dei trattamenti previsti al seguente paragrafo 2, soddisfa alle disposizioni della direttiva del Consiglio del (direttiva concernente il succo di frutta e i prodotti simili).

e) *Estratti acquosi di frutta* (estratti acquosi)

gli estratti acquosi di frutta che, fatte salve le perdite inevitabili nel corso di pratiche di fabbricazione corrette, contengono tutti i costituenti solubili nell'acqua della frutta utilizzata.

f) *Zuccheri*

- lo zucchero semibianco,
- lo zucchero bianco,
- lo zucchero bianco raffinato,
- lo zucchero liquido,
- lo zucchero liquido invertito,
- lo sciroppo di zucchero invertito,
- il destrosio monoidrato,
- il destrosio anidro,
- lo sciroppo di glucosio,
- lo sciroppo di glucosio disidratato,
- il fruttosio.

2. Trattamenti autorizzati delle materie prime

- a) I prodotti elencati al paragrafo 1, lettere a), b), c), d) ed e) possono, in tutti i casi, subire i trattamenti seguenti:
- trattamenti al calore e al freddo,
 - liofilizzazione,
 - concentrazione, sempreché vi si prestino tecnicamente,
 - disidratazione, nel caso delle albicocche e polpe di albicocche.
- b) Quando sono destinate alla fabbricazione dei prodotti di cui all'allegato I, paragrafi 2, 4, 5 e 6, possono anche essere addizionati di anidride solforosa (E 220) o dei sali di anidride solforosa (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227).
- c) I marroni destinati alla fabbricazione del prodotto di cui all'allegato I, paragrafo 7, possono essere preventivamente immersi per breve durata in una soluzione acquosa di anidride solforosa (E 220).

ALLEGATO III

SOSTANZE CHE POSSONO ESSERE AGGIUNTE AI PRODOTTI DEFINITI ALL'ALLEGATO I

1. Ingredienti alimentari, aromi e sostanze aromatiche

1.1. *Ingredienti che non devono essere necessariamente menzionati nella denominazione dei prodotti finiti*

- a) acqua di qualità alimentare, in tutti i prodotti definiti all'allegato I,
- b) succhi di frutta per rendere più intensa la colorazione del prodotto, nei prodotti definiti all'allegato I, paragrafi da 1 a 6,
- c) oli essenziali di agrumi, nei prodotti definiti all'allegato I, paragrafi 5 e 6.

1.2. *Ingredienti che devono essere menzionati nella denominazione dei prodotti finiti*

- a) ingredienti alimentari in quantità sufficiente per incidere sul sapore, quali
- succhi di agrumi, nei prodotti ottenuti da altre specie di frutta,
 - sostanze alcoliche,
 - noci, nocciole,
 - miele,
 - erbe,
 - spezie,
- nei prodotti definiti all'allegato I, paragrafi da 1 a 6;
- b) polpa, nei prodotti definiti all'allegato I, paragrafi 3 e 4;
- c) vaniglia, estratti di vaniglia, vaniglina, etil-vaniglina, nei prodotti definiti all'allegato I, paragrafi 1, 2, 3 e 4, quando sono ottenuti da cotogne o da cinordi, nonché nel prodotto definito all'allegato I, paragrafo 7;
- d) scorze di agrumi e foglie di malvarosa (*Pelargonium odoratissimum*), nei prodotti definiti all'allegato I, paragrafi 1, 2, 3 e 4, quando sono ottenuti da cotogne.

2. Additivi

Nome	Condizioni di utilizzazione
Pectine (E 440)	Tutti i prodotti definiti all'allegato I
Acido lattico (E 270)	Tutti i prodotti definiti all'allegato I
Lattato di sodio (E 325)	
Lattato di potassio (E 326)	
Lattato di calcio (E 327)	
Acido citrico (E 330)	
Citrati di sodio (E 331)	
Citrati di potassio (E 332)	
Citrati di calcio (E 333)	
Acido tartarico (E 334)	
Tartrati di sodio (E 335)	
Tartrati di potassio (E 336)	
Tartrato doppio di sodio e di potassio (E 337)	
Acido malico e suoi sali di sodio, di potassio e di calcio	
Acido L-ascorbico (E 300)	Tutti i prodotti definiti all'allegato I
Mono-e digliceridi di acidi grassi alimentari	Prodotti definiti all'allegato I, paragrafi 2, 4, 5 e 6
Sostanze coloranti autorizzate nella Comunità	

ALLEGATO IV

TENORI MASSIMI DI ANIDRIDE SOLFOROSA DEI PRODOTTI DEFINITI ALL'ALLEGATO I

Il tenore di anidride solforosa dei prodotti finiti non deve superare

1. 10 mg/kg nel caso dei prodotti di cui all'allegato I, paragrafi 1, 3 e 7,
2. 50 mg/kg nel caso degli altri prodotti di cui all'allegato I.

BANDI DI GARA PER APPALTI DI LAVORI PUBBLICI

(Pubblicazione dei bandi di gara per appalti e concessioni di lavori pubblici conformemente alla direttiva del Consiglio 71/305/CEE, del 26 luglio 1971, completata dalla direttiva del Consiglio 72/277/CEE, del 26 luglio 1972)

MODELLI DI BANDI DI GARA**B. Procedure ristrette**

1. Denominazione e indirizzo del servizio che aggiudica l'appalto (articolo 17 a)⁽¹⁾:
2. Procedura di aggiudicazione prescelta (articolo 17 a):
3. a) Luogo di esecuzione (articolo 17 a):
b) Natura ed entità delle prestazioni, caratteristiche generali dell'opera (articolo 17 a):
c) Se l'appalto è diviso in lotti, l'ordine di grandezza dei diversi lotti e la possibilità di presentare offerte per uno, per più o per tutti i lotti (articolo 17 a):
d) Indicazioni relative all'oggetto del contratto quando comporti anche l'elaborazione di progetti (articolo 17 a):
4. Termine di esecuzione eventualmente stabilito (articolo 17 a):
5. (eventualmente) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di imprenditori al quale sarà stato aggiudicato l'appalto (articolo 17 a):
6. a) Data limite per la ricezione delle domande di partecipazione (articolo 17 b):
b) Indirizzo al quale esse devono essere trasmesse (articolo 17 b):
c) Lingua o lingue nelle quali esse debbono essere redatte (articolo 17 b):
7. Data limite di spedizione degli inviti a presentare le offerte (articolo 17 c):
8. Indicazioni riguardanti la situazione propria dell'imprenditore, nonché le condizioni minime di carattere economico e tecnico cui questi deve assolvere (articolo 17 d):
9. Criteri di attribuzione dell'appalto se non figurano nell'invito a presentare le offerte (articolo 18 d):
10. Altre indicazioni:
11. Data di spedizione del bando (articolo 17 a):

⁽¹⁾ Gli articoli citati tra parentesi rinviano alla direttiva del Consiglio 71/305/CEE del 26 luglio 1971 (GU n. L 185 del 16. 8. 1971, pag. 5).

Procedura ristretta

1. Direction générale des impôts, Délégation régionale pour la Région parisienne, 33 avenue de l'Opera F - 75 002 Paris (Téléphone: 266 00 30 et 742 35 69, poste 296).

Totale dell'importo tasse escluse, valore luglio 1974: FF 4 902 975.

Totale dell'importo, tasse comprese, valore luglio 1974: FF 5 765 898,60.
2. Gara d'appalto ristretta.
3. a) 146 avenue Malakoff, F - 75 016 Paris.
 - b) Lavori di rifacimento e di sistemazione in un immobile demaniale per l'insediamento di un'amministrazione imposte e tasse; 3 000 m² circa ripartiti in uffici destinati ad archivi locali e disimpegni.
 - c) Il contratto è diviso in 21 lotti. Ogni impresa potrà concorrere per uno o più lotti; ogni lotto formerà oggetto di un'offerta distinta; i valori di ogni lotto Soho indicati in appresso.

Tra parentesi figurano il termine d'esecuzione, la data probabile di intervento sul cantiere e la valutazione suddivisa in importo tasse escluse, valore luglio 1974, e importo tasse comprese, valore luglio 1974.

 - n. 1 (11 mesi; 2.5.1976; 1 486 000; 1 748 476,80);
 - n. 2 (2 mesi; 1.10.1976; 145 205; 170 761,08);
 - n. 3 (6 mesi; 2.5.1976 e 1.10.1976; 126 000; 148 176,00);
 - n. 4 (3 mesi; 1.10.1976; 210 065; 247 036,44);
 - n. 5 (7 mesi; 1.11.1976; 301 000; 353 976,00);
 - n. 6 (4 mesi; 1.11.1976; 167 000; 196 392,00);
 - n. 7 (3 mesi; 1.4.1977; 131 470; 154 608,72);
 - n. 8 (5 mesi; 2.5.1976 - 1.11.1976; 340 000; 399 840,00);
 - n. 9 (9 mesi; 2.5.1976 - 1.8.1976; 475 340; 558 999,84);
 - n. 10 (4 mesi; 1.11.1976; 48 390; 56 906,64);
 - n. 11 (2 mesi; 1.12.1976; 79 680; 93 703,68);
 - n. 12 (4 mesi; 1.3.1977; 124 180; 146 035,68);
 - n. 13 (6 mesi; 1.1.1977; 476 350 560 187,60);
 - n. 14 (3 mesi; 1.1.1977; 56 865; 66 873,24);
 - n. 15 (5 mesi; 1.12.1976; 98 000; 115 248,00);
 - n. 16 (2 mesi; 2.5.1977; 22 980; 27 024,48);
 - n. 17 (9 mesi; 1.8.1976; 250 000; 294 000,00);
 - n. 18 (2 mesi; 1.1.1977; 29 000; 34 104,00);
 - n. 19 (3 mesi; 1.4.1977; 153 800; 180 868,80);
 - n. 20 (1 mese; 1.6.1977; 33 350; 39 219,60);
 - n. 21 (nullo; 1.7.1976; 147 500; 173 460,00).
- d)
 4. Termine d'esecuzione fissato in 14 mesi a partire dalla data di apertura del cantiere, che potrebbe avvenire il 2 maggio 1976 (con riserva).
 - 5.
 6. a) 30 settembre 1975.
 - b) Indirizzo: vedasi punto 1.
 - c) Lingua francese.
 7. 15 novembre 1975.
 8. Gli atti di candidatura dovranno essere corredati da:
 - una scheda informativa compilata secondo il modulo che potrà essere ottenuto all'indirizzo indicato alla voce 1
 - e da una dichiarazione sottoscritta dalle società o dall'impresa candidate agli appalti dello Stato su uno dei due moduli che possono essere ottenuti all'indirizzo indicato alla voce 1.
 9. 1° livello dei prezzi,
2° qualità delle prestazioni.
 10. In applicazione delle disposizioni della circolare del 30 aprile 1974, i contratti conclusi per i lotti 2, 4, 7, 11, 14, 16, 18 e 20 saranno attuabili ad una data anteriore di tre mesi alla data dell'ordine di servizio; gli altri contratti saranno suscettibili di revisione senza spostamento di lettura per l'85 % del loro importo.
 11. 26 agosto 1975.

Procedura ristretta (1)

1. Strathclyde Regional Council, Regional Offices, Hamilton ML3 0AL, Scotland, United Kingdom.
2. Restricted tendering procedure and the successful tenderer will be the lowest acceptable offer in competition among selected contractors.
3. a) Marnock Street, Kilmarnock, Scotland.
b) New area police headquarters: erection of a new three-four-storey P.C. frame building.
c) The contract is not subdivided into several lots.
d) The contract does not entail the drawing-up of projects.
4. 104 weeks.
5. Groups of contractors submitting tenders on the basis of a temporary association shall be required to become jointly and severally responsible for the contract before acceptance.
6. a) 8 September 1975.
b) Director of Architectural and Related Services, address as in 1.
- c) English.
7. 30 September 1975.
8. Contractors are requested to produce the following information:
proof that none of the circumstances set out in Article 23 apply to the contractor;
proof of the contractor's economic and financial standing as set out in Article 25 (a), (b) and (c) including production of certified accounts for three previous financial years whether publication of the balance sheets or annual accounts is required by law or not;
proof of the contractor's technical knowledge and ability as set out in Article 26 (a), (b), (c), (d) and (e).
9. The form of contract to be used for the project will be the current edition of the standard form of building contract, local authorities' edition with quantities as issued by the Joint Contracts Tribunal as amended by the Scottish Supplement and modified by the employer.
- 10.
11. 22 August 1975.

(1) Vedasi direttiva del Consiglio 71/305/CEE, articolo 12, paragrafo 3, e articolo 15 (GU n. L 185 del 16. 8. 1971, pag. 8).

Procedura ristretta ⁽¹⁾

- | | |
|--|---|
| <p>1. Strathclyde Regional Council, Regional Offices, Hamilton ML3 0AL, Scotland, United Kingdom.</p> <p>2. Restricted tendering procedure and the successful tenderer will be the lowest acceptable offer in competition among selected contractors.</p> <p>3. a) Wester Cleddens, Bishopbriggs, Scotland.
b) Erection of new secondary school (Phase I) comprising three-storey P.C. frame teaching block; one-storey technical block; one-storey physical education block and associated site works.
c)
d)</p> <p>4. 27 months.</p> <p>5. Groups of contractors submitting tenders on the basis of a temporary association shall be required to become jointly and severally responsible for the contract before acceptance.</p> <p>6. a) 8 September 1975.
b) Director of Architectural and Related Services, address as in 1.</p> | <p>c) English.</p> <p>7. 30 September 1975.</p> <p>8. Contractors are requested to produce the following information:
proof that none of the circumstances set out in Article 23 apply to the contractor;
proof of the contractor's economic and financial standing as set out in Article 25 (a), (b) and (c) including production of certified accounts for three previous financial years whether publication of the balance sheets or annual accounts is required by law or not;
proof of the contractor's technical knowledge and ability as set out in Article 26 (a), (b), (c), (d) and (e).</p> <p>9. The form of contract to be used for the project will be the current edition of the standard form of building contract, local authorities edition with quantities as issued by the Joint Contracts Tribunal as amended by the Scottish Supplement and modified by the employer.</p> <p>10.</p> <p>11. 22 August 1975.</p> |
|--|---|

⁽¹⁾ Vedasi direttiva del Consiglio 71/305/CEE, articolo 12, paragrafo 3, e articolo 15 (GU n. L 185 del 16. 8. 1971, pag. 8).

Procedura ristretta ⁽¹⁾

1. Strathclyde Regional Council, Regional Offices, Hamilton ML3 0AL, Scotland, United Kingdom.
2. Restricted tendering procedure and the successful tenderer will be the lowest acceptable offer in competition among selected contractors.
3. a) North-west of existing school buildings, Grange Estate, Kilmarnock.
b) Alterations and extensions: erection of a new three-storey classroom block; new single-storey social and recreational block and alterations and adaptations of four classroom blocks in existing school building.
c)
d)
4. 104 weeks.
5. Groups of contractors submitting tenders on the basis of a temporary association shall be required to become jointly and severally responsible for the contract before acceptance.
6. a) 8 September 1975.
- b) Director of Architectural and Related Services, address as in 1.
- c) English.
7. 30 September 1975.
8. Contractors are requested to produce the following information:
proof that none of the circumstances set out in Article 23 apply to the contractor;
proof of the contractor's economic and financial standing as set out in Article 25 (a), (b) and (c) including production of certified accounts for three previous financial years whether publication of the balance sheets or annual accounts is required by law or not;
proof of the contractor's technical knowledge and ability as set out in Article 26 (a), (b), (c), (d) and (e).
9. The form of contract to be used for the project will be the current edition of the standard form of building contract, local authorities' edition with quantities as issued by the Joint Contracts Tribunal as amended by the Scottish Supplement and modified by the employer.
- 10.
11. 22 August 1975.

⁽¹⁾ Vedasi direttiva del Consiglio 71/305/CEE, articolo 12, paragrafo 3, e articolo 15 (GU n. L 185 del 16. 8. 1971, pag. 8).

Procedura ristretta ⁽¹⁾

1. Contracts Branch, Department of Finance, Churchill House, Victoria Square, Belfast BT1 4QW, Northern Ireland.
2. Lowest acceptable offer in competition among selected tenderers, subject to the application of the appropriate Northern Ireland Economic Development Aids.
3. a) RUC Headquarters Brooklyn, Knock Road, Belfast.
 - b) The erection and completion of a communications and a services building. The communications building will be three storeys grouped around a single-storey control area. The services building will be single storey. The construction will be a concrete encased steel frame and brick cladding. The total floor area will be approximately 2 546 m². Piling has been carried out as an advance contract. A nominated subcontractor has been appointed for the supply and erection of the steel frame.
 - c) Nominated subcontractors will be recommended in respect of (1) mechanical services and (2) electrical services.
 - d)
4. Within 19 months from the date of possession of the site.
5. In the event of a group of contractors submitting an acceptable offer it will be necessary for each member of a group to sign an undertaking that each company or firm will be jointly and severally responsible for the contract.
6. a) 12 September 1975.
 - b) See 1.
 - c) English.
7. October 1975.
8. Proof of inscription of company on a professional register or companies' register in the United Kingdom or Ireland. Balance sheets for the past three years including statements of turnover on construction works. Statement of technical qualification of managerial and supervisory staff who will be executing the work and any previous experience of UK construction practice. List of projects over 1 000 000 units of account carried out during the past five years. The value and site of each job and the authority for whom the work was executed. Details of plant machinery available for executing the work. Subject to compliance with the requirements of the Safeguarding of Employment Act (Northern Ireland) 1947, the contractor appointed shall be at liberty to engage, otherwise than through the Department of Manpower Services:
 - controlling and supervisory staff;
 - workers regularly or customarily employed by the contractor;
 - the labour required to fill vacancies where the appropriate Employment Office of the Department of Manpower Services is unable to submit work people suitable in the judgement of the contractor, within a reasonable period after receipt of the contractor's request.
9. Details of the appropriate Northern Ireland Economic Development Aids will be shown in the tender documents.
10. The contract will be based on the standard form of building contract, local authorities' edition, 1963 edition (July 1973 revision) published by the Royal Institute of British Architects Publications Limited, technical specification, drawings and bill of quantities. Price fluctuations on labour rates and materials will be permitted. Progress payments will be made monthly on the basis of value of certified work done and materials delivered to site.
11. 26 August 1975.

⁽¹⁾ Vedasi direttiva del Consiglio 71/305/CEE, articolo 12, paragrafo 3, e articolo 15 (GU n. L 185 del 16. 8. 1971, pag. 8).