



A.S.L. CN2

*Azienda Sanitaria Locale
di Alba e Bra*

Via Vida, 10 – 12051 ALBA (CN)
Tel +39 0173.316111 Fax +39 0173.316480
e-mail: aslcn2@legalmail.it – www.aslcn2.it

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA A LOTTO UNICO DI FRUTTA E VERDURA FRESCA PER UN PERIODO DI MESI 12, ACQUISIZIONE MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL’ART. 50 DEL D.LGS 36/2023 E S.M.I. E DEL REGOLAMENTO AZIENDALE PER L’ACQUISIZIONE DI SERVIZI E FORNITURE DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA.

CIG B01B84DAA6 RDO N. 3942948

PREMESSA	3
-----------------	---

TITOLO I – Parte Tecnica

Art. 1. OGGETTO DEL CAPITOLATO	4
Art. 2. CARATTERISTICHE TECNICHE QUALITATIVE	4
Art. 2.1. PRODOTTI	4
Art. 2.2. REQUISITI GENERALI	5
Art. 2.3. CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO ED ETICHETTATURA	5
Art. 2.4. REQUISITI SPECIFICI	5
Art. 3. DESCRIZIONE, QUANTITATIVI E CONSEGNA	6
Art. 4. CONTROLLO ED ACCETTABILITÀ DELLA FORNITURA	8
Art. 5. ANALISI	9

TITOLO II – Modalità di svolgimento della gara

Art. 6. DURATA E IMPORTO	9
Art. 7. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE	9
Art. 8. MODALITÀ DI FORMULAZIONE E PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE	9
Art. 8.1. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	10
Art. 8.2. DOCUMENTAZIONE TECNICA	13
Art. 8.3 OFFERTA ECONOMICA	13
Art. 9. CAMPIONATURA	14
Art. 10. PRECEDIMENTO DI GARA	14
Art. 11. MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DELLA FORNITURA	14
Art. 12. VERIFICA DI ANOMALIE DELL'OFFERTA	15
Art. 13. CONDIZIONI ECONOMICHE	15
Art. 14. STIPULA DEL CONTRATTO	15
Art. 15. ESECUZIONE DEL CONTRATTO	16
Art. 16. NULLITÀ DEL CONTRATTO	16
Art. 17. PENALI	16
Art. 18. GARANZIA DI ESECUZIONE	16
Art. 19. SUBAPPALTO	17
Art. 20. MODALITÀ DI FATTURAZIONE	17
Art. 21. OBBLIGHI IN MATERIA DI SICUREZZA	17
Art. 22. PAGAMENTI	18
Art. 23. DEROGA AL FORO COMPETENTE	18
Art. 24. RIFERIMENTO AD ALTRE NORME	18
Art. 25. RESPONSABILITÀ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	18
Art. 26. TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI	18
Art. 27. INFORMATIVA PER I TRATTAMENTI DEI DATI PERSONALI	18



A.S.L. CN2

Azienda Sanitaria Locale
di Alba e Bra

Via Vida, 10 – 12051 ALBA (CN)
Tel +39 0173.316111 Fax +39 0173.316480
e-mail: aslcn2@legalmail.it – www.aslcn2.it

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

PREMESSA

Nel 2021 è stato avviato in ASL CN2 il Progetto **ABCibi**, avente come obiettivo l'innovazione del servizio di ristorazione collettiva fondato su canoni di eccellenza, sostenibilità e territorialità.

Le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera (GU Serie Generale n.269 del 11-11-2021)" stabiliscono che:

- la ristorazione collettiva ha un ruolo importante in ambito sanitario: rappresenta infatti uno strumento indispensabile nella prevenzione e nella cura delle malattie correlate con un alterato stato di nutrizione in ambito ospedaliero/assistenziale;
- il servizio di ristorazione collettiva deve raggiungere un ottimale livello sia in termini di qualità nutrizionale, che di qualità sensoriale, unitamente alla progettazione di un'organizzazione efficiente del servizio;
- le trasformazioni sociali sempre più condizionano, fortemente e spesso negativamente, i comportamenti alimentari e le scelte fatte a tavola. I pasti erogati dal servizio di ristorazione collettiva possono invece costituire una grande opportunità, potendo assumere un ruolo educativo importante per incidere sulle scelte alimentari individuali e collettive, con effetti positivi nei confronti degli orientamenti, delle pratiche e della sostenibilità dei sistemi eco-agro-alimentari;
- la dieta mediterranea, così come emerso dalla concordanza delle evidenze scientifiche, risulta essere il modello alimentare più efficace e certamente più studiato nella prevenzione dell'obesità e delle malattie croniche non trasmissibili (malattie cardiovascolari e aterosclerosi, cancro, malattie dismetaboliche, depressione, deterioramento cognitivo).

In virtù del progetto alimentare attivato e dei canoni di sopra riportati, il seguente capitolato prediligerà alti standard qualitativi, e località dei prodotti.



A.S.L. CN2

Azienda Sanitaria Locale
di Alba e Bra

Via Vida, 10 – 12051 ALBA (CN)
Tel +39 0173.316111 Fax +39 0173.316480
e-mail: aslcn2@legalmail.it – www.aslcn2.it

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

TITOLO I – Parte Tecnica

Art. 1. OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il presente Capitolato Speciale di gara ha per oggetto la **FORNITURA A LOTTO UNICO DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**, per un periodo di mesi 12.

Art. 2. CARATTERISTICHE TECNICHE QUALITATIVE

Art. 2.1. PRODOTTI

I prodotti oggetto del presente appalto sono i seguenti:

1. ALBICOCCHIE
2. ALLORO
3. ANGIURIA
4. ANRANCE
5. BANANE
6. CACHI
7. CILIEGIE
8. CLEMENTINE
9. INSALATA LATTUGA
10. KIWI
11. LIMONI
12. MELE
13. MELONI
14. MENTA
15. PERE
16. PESCHE
17. POMODORI
18. PREZZEMOLO
19. ROSMARINO
20. SALVIA
21. SUSINE
22. UVA

Art 2.2. REQUISITI GENERALI

Tutti i prodotti oggetto della fornitura devono essere scelti tra le qualità di stagione e devono presentare le seguenti caratteristiche:

- essere selezionati accuratamente esenti da difetti visibili sulla superficie del frutto e possedere le proprietà organolettiche proprie e invariate di specie, cultivar e qualità richieste (consistenza, odore, colore e sapore);
- avere calibratura e grammatura richieste e specificate all'**art 2.4**.
- presentare caratteristiche igieniche ottime, senza alterazioni microbiche e fungine ed essere esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei;
- aver raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo o essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere a deposito;
- essere privi di additivi non autorizzati e di residui di prodotti utilizzati in agricoltura o a difesa dei prodotti alimentari immagazzinati; in ogni caso additivi e antiparassitari possono essere presenti unicamente se qualitativamente e quantitativamente conformi ai limiti prescritti per legge (regolamento CE 396/2005, 1881/2006 e 1333/2008).
- per quanto riguarda le partite ordinate essere omogenee ed uniformi, appartenere alla stessa specie cultivar, stessa qualità e zone di produzione, non provenienti da miscele di prodotti aventi diversi gradi di maturazione, conservazione, calibratura e grammatura;
- essere di recente raccolta, avere chiaramente indicata la provenienza, essere privi di terrosità sciolta o aderente, privi di corpi estranei, sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni attacchi parassitari.

Art 2.3. CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO ED ETICHETTATURA

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

Le confezioni dei prodotti consegnati e gli imballaggi devono garantire un'adeguata protezione del prodotto, essere sempre nuovi e alla consegna devono risultare integri.

I prodotti ortofrutticoli devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro.

Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti e riportare le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. ed in particolare riportare sulla bolla di trasporto: peso netto, identificazione, natura del prodotto, origine del prodotto, caratteristiche commerciali, lotto, prezzo al kg.

Art 2.4. REQUISITI SPECIFICI

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate i prodotti ortofrutticoli dovranno possedere i seguenti requisiti:

a. FRUTTA: tutta la frutta oggetto della fornitura dovrà appartenere alla 1° categoria, di buona qualità con polpa priva di qualsiasi segno di deterioramento, forma, colore e sviluppo tipico della varietà; i frutti dovranno essere interi, sani e non dovranno presentare ammaccature, lesioni superficiali e/o profonde, alterazioni della forma; dovranno essere privi di odori anomali, impurità, residui terrosi, corpi estranei e parassiti.

Caratteristiche specifiche di ogni prodotto (per quelli non in elenco si vedano i requisiti generali):

Angurie e Meloni: buccia integra senza fratture né ammaccature.

Arance: varietà Navel, Tarocco, Moro, Sangiunello, Ovale; ricchi di succo, di provenienza nazionale, saranno ordinate nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà. Peso medio: 145-175 gr.

Banane: polpa soda e pastosa senza annerimenti. Peso medio: 160-190 gr.

Cachi: buccia integra e calice ben inserito.

Ciliegie: provviste di peduncolo ed esenti da bruciature, lesioni, ammaccature e difetti causati da grandine.

Clementine: ricche di succo. Peso medio: 60-80 gr.

Kiwi: buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. Peso medio: 70-90 gr.

Limoni: di forma ovoidale, ricchi di succo e con semi non germogliati. Peso medio: 110-150 gr.

Mele: varietà Golden, Delicious, Royal, Stark, Renetta, Fuji. Peso medio: 150-180 gr.

Pere: varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference, Decana, Coscia. Peso medio: 150-180 gr.

Pesche: varietà pasta bianca, pasta gialla e nettarine. Peso medio: non inferiore a 120 gr.

Uva: varietà Regina, Olivella e Italia; grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme, privi di accentuata acinellatura.

b. VERDURA: tutta la verdura oggetto della fornitura dovrà appartenere alla 1° categoria, essere di buona qualità, non deve presentare tracce di appassimento e/o alterazioni di alcun tipo e difetti di alcun genere che alterino i caratteri organolettici; non deve presentare odore e sapore estraneo alla varietà, dev'essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura, priva di parti e/o porzioni non utilizzabili, priva di impurità, residui terrosi, corpi estranei e parassiti.

Caratteristiche specifiche di ogni prodotto (per quelli non in elenco si vedano i requisiti generali):

Pomodori: polpa resistente, senza ammaccature e screpolature; il grado di maturazione deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di 2-3 giorni.

Insalata: varietà lattuga comune, lattuga romana, lattuga iceberg; deve avere cespo intero, consistente e non aperto.

L'approvvigionamento di frutta e verdura seguirà in linea di massima il Calendario Stagionale, nelle tipologie e nel calibro riportati sul Mercuriale dei Prezzi del Centro Agroalimentare di Torino.

Art. 3. DESCRIZIONE, QUANTITATIVI E CONSEGNA

I prodotti richiesti sono indicati nella tabella sottostante unitamente al quantitativo annuo stimato:

<u>N</u>	<u>ARTICOLO</u>	<u>unità misura</u>	<u>QUANTITA PRESUNTA MESI 12</u>
1	ALBICOCCHIE	KG	1550
2	ALLORO	KG	25
3	ANGURIA	KG	600
4	ARANCE	KG	3250
5	BANANE	KG	4870
6	CACHI	KG	650
7	CILIEGIE	KG	95
8	CLEMENTINE	KG	1610
9	INSALATA	KG	20
10	KIWI	KG	1700
11	LIMONI	KG	110
12	MELE	KG	17860
13	MELONI	KG	825
14	MENTA	KG	7
15	PERE	KG	4350
16	PESCHE	KG	4100
17	POMODORI	KG	2050
17	PREZZEMOLO	KG	110
18	ROSMARINO	KG	35

19	SALVIA	KG	50
20	SUSINE	KG	2310
21	UVA	KG	870

Per la fornitura di eventuali prodotti non ricompresi nel presente capitolato che si rendessero necessari nel corso dell'anno, per l'importo massimo del 10% del valore della gara, l'A.S.L. si riserva la facoltà di concordare, con la ditta aggiudicataria, l'eventuale determinazione dei rispettivi prezzi.

Le **consegne** dovranno essere effettuate **da un minimo di due giorni ad un massimo di cinque giorni consecutivi dalla data dell'ordine** presso: MAGAZZINO CUCINA, C/O OSP. MICHELE E PIETRO FERRERO, strada Tanaro 7, Verduno.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di effettuare ordini supplementari in caso di necessità. In tale caso di straordinaria somministrazione il fornitore dovrà provvedere alla consegna entro cinque giorni dalla richiesta.

È facoltà dell'amministrazione di addebitare, in caso di ritardo delle consegne oltre il termine stabilito, l'eventuale maggior prezzo pagato per l'acquisto di altro prodotto equivalente nonché la penalità di cui all'art. 16.

Art. 4. CONTROLLO ED ACCETTABILITÀ DELLA FORNITURA

I prodotti forniti dovranno essere corredati da idonea documentazione di trasporto (Bolla/DDT), inoltre alla prima fornitura il prodotto dovrà essere accompagnato dalla "scheda tecnica dell'alimento".

I prodotti dovranno essere forniti in perfetto stato di conservazione con mezzi di trasporto come da **art. 2.3**.

Il controllo quantitativo e qualitativo della fornitura, nonché della temperatura del mezzo è demandato all'operatore addetto al ritiro e a suo **insindacabile giudizio**. Il materiale non rispondente ai requisiti verrà restituito con l'obbligo per il fornitore di sostituirlo con altro che abbia i requisiti richiesti, entro 24/48 h. L'accettazione della merce non solleva il fornitore dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a difetti, imperfezioni, vizi apparenti ed occulti delle merci consegnate, non potuti rilevare all'atto della consegna, ma accertabili in seguito.

Qualora, successivamente alla consegna, si riscontri l'esistenza di difetti, imperfezioni o comunque vizi non rilevabili all'atto della consegna, anche a seguito di verifiche ed analisi effettuate a mezzo dei competenti uffici, l'appaltatore dovrà sottostare al rimborso delle spese sostenute per le analisi, alla relativa detrazione pari al minor valore della merce che l'amministrazione riterrà, a suo insindacabile giudizio, doversi attribuire alla merce stessa, nonché alla penale di cui all'**art. 16**.

La consegna di quanto ordinato, dovrà essere effettuata franco di ogni spesa (imballo, trasporto compresi) nei luoghi e negli orari indicati negli ordinativi, con ogni onere a carico della ditta fornitrice, fatta eccezione dell'I.V.A. che per legge, è a carico dell'acquirente.

La ditta aggiudicataria in corso di esecuzione contrattuale non potrà sostituire i prodotti aggiudicati, anche di qualità superiore, senza autorizzazione del servizio ordinante.

Art. 5. ANALISI

Con le modalità e le cadenze specificate, dovranno pervenire a mezzo PEC all'indirizzo aslcn2@legalmail.it all'attenzione della S.C. Logistica, Patrimonio, Servizi ed Acquisti, gli esiti analitici dei test di sotto riportati riguardanti le derrate fornite ed eseguiti **a carico del fornitore**; i campioni dovranno essere prelevati direttamente presso MAGAZZINO CUCINA, previi accordi con i Responsabili della stessa. Gli esami richiesti sono i seguenti:

- ricerca di Muffe e Lieviti: 8 volte l'anno su 2 tipologie di frutti e 2 di verdure di cui almeno un'insalata;
- ricerca di Coliformi totali, Coliformi fecali, Spore di Colstridi Solfito: 8 volte l'anno su 2 di verdura di cui almeno un'insalata.

In caso di mancata effettuazione delle analisi, **sarà applicata una penale** come esplicito all'art. 17.

TITOLO II – Modalità di svolgimento della gara**Art. 6. DURATA E IMPORTO**

L'importo a base d'asta, non superabile, dell'appalto IVA e altri contributi esclusi, è pari a **€ 70.000,00** (IVA a norma di legge esclusa);

Il contratto oggetto della presente procedura avrà la durata di 12 mesi a decorrere dalla data di stipula del contratto;

Ai sensi dell'art. 120 del D.Lgs 36/2023, la durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere prorogata per un periodo non superiore a mesi 3, sino ad aggiudicazione della nuova gara, in tal caso il contraente sarà tenuto ad eseguire le prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni stabiliti all'atto dell'aggiudicazione, verrà data comunicazione per iscritto all'Appaltatore prima della scadenza naturale del contratto, mediante PEC;

Ai fini dell'art. 14, comma 4 del D.Lgs. 36/2023, il valore massimo stimato dell'appalto è pari a € 87.500,00 al netto di IVA.

Le quantità richieste non sono vincolanti, essendo il consumo non esattamente prevedibile, ma subordinato a fattori variabili, a modificate esigenze organizzative e/o attività legate a nuove normative che dovessero entrare in vigore; nessuna eccezione potrà pertanto essere sollevata per maggiore o minore quantità ordinata.

Art. 7. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Sono legittimati a presentare offerta nella presente procedura gli operatori economici in possesso dei requisiti di ordine generale e di idoneità professionale previsti dagli articoli 94 e 105 del D.Lgs. 36 del 31/03/2023.

Art. 8. MODALITÀ DI FORMULAZIONE E PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Le offerte devono essere presentate entro e non oltre il giorno **12/02/2024 ore 12:00**, secondo le indicazioni previste dalle regole per l'accesso e l'utilizzo del MEPA.

La presentazione dell'offerta implica l'accettazione incondizionata da parte della ditta concorrente, di tutte le

clausole contenute nel presente capitolato.

La presentazione dell'offerta è a totale ed esclusivo rischio dell'operatore economico partecipante, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione dell'offerta.

I documenti richiesti devono essere forniti tramite piattaforma MEPA e firmati digitalmente.

Art. 8.1. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA:

- A. **Lettera di invito:** firmata digitalmente in segno di accettazione e conferma;
- B. **Capitolato speciale di gara:** firmato digitalmente in segno di accettazione e conferma;
- C. **Allegato A - DGUE** Modello di formulario per il documento di gara unico europeo firmato dal legale rappresentante dell'impresa.

Il concorrente deve compilare il DGUE (**Allegato A**) di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 e successive modifiche messo a disposizione sul sito della Stazione Appaltante al seguente indirizzo www.aslcn2.it amministrazione trasparente - Bandi e Contratti secondo quanto di seguito indicato:

- Parte I – Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore (a cura della stazione appaltante);

- Parte II – Informazioni sull'operatore economico (a cura del concorrente)

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

In caso di ricorso al subappalto si richiede la compilazione della sezione D.

Il concorrente, pena l'impossibilità di ricorrere al subappalto, indica l'elenco delle prestazioni che intende subappaltare nei limiti del 40% dell'importo complessivo del contratto.

Il subappaltatore deve possedere i requisiti previsti dichiarati in gara mediante presentazione di un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti.

I concorrenti, per ciascun subappaltatore, allegano il DGUE, a firma del subappaltatore, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, sezioni A, C e D, e alla parte VI;

- Parte III – Motivi di esclusione (a cura del concorrente)

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni di esclusione previste dall'art. 94 del DLgs 36/2023 (Sez. A-B-C-D del DGUE).

- Parte IV – Criteri di selezione (a cura del concorrente)

Di ogni sottoscrittore dovrà essere allegata copia fotostatica del documento di identità in corso di validità.

- D. **Allegato B - Patto di integrità:** firmato digitalmente per accettazione;
- E. **Allegato C - Informativa per il trattamento dei dati personali:** firmata digitalmente per accettazione;
- F. **Garanzia provvisoria:**

pari al 2% dell'importo dell'appalto di € 1.400,00 oppure garanzia **ridotta al 50%** allegando in base all'art. 106 del DLgs. 36/2023, le eventuali certificazioni.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente:

- in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1 del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, in assegni circolari, con bonifico, con versamento con bonifico tramite versamento sul conto corrente bancario **utilizzando l'IBAN IT89X0306922540100000300027**;
- fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>
- http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf
- http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

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

1. contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
2. essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/costituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi al solo consorzio;
3. essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze. essere conforme agli schemi di polizza tipo di cui al comma 4 dell'art. 127 del Regolamento (nelle more dell'approvazione dei nuovi schemi di polizza-tipo, la fideiussione redatta secondo lo schema tipo previsto dal Decreto del Ministero delle attività produttive del 23 marzo 2004, n. 123, dovrà essere integrata mediante la previsione espressa della rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, mentre ogni riferimento all'art. 30 della l. 11 febbraio 1994, n. 109 deve intendersi sostituito con l'art. 93 del Codice);
4. avere validità per 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
5. prevedere espressamente:
 - a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
 - b. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;
 - c. la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;

6. contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante;

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere **sottoscritte** da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere **prodotte** in una delle seguenti forme:

- in originale o in copia autentica ai sensi dell'art. 18 del d.p.r. 28 dicembre 2000, n. 445;
- documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005).

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre una nuova garanzia provvisoria di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

La cauzione provvisoria è a garanzia della mancata sottoscrizione del contratto da parte dell'aggiudicatario e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto stesso, mentre ai non aggiudicatari sarà restituita entro trenta giorni dall'aggiudicazione.

Soccorso Istruttorio:

Ai sensi dell'art. 101 del D.Lgs n. 36/2023, le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura del soccorso istruttorio.

In particolare, la mancanza, l'incompletezza ed ogni altra irregolarità essenziale degli elementi della documentazione di gara **con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica**, la Stazione Appaltante assegnerà al concorrente un termine non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione il concorrente è escluso dalla gara.

Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

Art. 8.2. DOCUMENTAZIONE TECNICA

Premesso che il capitolato speciale è da intendersi quale requisito minimo da rispettare per l'ammissione alla gara, la ditta offerente dovrà presentare la seguente documentazione tecnica:

- **schede tecniche dei prodotti offerti**, in particolare dovranno essere riportate le seguenti informazioni:

- 1) denominazione commerciale e codice prodotto;
- 2) modalità di trasporto, temperatura di conservazione durante il trasporto;
- 3) sostenibilità degli imballaggi;
- 4) eventuale dichiarazione di presenza/assenza segreti commerciali;

- 5) dichiarazione di provenienza del prodotto;
- **dichiarazione di possesso “piano controllo haccp”.**

Art. 8.3. OFFERTA ECONOMICA

L’offerta, oltre quella generata dal sistema, dovrà essere redatta in PDF, sul prospetto allegato, “Modulo Offerta Allegato D”, con timbro della ditta partecipante, firmato digitalmente dal titolare della ditta o dal legale rappresentante della società e firmata digitalmente sul portale MEPA, pena l’esclusione dalla procedura di gara.

Saranno escluse le offerte incomplete ovvero difformi dai facsimile offerta;

Non saranno accettate offerte parziali.

L’offerta deve contenere esplicito obbligo della Ditta a mantenere valida la propria proposta per almeno 180 giorni dalla data di scadenza della presentazione delle offerte. Decorso tale termine senza che sia intervenuta l’aggiudicazione, la Ditta, con espressa dichiarazione scritta da inviare al medesimo indirizzo indicato per la presentazione dell’offerta, può recedere dalla stessa. Nel caso in cui non venga inviata alcuna comunicazione l’offerta si intende valida anche oltre il termine sopra indicato.

La mancanza dei documenti richiesti o vizi di forma degli stessi, eventualmente riscontrati, daranno luogo all’esclusione dalla gara qualora siano disattese prescrizioni la cui osservanza sia indispensabile a garantire la parità fra i concorrenti.

La presentazione dell’offerta implica, per le ditte partecipanti, l’accettazione incondizionata di tutte le clausole, norme e condizioni contenute nel presente capitolato speciale d’appalto, pertanto non verranno prese in considerazione offerte con condizioni diverse da quelle ivi descritte e comunque che non contengano le prescrizioni stabilite dal presente documento. La formulazione dell’offerta dovrà essere fatta nello scrupoloso rispetto di quanto disposto dal precitato capitolato speciale.

Art. 9. CAMPIONATURA

La Stazione Appaltante si riserva di chiedere idonea campionatura a titolo gratuito di uno o più prodotti, al fine di poter valutare le caratteristiche tecniche del prodotto presentato.

La richiesta verrà inoltrata alle ditte che hanno presentato offerta, successivamente al termine di scadenza della gara, all’atto della valutazione delle offerte tecniche pervenute.

Art. 10. PROCEDIMENTO DI GARA

L’esame e la valutazione delle offerte si articolerà nelle seguenti fasi:

Prima fase:

- apertura Documentazione Amministrativa, verifica della regolarità della documentazione presentata da ciascuna ditta concorrente;
- apertura Documentazione Tecnica e presa d’atto della documentazione in essa contenuta;
- trasmissione della Documentazione Tecnica alla commissione di valutazione per parere di conformità

Seconda fase:

- la commissione di valutazione esprimerà parere di conformità rispetto alle caratteristiche tecniche richieste e di rispondenza alle esigenze cui il prodotto è destinato;
- ammissione dei concorrenti, i cui prodotti sono stati ritenuti idonei;

Terza fase:

- apertura delle Offerte Economiche.

Art. 11. MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DELLA FORNITURA

L'aggiudicazione avrà luogo, previo parere di conformità, ai sensi dell'art. 108 comma 3 del D.Lgs. 36/2023, a favore della Ditta che avrà offerto **lo sconto percentuale più alto** in riferimento al **listino prezzi all'ingrosso giornaliero "mercuriale"** rilevati dal C.A.A.T. di Grugliasco (TO).

Lo sconto sarà indicato nell'offerta economica e sarà da ritenere fisso ed invariabile per tutta la durata del contratto.

Il Committente si riserva la facoltà di procedere ugualmente all'aggiudicazione nel caso in cui sia stata presentata un'unica offerta valida; parimenti, potrà decidere di non dare corso all'iter di aggiudicazione, nel caso in cui siano state presentate meno di tre offerte.

Nel caso due o più concorrenti producano la medesima offerta si procederà alla richiesta di miglioramento con le modalità che l'ASL riterrà più opportune.

L'A.S.L. si riserva di non procedere all'aggiudicazione della fornitura qualora le condizioni economiche proposte non risultino convenienti o idonee in relazione all'oggetto dell'appalto ai sensi dell'art. 108 comma 10 del D.Lgs. 36/2023.

Saranno ESCLUSE dalla gara le offerte difformi dal fac simile offerta (ALLEGATO D).

L'Amministrazione si riserva il diritto di annullare o modificare la presente gara e si riserva la facoltà di sospendere la procedura di affidamento o di non procedere alla stipula del contratto qualora:

- la fornitura del bene o del servizio non trovi copertura finanziaria nel proprio bilancio;
- la fornitura del bene o del servizio non rientri più nel fabbisogno dell'Azienda per sopravvenute variazioni di attività o di organizzazione gestionale;
- per sopravvenute disposizioni regionali in materia di programmazione sanitaria;
- per motivi di pubblico interesse.

Art. 12. VERIFICA DI ANOMALIE DELLE OFFERTE

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 110 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la stazione appaltante, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che risultino anomale.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa.

Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. È facoltà della stazione appaltante procedere

contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

La stazione appaltante richiede per iscritto all'operatore economico spiegazioni sul prezzo o sui costi proposti.

A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta per presentare adeguata documentazione.

Art. 13. CONDIZIONI ECONOMICHE

Tutti i prezzi saranno indicati nell'offerta economica al netto dell'aliquota IVA e saranno da ritenersi fissi ed invariabili per tutta la durata del contratto.

Art. 14. STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto verrà stipulato dopo l'avvio della comunicazione di aggiudicazione ai sensi dell'art. 90 comma 1 del D.Lgs. 36/2023, a mezzo lettera commerciale trasmessa via PEC con firma digitale, da ritornare controfirmata digitalmente alla legal mail aslcn2@legalmail.it.

Ai fini della stipula del contratto occorre che la ditta aggiudicataria trasmetta via PEC:

ricevuta di avvenuto pagamento dell'imposta di bollo (€ 40,00) che potrà essere assolta utilizzando il **modello F24 versamenti con elementi identificativi (F24 ELIDE)**.

L'ASL CN2 si riserva la facoltà di risolvere o modificare il valore del contratto a seconda delle proprie esigenze senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere alcun indennizzo.

Art. 15. ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'ordinativo di fornitura verrà emesso con cadenza settimanale, tramite NSO, che ne indicherà la quantità, la sede presso la quale il materiale ordinato dovrà essere consegnato.

Le consegne dovranno essere effettuate secondo le modalità e con i mezzi espliciti agli **art. 3 e 4** del presente capitolato.

I controlli della merce e l'accettabilità della fornitura saranno effettuati secondo quanto descritto all'**art. 4**.

Art. 16. NULLITÀ DEL CONTRATTO

Il contratto stipulato con la ditta che si riscontri trovarsi nella fattispecie di cui all'art. 53 comma 16 ter. D.Lgs 165/2001 è nullo.

Art. 17. PENALI

In caso di mancato rispetto delle clausole previste nel presente capitolato, questa Azienda si riserva il diritto di applicare le sotto indicate penali, qualora fossero rilevate le seguenti inadempienze:

- **per ogni mancato rispetto delle norme previste dalla legge e dal presente capitolato speciale di gara, per quanto concerne l'igiene, la conservazione, il confezionamento, il trasporto, la mancanza dei documenti richiesti all'atto della consegna dei generi alimentari:**

€ 80,00

- per ogni giorno di ritardo rispetto alla data di consegna prevista e/o sostituzione nelle 24/48h e per consegna non conforme:

€ 80,00

- per la mancata effettuazione delle analisi richieste:

€80,00

Qualora, durante il periodo contrattuale, si verificano n. 3 inadempienze, questa azienda si riserva la facoltà di risolvere il contratto in modo unilaterale ed eventualmente incamerare la cauzione definitiva.

Art. 18. GARANZIA DI ESECUZIONE

Ai fini dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali assunti, la Ditta aggiudicataria dovrà costituire, una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 117 del D.Lgs. 36/2023 pari al 10% dell'importo contrattuale eventualmente ridotta qualora intervengano le condizioni di cui all'art. 106 comma 8 del D.lgs. 50/2023.

In tal caso le certificazioni dovranno essere allegate alla fidejussione definitiva.

La fidejussione bancaria o la polizza fidejussoria dovranno avere una scadenza posteriore di almeno 4 mesi rispetto a quella fissata per la scadenza del contratto. In caso di proroga della fornitura oltre i termini contrattuali stabiliti in sede di aggiudicazione, la cauzione definitiva dovrà essere rinnovata, alle stesse condizioni di cui sopra, per un periodo non inferiore alla durata della proroga.

La cauzione definitiva resterà vincolata fino al termine del rapporto contrattuale e sarà restituita al contraente, senza interessi, previo:

- accertamento che il fornitore abbia adempiuto interamente alle condizioni dell'appalto;
- accertamento che il fornitore abbia adempiuto ad ogni altro obbligo inerente la prestazione.

Art. 19. SUBAPPALTO

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità, è ammesso il **subappalto** nei modi e nei termini indicati dall'art. 119 del D.Lgs 36/2023.

Art. 20. MODALITÀ DI FATTURAZIONE

Le fatture dovranno essere redatte a norma di legge e dovranno fare riferimento al numero d'ordine comunicato dalla Struttura competente.

A seguito dell'entrata in vigore del disposto del D.M. 55 del 3 aprile 2013, ai sensi della Legge 244/2007 (art. 1 dal comma 209 al 214) che ha fissato come termine inderogabile il 31 /03/ 2015 per l'obbligo di fatturazione elettronica nei confronti delle Pubbliche Amministrazioni tra cui, quindi, anche le Aziende Sanitarie, si precisa che il Codice Univoco Ufficio per l'invio delle fatture elettroniche per questa Azienda è il seguente: UFXS51.

L'articolo 25 del D.L. 66/2014 stabilisce che in ogni fattura venga inserito il codice CIG (salvo nei casi di

esclusione dall'obbligo di tracciabilità).

L'Azienda Sanitaria non potrà procedere al pagamento delle fatture elettroniche che non riportino il codice CIG.

Gli ordini verranno inviati, come da obblighi di legge, tramite il Nodo di smistamento degli ordini (NSO).

ART. 21. OBBLIGHI IN MATERIA DI SICUREZZA

Il committente in merito alla presenza dei rischi dati da interferenze, come da art. 26 D.Lgs. 81/2008, vista la determinazione nr. 3/2008 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture, precisa che non è stato predisposto il DUVRI in quanto, viste le attività oggetto dell'appalto, non si sono riscontrate interferenze per le quali intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre i rischi.

Gli oneri relativi risultano pari a **€ 0,00** in quanto non sussistono rischi interferenti da valutare.

Restano immutati gli obblighi a carico delle imprese e/o lavoratori autonomi in merito alla sicurezza sul lavoro.

Art. 22. PAGAMENTI

I pagamenti avverranno nei termini previsti dalla normativa vigente. Il termine di pagamento resterà interrotto qualora l'A.S.L. chieda chiarimenti e/o copia di documentazione.

Art. 23. DEROGA AL FORO COMPETENTE

Le parti contraenti riconoscono come unico Foro competente per qualsiasi controversia quello di Asti.

Art. 24. RIFERIMENTI AD ALTRE NORME

Per quanto non disposto nel presente capitolato si fa espresso riferimento, in quanto non contrastanti con le presenti disposizioni, alle leggi ed ai regolamenti vigenti e disciplinanti la materia oggetto della fornitura.

Art. 25. RESPONSABILITÀ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria è responsabile dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali e della perfetta esecuzione della fornitura; è inoltre responsabile di tutte le norme in materia igienico-sanitaria e di commercio relative ai prodotti da fornire, della buona esecuzione delle opere, nonché degli eventuali danni arrecati in conseguenza dell'inosservanza delle stesse sia alle persone sia alle cose della Stazione Appaltante che a terzi.

Art. 26. TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI

Ai sensi dell'art. 3 della Legge nr. 136/2010, tutti i movimenti finanziari relativi alla fornitura devono essere registrati sui conti correnti bancari o postali dedicati, anche se non via esclusiva, accessi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.a.



A.S.L. CN2

Azienda Sanitaria Locale
di Alba e Bra

Via Vida, 10 – 12051 ALBA (CN)
Tel +39 0173.316111 Fax +39 0173.316480
e-mail: aslcn2@legalmail.it – www.aslcn2.it

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

I pagamenti delle fatture verranno pertanto effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario e postale con conto corrente dedicato.

Con la comunicazione di affidamento della fornitura l'Azienda richiederà al soggetto aggiudicatario di comunicare gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Il contratto si intende risolto nel caso in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.a.

E' fatto obbligo al fornitore, pena la nullità del contratto, di assumere a proprio carico tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 nr. 136.

E' fatto altresì obbligo al fornitore di inserire nei contratti eventualmente sottoscritti con subappaltatori e subcontraenti delle filiera di imprese interessate alla fornitura, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 27. INFORMATIVA PER I TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi **dell'art. 13 Regolamento Europeo per la protezione dei dati personali 2016/679 del 27/04/2016 di seguito GDPR** esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente capitolato di gara.

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Dott.ssa Maria RAITERI

*Il presente documento è sottoscritto con firma
Digitale ai sensi dell'art. 21 del D.Lgs. 82/2005*