



**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](mailto:aslcn2@legalmail.it) – [www.aslcn2.it](http://www.aslcn2.it)

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

**RDO – Richiesta di offerta telematica tramite MePA di CONSIP S.p.A.**

**CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONTRATTO  
(Capitolato Speciale)**

**OGGETTO:** AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI CARNE BOVINA FRESCA OCCORRENTE ALLA CUCINA DELL'ASLCN2 PER UN PERIODO DI 24 MESI.  
PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 50 DEL D.LGS. 36/2023 E DEL REGOLAMENTO AZIENDALE PER L'ACQUISIZIONE DI SERVIZI E FORNITURE DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA.  
RDO 4590756  
CIG B2D2A32E8A

Metaprodotto	CPV	Importo annuale a base d'asta (IVA esclusa)	Durata	CIG	Garanzia Provvisoria	Imposta di bollo	Contributo ANAC
Carne di Vitello	15111200-1	€ 97.450,00	24 mesi	B2D2A32E8A	€ 2.192,70	€ 120,00	€ 18,00
<b>TOTALE 24 MESI</b>		€ 194.900,00					

**RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Ai sensi dell'art. 15 del nuovo Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. 31/03/2023, n. 36), la Dott.ssa Maria RAITERI, Direttrice Responsabile F.F. della S.C. Logistica, Patrimonio, Servizi e Acquisti dell'AslCN2, è nominata Responsabile Unico del Progetto (RUP) inerente la presente gara e cura le fasi di programmazione, progettazione, affidamento e esecuzione della procedura in oggetto.



**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](mailto:aslcn2@legalmail.it) – [www.aslcn2.it](http://www.aslcn2.it)

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

**PREMESSA** 3

### **TITOLO I – Parte Tecnica**

Art. 0. STAZIONE APPALTANTE	4
Art. 1. OGGETTO DEL CAPITOLATO	4
Art. 2. DURATA E IMPORTO	4
Art. 3. REQUISITI GENERALI	5
Art. 4. REQUISITI TECNICI	5
Art. 5. CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO, ETICHETTATURA	6
Art. 6. DESCRIZIONE, QUANTITATIVI E CONSEGNA	6

### **TITOLO II – Modalità di svolgimento della gara**

Art. 7. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE	7
Art. 8. MODALITÀ DI FORMULAZIONE E PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE	7
Art. 8.1. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	7
Art. 8.2. DOCUMENTAZIONE TECNICA	8
Art. 9. OFFERTA ECONOMICA	9
Art. 10. PROCEDIMENTO DI GARA	9
Art. 11. MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DELLA FORNITURA	10
Art. 12. VERIFICA DI ANOMALIE DELL'OFFERTA	10
Art. 13. CONDIZIONI ECONOMICHE	11
Art. 13.1. MODIFICA E REVISIONE DEI PREZZI CONTRATTUALI	11
Art. 13.2. QUINTO D'OBBLIGO	11
Art. 14. STIPULA DEL CONTRATTO	11
Art. 15. GARANZIA DI ESECUZIONE	11
Art. 16. ORDINATIVI E CONSEGNE	12
Art. 17. CONTROLLO ED ACCETTABILITÀ' DELLA FORNITURA	12
Art. 18. PENALI	13
Art. 19. SUBAPPALTO	13
Art. 20. MODALITÀ DI FATTURAZIONE	14
Art. 21. PAGAMENTI	14
Art. 22. OBBLIGHI IN MATERIA DI SICUREZZA	14
Art. 23. RESPONSABILITÀ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	14
Art. 24. RECESSO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	15
Art. 25. TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI	15
Art. 26. DEROGA AL FORO COMPETENTE	15
Art. 27. RIFERIMENTI AD ALTRE NORME	15
Art. 28. INFORMATIVA PER I TRATTAMENTI DEI DATI PERSONALI	15
Art. 29. RIEPILOGO DOCUMENTI DI GARA	16
Art. 30. SCHEMA TAGLI	16



**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](mailto:aslcn2@legalmail.it) – [www.aslcn2.it](http://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: [aslc2@legalmail.it](mailto:aslc2@legalmail.it) – [www.aslc2.it](http://www.aslc2.it)

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

## TITOLO I – Parte Tecnica

### Art. 0. STAZIONE APPALTANTE

ASL CN2 – Sede Legale e Amministrativa: Via Vida 10, 12051 Alba (CN).

P.IVA e Cod. Fisc. 02419170044.

Sito aziendale: [www.aslc2.it](http://www.aslc2.it)

Pec: [aslc2@legalmail.it](mailto:aslc2@legalmail.it)

Referente per la presente procedura: Dott.ssa Alice Fissore.

telefono 0172 140 8329

E-mail: [afissore@aslc2.it](mailto:afissore@aslc2.it)

RUP : Dott.ssa Maria Raiteri, Direttrice F.F. della S.C. Logistica, Patrimonio, Servizi e Acquisti.

telefono 0173 316 516

### Art. 1. OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il presente Capitolato Speciale di gara ha per oggetto la **FORNITURA A LOTTO UNICO DI CARNE BOVINA FRESCA** occorrente alle cucine dell'ASL CN2 Alba-Bra, per un periodo di mesi 24, nelle tipologie, quantità e confezionamenti come di seguito indicati:

1. CARNE TRITA MAGRA per consumo previa cottura con massimo 15% di grasso e tritata una sola volta: formato confezione kg 2;
2. FETTINE PER SCALOPPINE O MILANESI provenienti da coscia, con spessore tra il 2,5 e 3,5 mm e di peso compreso tra gli 80 e i 95 gr: formato confezione kg 2;
3. CUBETTI PER SPEZZATINO con dimensione massima di 4x4 cm, provenienti da scaramella, pancia o punta di petto: formato confezione kg 3 (vedi immagine pag 16);
4. TAGLIO PER ARROSTO proveniente da reale ovvero tenerone, rotondino di spalla, sottopaletta ovvero arrosto della vena, fermo di spalla: formato kg 5 (vedi immagine pag 17);
5. TAGLIO PER BOLLITO proveniente da muscoli anteriori e posteriori: formato kg 5;
6. TAGLIO PER VITELLO TONNATO proveniente da girello, infuori, fesa, noce, fiocco e scamone: formato kg 5 (vedi immagine pag 18);
7. TAGLIO PER ROAST-BEEF proveniente da scamone, sottofiletto, fesa e carre': formato kg 5 (vedi immagine pag 19).

### Art. 2. DURATA E IMPORTO

L'importo complessivo **a base d'asta** per un periodo di 24 mesi, IVA e altri contributi esclusi, è pari a **194.900,00 €**.

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, mediante PEC, all'Appaltatore prima della scadenza naturale del contratto.

Per la fornitura di eventuali prodotti non ricompresi nel presente capitolato che si rendessero necessari nel corso della durata del contratto, **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.

Ai fini dell'art. 14, comma 4 del D.Lgs. 36/2023, il valore massimo stimato dell'appalto è pari ad 219.262,50 € al netto di IVA.

L'importo di gara è presunto e non vincolante, 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. 3. REQUISITI GENERALI

Tutti i prodotti oggetto della fornitura devono presentare le seguenti caratteristiche:

- essere preparati e confezionati in conformità alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti;
- possedere le proprietà organolettiche proprie e invariate (consistenza, odore, colore e sapore);
- 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.

### Art. 4. REQUISITI TECNICI

- a) La carne oggetto del presente capitolato deve provenire da bovino adulto di **razza Piemontese** (dimostrabile con certificato DNA), categoria Vitellone ovvero bovino maschio di età compresa tra i 16 e i 23 mesi.
- b) La carne deve essere fornita **sottovuoto**, in confezioni da 2, 3, 5 kg secondo le specifiche riportate all'art. 1 e riposte in scatole di cartone (confezione secondaria).
- c) La data del confezionamento **non deve** essere antecedenti i due giorni precedenti la data di consegna.
- d) La carne deve giungere alla stazione appaltante accompagnata da DDT di consegna, scheda identificativa del capo contenente sia le indicazioni obbligatorie per legge quali il paese di nascita, di allevamento, di macellazione e sezionamento che quelle facoltative, peculiari del consorzio di tutela, quali il nome dell'allevatore, l'ubicazione dell'allevamento, l'età del capo macellato, il numero identificativo dell'animale e la data di macellazione.
- e) Sull'etichetta, apposta su ogni articolo sottovuoto, devono essere obbligatoriamente indicate le seguenti informazioni: indicazione Razza Piemontese, taglio, luogo di nascita, allevamento, macellazione, data di confezionamento, data di scadenza, peso.
- f) I prodotti forniti devono essere conformi alla normativa europea e nazionale, con particolare riferimento al "pacchetto igiene" (Regolamento CE 853/2004 e 1831/2003 e s.m.i.);

## Art. 5. 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 per consentire il mantenimento della freschezza e la protezione dai contaminanti esterni; queste ultime alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, rigonfiamenti e condensa interna e prive fori e perdita di sottovuoto.

Il trasporto deve avvenire garantendo che in ogni fase della distribuzione i prodotti siano mantenuti ad una temperatura compresa tra +2°C e +6°C.

I prodotti confezionati dovranno essere rispondenti alle norme di etichettatura del Regolamento (UE) n.1169/2011 e s.m.i..

Sono altresì applicabili le leggi ed i regolamenti vigenti disciplinanti la materia oggetto della fornitura (Reg CE 178/2002).

## Art.6. DESCRIZIONE E QUANTITATIVI

I prodotti richiesti sono indicati nella tabella sottostante unitamente ai quantitativi annuali stimati:

N.	ARTICOLO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' PRESUNTA MESI 24	PREZZO AL KG BASE D'ASTA
1	CARNE TRITA MAGRA	KG	2400	8,00 €
2	FETTINE PER SCALOPPINE O MILANESI	KG	160	12,00 €
3	CUBETTI PER SPEZZATINO	KG	6800	8,00 €
4	TAGLIO PER ARROSTO	KG	4800	11,80 €
5	TAGLIO PER BOLLITO	KG	1000	8,00 €
6	TAGLIO PER VITELLO TONNATO	KG	2600	11,90 €
7	TAGLIO PER ROAST-BEEF	KG	2000	11,90 €

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

## TITOLO II – Modalità di svolgimento della gara

## **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 OFFERTE:**

Le offerte devono essere presentate entro e non oltre il giorno **09/09/2024 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**

- **Lettera di invito:** firmata digitalmente in segno di accettazione e conferma;
- **Capitolato speciale di gara:** firmato digitalmente in segno di accettazione e conferma;
- **Piano di controllo HACCP**
- **Allegato A - EDGUE:** modello di formulario per il documento di gara unico europeo firmato dal legale rappresentante dell'impresa di cui si allega copia fotostatica del documento di identità in corso di validità

**Considerata la situazione transitoria per la compilazione del nuovo modello EDGUE, si richiede di compilare sia l'EDGUE in formato elettronico (Allegato A1 EDGUE Request) sia il DGUE in formato tradizionale (Allegato A2 editabile) e di inserirli entrambi all'interno della busta amministrativa.**

Il DGUE in formato tradizionale dovrà essere convertito in PDF e firmato digitalmente dal legale rappresentante.

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

**pari al 1%** dell'importo complessivo dell'appalto di € 2.192,70 oppure garanzia **ridotta** allegando, in base all'art. 106 del DLgs. 36/2023, le eventuali certificazioni.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente sotto forma di cauzione o di fidejussione:

La cauzione è costituita mediante accredito, con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici con versamento sul conto corrente bancario utilizzando l'IBAN **IT89X0306922540100000300027** intestato a ASL CN2 Alba-Bra, con indicazione, nella causale

della procedura per la quale viene costituita la cauzione; per quanto concerne le modalità di istituzione della garanzia fideiussoria si rimanda all'art. 160 del Dlgs 36/2023.

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.

- **Ricevuta del versamento della contribuzione (CIG B2D2A32E8A)**

I concorrenti effettuano, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione, secondo le disposizioni vigenti di ANAC.

**Con l'adozione della delibera ANAC n. 262 del 20/06/2023, per le procedure iniziate dopo il 01/01/2024 è decaduto lo strumento del PASSOE, pertanto le verifiche dei requisiti per la partecipazione verranno espletate secondo quanto stabilito dalla normativa vigente**

**Soccorso Istruttorio:**

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

La Stazione Appaltante assegnerà al concorrente un termine non superiore a dieci giorni per integrare di ogni elemento mancante, ogni omissione, inesattezza o irregolarità della domanda di partecipazione, del documento di gara unico europeo e di ogni altro documento richiesto, con esclusione della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica.

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:

1. **Schede tecniche dei prodotti offerti**, nelle quali dovranno essere riportate le seguenti informazioni:

indicazione di provenienza della carne (razza Piemontese);

temperatura di conservazione durante il trasporto;

2. **Altra documentazione** che la ditta ritenga necessaria ai fini di una completa valutazione;

L'organismo di Valutazione si riserva il diritto di richiedere **precisazioni** sul contenuto dell'offerta tecnica anche a mezzo di campionatura.

### Art. 8.3. 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, qualora l'Organismo di Valutazione lo ritenga opportuno, alle ditte che hanno presentato offerta, successivamente al termine di scadenza della gara, all'atto della valutazione delle offerte tecniche pervenute.

### Art. 9. 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.**

L'importo complessivo a base d'asta indicato nel facsimile offerta non è superabile pena l'esclusione dalla gara, parimenti saranno escluse le offerte incomplete ovvero difformi dal facsimile offerta;

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. 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 all'Organismo di valutazione per parere di conformità

#### Seconda fase:

- **l'organismo di valutazione esprimerà parere di conformità rispetto alle caratteristiche tecniche richieste e di rispondenza alle esigenze a cui il prodotto è destinato; qualora lo ritenga necessario richiederà inoltre la campionatura per un ulteriore e più approfondito esame dei prodotti offerti;**
- 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, a favore della Ditta che avrà offerto il **prezzo più basso**, ai sensi dell'art. 108 comma 3 del D.Lgs. 36/2023.

L'Amministrazione appaltante aggiudicherà la fornitura anche in presenza di una sola offerta purché valida e compatibile.

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 facsimile offerta (ALLEGATO D) e quelle nelle quali l'importo complessivo a base d'asta è superato.**

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

La stazione appaltante, ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. 36/2023, valuta la congruità, la sostenibilità e la realizzabilità delle offerte che appaiano anormalmente basse, ovvero quelle offerte che propongano uno sconto superiore al 30% del prezzo presunto di gara.

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. 13.1. MODIFICA E REVISIONE DEI PREZZI CONTRATTUALI**

Il prezzo si intende fisso, impegnativo ed invariabile, salva eventuale revisione dei prezzi come disciplinato dall'art. 60 del Dlgs 36/2023:

La richiesta di adeguamento prezzi formulata dall'operatore economico dovrà essere esaurientemente motivata al fine di poterne valutare l'accoglimento o meno in base ad un'apposita istruttoria. L'adeguamento decorrerà, ove accettato, dal primo giorno del mese successivo alla data di ricevimento della richiesta formulata dall'Appaltatore e sarà calcolato dal mese di inizio del contratto o da quello dell'ultimo adeguamento fino al mese di applicazione di tale adeguamento.

La medesima richiesta di revisione potrà altresì essere richiesta dalla Stazione Appaltante.

*Ai sensi dell'art 60.2 "le clausole di revisione prezzi si attivano al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo della fornitura in aumento o in diminuzione superiore al 5% dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80% della variazione stessa".*

### **Art. 13.2. QUINTO D'OBBLIGO**

Ai sensi dell'art.120 comma 9, qualora in corso di esecuzione del contratto si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante potrà imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non potrà far valere il diritto alla risoluzione 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](mailto: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 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. 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, eventualmente ridotta qualora intervengano le condizioni di cui all'art. 106 comma 8 del D.Lgs. 36/2023.

In tal caso le certificazioni dovranno essere allegare 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 mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento ai sensi dell'art. 117 comma 6, del D.Lgs. 36/2023.

Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente.

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.

E' in facoltà dell'Ente di incamerare, in tutto od in parte, la cauzione definitiva per inosservanza degli obblighi contrattuali, per eventuali risarcimenti o penalità debitamente contestati, con lettera raccomandata con avviso di ricevimento, senza obbligo di preventiva azione giudiziaria.

#### **Art. 16. ORDINATIVI E CONSEGNE**

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 presso: MAGAZZINO CUCINA, C/O OSP. MICHELE E PIETRO FERRERO, strada Tanaro 7, Verduno.

**L'ordine verrà inviato alla Ditta aggiudicataria al giovedì e, obbligatoriamente, l'operatore economico dovrà effettuare la consegna il martedì successivo dalle h. 7.00 alle h. 12.00.**

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. 18.**

#### **Art. 17. CONTROLLO ED ACCETTABILITÀ DELLA FORNITURA**

I prodotti forniti dovranno essere corredati da idonea documentazione di trasporto (Bolla/DDT) unitamente a certificato DNA e scheda identificativa del capo di bestiame.

I prodotti dovranno essere forniti in perfetto stato di conservazione con mezzi di trasporto come da **art. 5**.



**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](mailto:aslcn2@legalmail.it) – [www.aslcn2.it](http://www.aslcn2.it)

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

Il controllo **quantitativo** e **qualitativo** della fornitura, nonché della temperatura del mezzo di trasporto e del certificato sanitario del capo di bestiame è demandato all'operatore addetto al ritiro e a suo **insindacabile giudizio**. Il materiale non rispondente ai requisiti per qualità e quantità verrà, in caso di carenze qualitative, restituito con l'obbligo per il fornitore di sostituirlo con altro che abbia i requisiti richiesti, entro 24 h, oppure accettato in caso di carenze quantitative, ma con l'obbligo per il fornitore di integrare la quantità mancante entro le 24 ore successive. 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 approfondite da parte del personale della cucina, l'appaltatore dovrà sottostare 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. 18**.

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 con altri di qualità superiore, **senza autorizzazione** del servizio ordinante. In caso di mancanza di un articolo dunque l'operatore economico dovrà avvertire non oltre le 24 ore successive dal ricevimento dell'ordine la stazione appaltante mediante contatto telefonico e dovrà inviare tempestivamente la scheda tecnica del prodotto "sostituito". **Solo dopo l'approvazione del servizio ordinante potrà essere spedito il nuovo articolo.**

#### **Art. 18. 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 giorno di ritardo rispetto alla data di consegna prevista, sostituzione nelle 24/48h e per consegna non conforme\* si rimanda all'art 126 del Dlgs 36/2023. I giorni di ritardo sono calcolati in giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla data prestabilita per la consegna.**

**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.**

**\* per consegna NON CONFORME si intende una consegna difforme da quanto ordinato per tipologia e/o quantità di prodotto, ovvero difforme per quanto concerne il rispetto delle normative vigenti in campo di igiene, conservazione, confezionamento, trasporto e documenti di accompagnamento (DDT, bolle, certificati sanitari dei bovini...).**

#### **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. 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. 22. 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. 23. 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. 24. RECESSO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L'Azienda Sanitaria può procedere alla risoluzione del contratto in qualsiasi momento, avvalendosi



**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](mailto:aslcn2@legalmail.it) – [www.aslcn2.it](http://www.aslcn2.it)

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

delle facoltà concesse dal Codice Civile ed in base a quanto stabilito dal D.Lgs. 36/2023.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di recedere dal contratto con le modalità previste dall'art. 123 del Codice.

#### **Art. 25. 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, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.a.

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. 26. DEROGA AL FORO COMPETENTE**

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

#### **Art. 27. 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. 28. INFORMATIVA PER IL 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.

## Art 29. RIEPILOGO DOCUMENTI DI GARA

### Documentazione AMMINISTRATIVA da allegare alla RDO

Lettera di invito

Capitolato Speciale di Gara

Piano di Controllo HACCP

Allegato A – EDGUE

Allegato B – Patto di Integrità

Allegato C – Informativa

Garanzia provvisoria

Ricevuta del versamento della contribuzione

ANAC

### Documentazione TECNICA richiesta ai fornitori per la partecipazione

Schede Tecniche

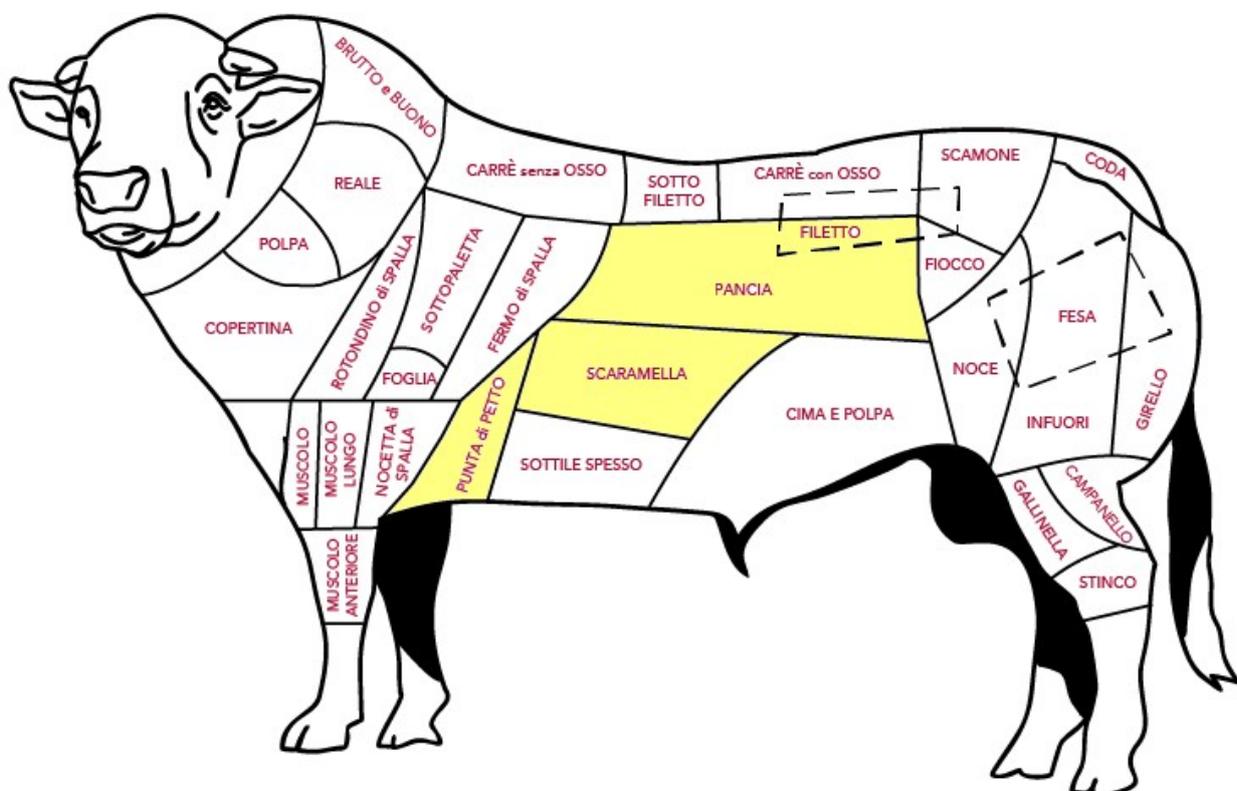
Eventuale altra documentazione

### Documentazione ECONOMICA da allegare alla RDO

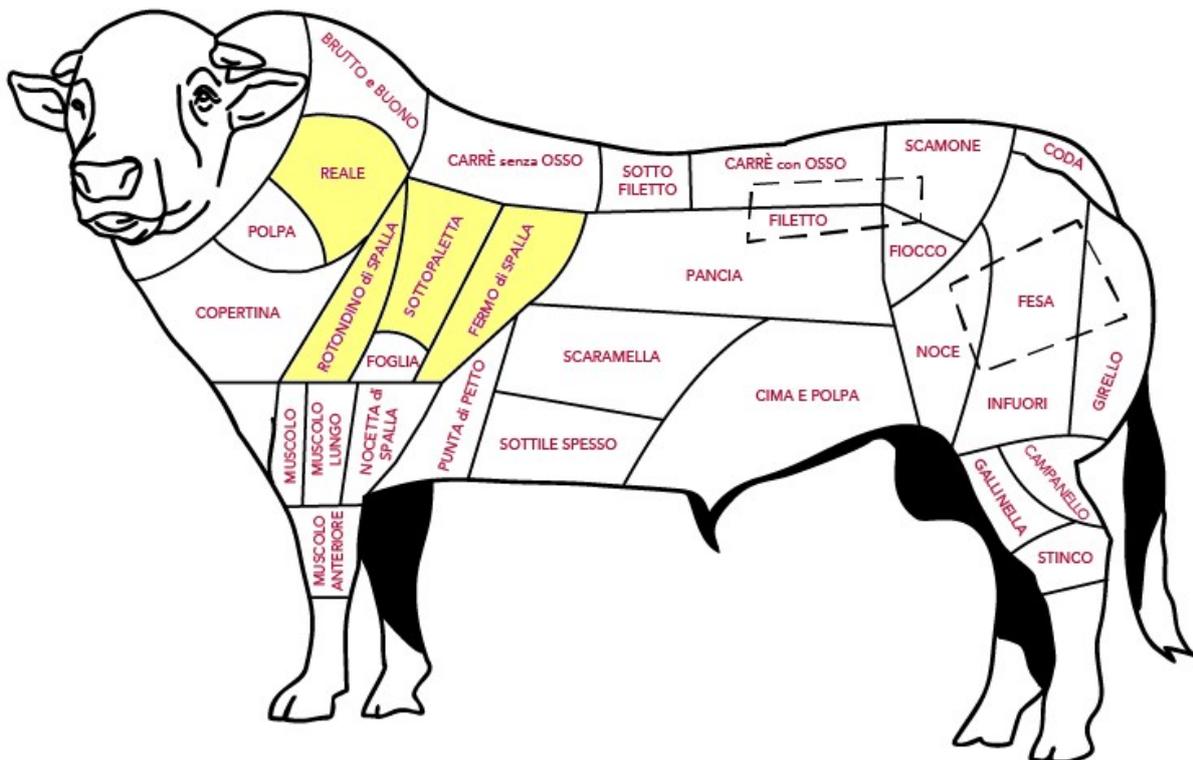
Allegato D – Modulo Offerta

## Art. 30. SCHEMA TAGLI

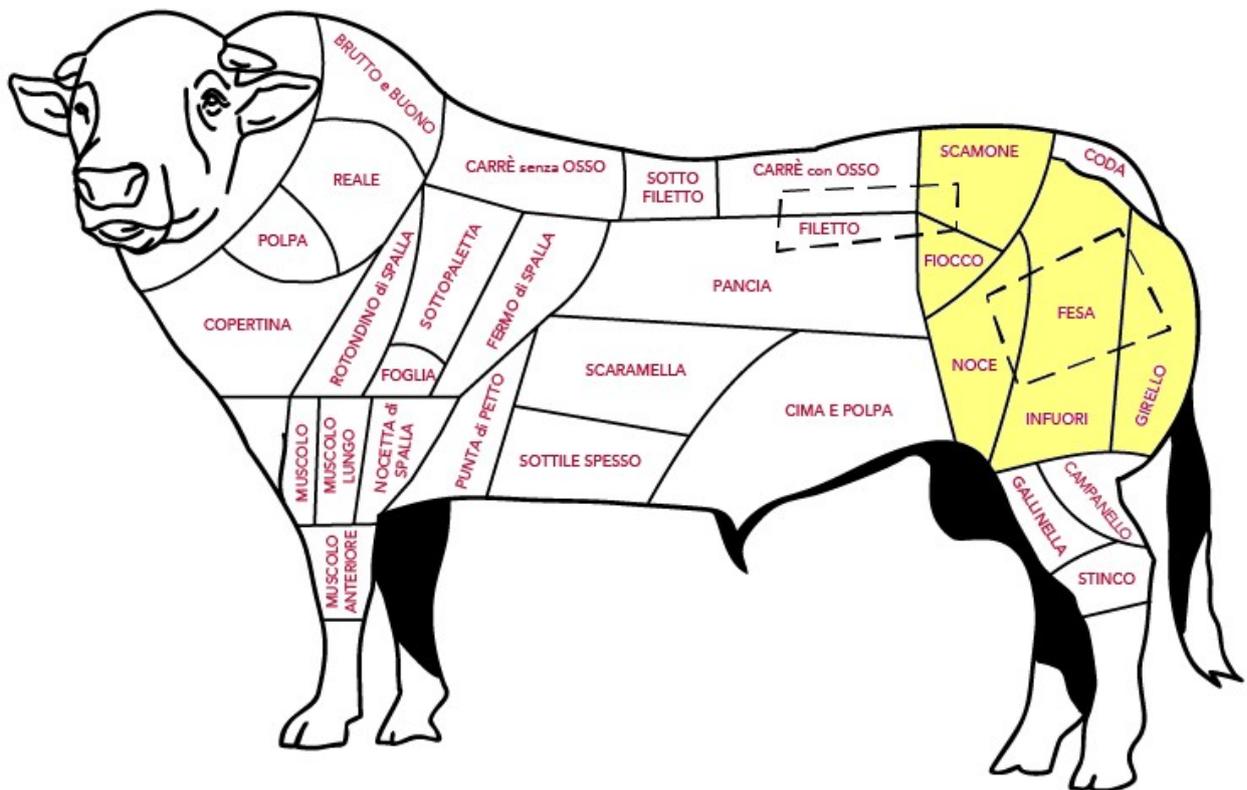
Schema tagli CUBETTI PER SPEZZATINO (articolo 3)



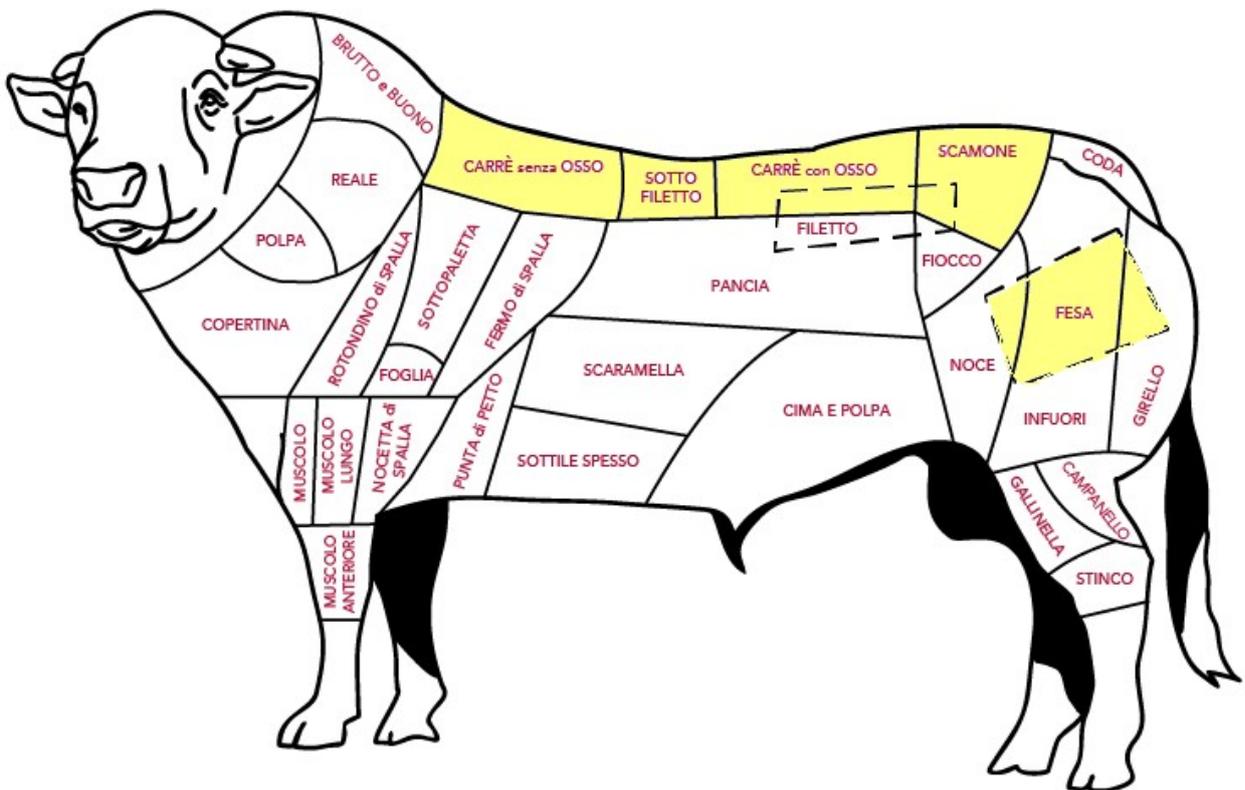
## Schema tagli per ARROSTO (articolo 4)



## Schema tagli per VITELLO TONNATO (articolo 6)



## Schema tagli per ROAST-BEEF (articolo 7)



IL RUP

Dott.ssa Maria RAITERI

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