


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

**S.S. Logistica - Servizi Generali - Esecuzione Contratti –
Acquisti in ambito AIC4**
Responsabile f.f.: **Dott. Claudio MONTI**

Responsabile dell'istruttoria: Paolo GIACONE

Recapiti a cui rivolgersi:

✓ personalmente: Via Vida n. 10, Alba (CN) – piano primo

✓ telefonicamente: 0173/316069

✓ tramite fax: 0173/316480

tramite e-mail: aslcn2@legalmail.it

Archivio: I.5.04.01|2017|252|

Alba, 13/12/2017

Spett.le ditta

Oggetto	PROCEDURA NEGOZIATA PER LA FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI VARI OCCORRENTI ALL'ASL CN2 "ALBA-BRA", AI SENSI DELL'ART. 36 DEL D.LGS. 50/2016 E S.M.I. E DEL REGOLAMENTO AZIENDALE PER L'ACQUISIZIONE IN ECONOMIA DI LAVORI, BENI E SERVIZI DURATA 24 MESI. RDO N. 1804864 - GARA N. 6926622 - CIG 7304988ACA.
----------------	--

Questa Azienda Sanitaria Locale intende procedere ai sensi dell'articolo 36 comma 2 lettera b) del D.Lgs n. 50 del 18 aprile 2016 e s.m.i. all'affidamento della fornitura di "alimenti vari" occorrenti alle cucine dell'A.S.L. CN2 per una durata complessiva di **24 mesi**.

E' fatto salvo il diritto dell'Azienda di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora le offerte non fossero ritenute economicamente convenienti.

Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta pervenuta.

Le offerte dovranno essere presentate entro il giorno **28/12/2017 alle ore 12:00**, secondo le indicazioni previste dalle regole per l'accesso e l'utilizzo del MEPA.

Eventuali richieste di chiarimenti dovranno pervenire sul portale MEPA entro il giorno **19/12/2017 alle ore 12:00**, oppure a mezzo e-mail, al seguente indirizzo di posta certificata: aslcn2@legalmail.it.

Le risposte ai quesiti pervenuti entro il suddetto termine verranno pubblicate sul MEPA sino al giorno **20/12/2017**.

Questa Azienda si riserva il diritto insindacabile di revocare o sospendere la presente gara per ragioni di opportunità o di interesse.

La fornitura sarà sottoposta alle condizioni, agli obblighi e divieti di cui all'allegato capitolato.

Il Responsabile unico del procedimento ai sensi dell'art. 31, del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i. è il Dott. Claudio MONTI, Responsabile f.f.. della S.S. Logistica - Servizi Generali - Esecuzione Contratti - Acquisti in ambito AIC4.

Per eventuali informazioni si prega di contattare la S.S. Logistica - Servizi Generali Esecuzione Contratti - Acquisti in ambito AIC4 Sig. Paolo Giaccone ☎ 0173/594360 paggiacone@aslcn2.it, oppure Rag. Antonella Venezia ☎ 0173/316553 avenezia@aslcn2.it, ☎ 0173/316480.

Distinti saluti.



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 – www.aslc2.it

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Claudio MONTI

(f.to in originale)

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA FORNITURA DI ALIMENTARI VARI OCCORRENTI
ALLE CUCINE DELL’A.S.L. CN2 ALBA BRA.**

Art. 1 – OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di “alimentari vari” occorrenti alle cucine dell’A.S.L. CN2 “Alba-Bra” per un periodo **di mesi 24**, per **un importo presunto complessivo di € 173.400,00 IVA esclusa** (importo annuo presunto € 86.700,00 IVA esclusa).

Art. 2 – DESCRIZIONE – CARATTERISTICHE TECNICHE – QUANTITATIVI PRESUNTI

La fornitura oggetto del presente capitolato è riferita al materiale sottoindicato e nelle quantità seguenti:

VOCE N	DENOMINAZIONE E REQUISITI MINIMI PRODOTTO	FORMATO CONFEZIONE	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' PRESUNTA ANNUA	QUANTITA' PRESUNTA 24 MESI
1	PASTA SEDANI SENZA GLUTINE	500 GR.	NR	15	30
2	PASTA DITALINI SENZA GLUTINE	500 GR.	NR	15	30
3	PASTA SPAGHETTI SENZA GLUTINE	500 GR	NR	24	48
4	PASTA FUSILLI SENZA GLUTINE	500 GR	NR	8	16
5	PASTA PENNE SENZA GLUTINE	500 GR	NR	21	42
6	PASTA PIPE SENZA GLUTINE	500 GR	NR	7	14
7	GRISSINI SENZA GLUTINE	150 GR	NR	15	30
8	PANE SFILATINO SENZA GLUTINE	225 GR	NR	115	230
9	ACETO BIANCO DI VINO	1 LT	LT	880	1.760
10	ACETO ROSSO DI VINO	1 LT	LT	380	760

VOCE N	DENOMINAZIONE E REQUISITI MINIMI PRODOTTO	FORMATO CONFEZIONE	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' PRESENTA ANNUA	QUANTITA' PRESENTA 24 MESI
11	PREPARATO PER BRODO CON ESTRATTO DI CARNE	1 KG	KG	470	940
12	GELATINA IN PACCHETTI	1 KG	KG	7	14
13	PASTA DI SEMOLA BAVETTE (LINGUINE)	5 KG	KG	110	220
14	PASTA DI SEMOLA DITALINI RIGATI	5 KG	KG	140	280
15	PASTA DI SEMOLA FARFALLE	5 KG	KG	530	1.060
16	PASTA DI SEMOLA FUSILLI	5 KG	KG	680	1.360
17	PASTA DI SEMOLA GNOCCHETTI SARDI	5 KG	KG	550	1.100
18	PASTA DI SEMOLA MEZZE PENNE RIGATE	5 KG	KG	1.200	2.400
19	PASTA DI SEMOLA PENNETTE RIGATE	5 KG	KG	660	1.320
20	PASTA DI SEMOLA PIPE RIGATE	5 KG	KG	120	240
21	PASTA DI SEMOLA PIPETTE RIGATE	5 KG	KG	720	1.440
22	PASTA DI SEMOLA SEDANI	5 KG	KG	650	1.300
23	PASTA DI SEMOLA PENNE RIGATE	5 KG	KG	650	1.300
24	PASTA DI SEMOLA SEDANINI	5 KG	KG	560	1.120
25	PASTA DI SEMOLA SPAGHETTI	5 KG	KG	390	780
26	PASTA DI SEMOLA TORTIGLIONI	5 KG	KG	100	200
27	PASTA DI SEMOLA VERMICELLI TAGLIATI PER MINISTRINA	5 KG	KG	630	1.260

VOCE N	DENOMINAZIONE E REQUISITI MINIMI PRODOTTO	FORMATO CONFEZIONE	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' PRESENTA ANNUA	QUANTITA' PRESENTA 24 MESI
28	PASTA DI SEMOLA STELLINE PER MINISTRINA	5 KG	KG	950	1.900
29	PASTA DI SEMOLA TEMPESTINA PER MINISTRINA	5 KG	KG	310	620
30	PASTA DI SEMOLA ANELLINI PER MINISTRINA	5 KG	KG	900	1.800
31	PASTA DI SEMOLA RISI SEMI DI CICORIA PER MINISTRINA	5 KG	KG	790	1.580
32	PASTA ALL'UOVO LASAGNE	0,500 KG	KG	75	150
33	PASTA ALL'UOVO PAGLIA E FIENO	0,500 KG	KG	310	620
34	PASTA ALL'UOVO TAGLIATELLE	0,500 KG	KG	290	580
35	RISO PARABOILED	5 KG	KG	5.500	11.000
36	DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO	2,500 KG	KG	58	116
37	POMODORI PELATI NORMALI	2,500 KG	KG	4.450	8.900
38	POLPA DI POMODORO	2,500 KG	KG	5.550	11.100
39	AMARETTI	0,200 KG	KG	10	20
40	ANANAS IN SCIROPPO	3,030 KG	KG	420	840
41	ARANCIATA IN PET	1,500 LT	LT	10	20
42	BIFETTE MONODOSE	15 GR	NR	110.000	220.000
43	BISCOTTO AL LATTE MONODOSE	30 GR	NR	67.250	134.500
44	BUDINO CIOCCOLATO	1 KG	KG	350	700

VOCE N	DENOMINAZIONE E REQUISITI MINIMI PRODOTTO	FORMATO CONFEZIONE	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' PRESENTA ANNUA	QUANTITA' PRESENTA 24 MESI
45	BUDINO CREME CAMEL	1 KG	KG	215	430
46	BUDINO VANIGLIA	1 KG	KG	210	420
47	CACAO AMARO IN POLVERE	1 KG	KG	5	10
48	CAFFE' MACINATO 100% VARIETA' ARABICA	1 KG	KG	66	132
49	CAMOMILLA IN BUSTINA	1,500 GR	NR	12.000	24.000
50	CANNELLA IN POLVERE	0,400 KG	KG	1	2
51	CAPPERI	1 KG	KG	20	40
52	CARCIOFI A SPICCHI	2,650 KG	KG	275	550
53	CECI IN SCATOLA AL NATURALE	2,650 KG	KG	400	800
54	CHIODI DI GAROFANO INTERI	0,300 KG	KG	1	2
55	CIPOLLINE	2,600 KG	KG	100	200
56	LATTE UHT P.S. ALTA DIGERIBILITA'	0,500 LT	NR	10	20
57	UOVA MEDIE GR 53/63 CAT. A CARTONE 90 PZ	53/63 GR	NR	30.150	60.300
58	FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA LESSATI	2,500 KG	KG	425	850
59	FAGIOLI BORLOTTI LESSATI	2,500 KG	KG	425	850
60	FAGIOLI CANNELLINI LESSATI	2,500 KG	KG	410	820
61	FUNGHI CHAMPIGNONS TAGLIATI	2,450 KG	KG	210	420

VOCE N	DENOMINAZIONE E REQUISITI MINIMI PRODOTTO	FORMATO CONFEZIONE	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' PRESENTA ANNUA	QUANTITA' PRESENTA 24 MESI
62	OLIVE NERE DENOCCIOLATE	4,150 KG	KG	270	540
63	OLIVE VERDI DENOCCIOLATE	4,150 KG	KG	300	600
64	PISELLI FINI LESSATI	2,650 KG	KG	580	1.160
65	PEPERONI ROSSI/GIALLI	4 KG	KG	144	288
66	LENTICCHIE AL NATURALE	2,650 KG	KG	1.100	2.200
67	INSALATINA CAPRICCIOSA VEGETALE	2,600 KG	KG	550	1.100
68	VERDURE MISTE PER INSALATA DI RISO	2,600 KG	KG	450	900
69	TONNO IN OLIO DI OLIVA	1,730 KG	KG	1.200	2.400
70	COCACOLA PET	1,500 LT	LT	10	20
71	CONDIMENTO PER ARROSTO TRITATO	1 KG	KG	80	160
72	FARINA GIALLA BRAMATA	1 KG	KG	400	800
73	FARINA TIPO 00	1 KG	KG	710	1.420
74	FECOLA DI PATATE	1 KG	KG	55	110
75	FILETTI DI ALICI IN OLIO DI OLIVA	0,700 KG	KG	50	100
76	FILETTO DI SGOMBRO IN OLIO DI OLIVA	1,950 KG	KG	210	420
77	FROLLINI MONODOSE	25 GR	NR	45.400	90.800
78	KETCHUP IN BOTTIGLIA	0,340 KG	KG	10	20

VOCE N	DENOMINAZIONE E REQUISITI MINIMI PRODOTTO	FORMATO CONFEZIONE	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' PRESENTA ANNUA	QUANTITA' PRESENTA 24 MESI
79	KETCHUP IN BUSTINA	12 GR	NR	9.700	19.400
80	LIEVITO DI BIRRA IN BUSTINA	7 GR	NR	160	320
81	LIEVITO VANIGLIATO IN BUSTINA	15 GR	NR	100	200
82	MACEDONIA DI FRUTTA	2,600 KG	KG	1.350	2.700
83	MAIONESE IN BUSTINA	12 GR	NR	15.400	30.800
84	MAIONESE VASO VETRO	1 KG	KG	970	1.940
85	MARMELLATA ALBICOCCA IN VASO	0,400 KG	KG	20	40
86	MARMELLATA ALBICOCCA MONODOSE	25 GR	NR	9.100	18.200
87	MARMELLATA CILIEGIE IN VASO	0,400 KG	KG	10	20
88	MARMELLATA CILIEGIE MONODOSE	25 GR	NR	10.000	20.000
89	MARMELLATA FRAGOLE MONODOSE	25 GR	NR	10.000	20.000
90	MARMELLATA PESCHE MONODOSE	25 GR	NR	7.500	15.000
91	MARMELLATA PRUGNE MONODOSE	25 GR	NR	1.800	3.600
92	NOCE MOSCATA IN POLVERE	0,400 KG	KG	2	4
93	ORIGANO TRITATO	0,150 KG	KG	2	4
94	ORZO SOLUBILE	0,500 KG	KG	250	500
95	PASSATA DI MELA/FRUTTA MISTA	100 GR	NR	13.600	27.200

VOCE N	DENOMINAZIONE E REQUISITI MINIMI PRODOTTO	FORMATO CONFEZIONE	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' PRESENTA ANNUA	QUANTITA' PRESENTA 24 MESI
96	PASSATA DI MELA S/ZUCCHERO	100 GR	NR	14.600	29.200
97	PASSATA DI MELA /BANANA S/ZUCCHERO	100 GR	NR	12.600	25.200
98	PEPE BIANCO MACINATO	0,400 KG	KG	5	10
99	PERE IN SCIROPPO	2,650 KG	KG	850	1.700
100	PESCHE IN SCIROPPO	2,600 KG	KG	1.210	2.420
101	PESTO ALLA GENOVESE	1 KG	KG	305	610
102	PREPARATO PER PURE' IN SCAGLIE CF 10 PZ DA 1 KG	1 KG	KG	360	720
103	SALE FINO	1 KG	KG	950	1.900
104	SALE GROSSO	1 KG	KG	1.350	2.700
105	SALE IODATO IN SPARGITORE	0,500 KG	KG	27	54
106	SAVOIARDI	0,400 KG	KG	7	14
107	SEMOLA DI GRANO DURO (SEMOLINO)	1 KG	KG	1.120	2.240
108	SUCCO DI FRUTTA CONCENTRTO - ARANCIA	1 LT	LT	110	220
109	SUCCO DI LIMONE CF 6 PZ	1 LT	LT	215	430
110	SUCCO DI FRUTTA CONCENTRATO TROPICALE	1 LT	LT	65	130
111	THE AL LIMONE IN PET	1,500 LT	LT	10	20
112	THE DETEINATO 100 FILTRI 2 GR	2 GR	GR	33.400	66.800

VOCE N	DENOMINAZIONE E REQUISITI MINIMI PRODOTTO	FORMATO CONFEZIONE	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' PRESUNTA ANNUA	QUANTITA' PRESUNTA 24 MESI
113	THE IN BUSTINA	1,800 GR	GR	55.600	111.200
114	VINO BIANCO SECCO	1,500 LT	LT	1.710	3.420
115	ZAFFERANO IN POLVERE BUSTINA	12 GR	GR	2.750	5.500
116	ZUCCHERO SEMOLATO	1 KG	KG	2.350	4.700
117	ZUCCHERO SEMOLATO IN BUSTINA	5,500 GR	GR	2.100	4.200
118	LATTE UHT INTERO ALTA DIGERIBILITA'	1 LT	LT	85	170
119	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA	0,700 KG	KG	4	8
120	MISTO D'UOVO BRIK	1 KG	KG	330	660
121	TUORLO D'UOVO BRIK	1 KG	KG	20	40
122	ALBUME D'UOVO BRIK	1 KG	KG	2	4
123	PREPARATO GRAN PURE' FIOCCHI PATATE	1 KG	KG	32	64
124	PANE GRATTUGGIATO	10 KG	KG	30	60
125	PANE GRATTUGGIATO	500 GR	KG	150	300

A seguire, nel dettaglio, le caratteristiche che la sopraindicata fornitura dovrà necessariamente avere:

• **PASTA SENZA GLUTINE:**

il prodotto dovrà rispettare la normativa italiana, in particolare il Regolamento (CE) 41/2009, che stabilisce i criteri per la composizione e l'etichettatura dei prodotti dietetici destinati ai soggetti intolleranti al glutine, fornito in pacchi da 500 g circa l'uno;

i formati dovranno essere i seguenti:

- Sedani;

- Ditalini;
- Spaghetti;
- Fusilli;
- Penne;
- Pipe.

● **GRISSINI SENZA GLUTINE:**

il prodotto dovrà rispettare la normativa italiana, in particolare il Regolamento (CE) 41/2009, che stabilisce i criteri per la composizione e l'etichettatura dei prodotti dietetici destinati ai soggetti intolleranti al glutine, fornito in pacchetti da 150 g circa l'uno.

● **PANE SFILATINO SENZA GLUTINE:**

il prodotto dovrà rispettare la normativa italiana, in particolare il Regolamento (CE) 41/2009, che stabilisce i criteri per la composizione e l'etichettatura dei prodotti dietetici destinati ai soggetti intolleranti al glutine, fornito in confezioni da 225 g circa l'una.

● **ACETO DI VINO (BIANCO E ROSSO):**

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici, legali previsti dalla normativa vigente, esso sarà fornito in bottiglie da lt. 1 circa, dovrà avere 6° di acidità ovvero un grado basso di acidità.

● **PREPARATO PER BRODO CON ESTRATTO DI CARNE:**

il prodotto, con puro estratto di carne al 4%, dovrà possedere tutte le qualità, caratteristiche, requisiti merceologici previsti dalla normativa vigente; dovrà essere fornito in confezioni del peso netto di Kg. 1 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento, ogni confezione dovrà comunque recare la denominazione della ditta confezionatrice, della sede di confezionamento, la qualità del contenuto nonché il peso netto.

● **GELATINA IN PACCHETTI:**

il prodotto dovrà essere fornito, nel pieno rispetto delle norme vigenti, in confezioni da kg. 1 circa.

● **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO:**

la pasta dovrà essere di grano duro e rispondere ai requisiti indicati dal D.Lgs. 04.07.1967, n.580 e s.m.i. approvati con legge del 08.06.1971, n. 440, cioè:

- acqua valore massimo tollerato 12,5%;

dovrà essere confezionata con il 100% di semola di grano duro, avente le seguenti caratteristiche su cento parti di sostanza secca circa:

- ceneri massimo 0,90;
- cellulosa massima 0,45;

- sostanze azotate minimo 10,50;
- acidità' grado massimo 4;

dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto stato di conservazione, di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita, con frattura vitrea, resistente alla prova di cottura, cotta dovrà mantenere la forma e consistenza, non dovrà quindi spaccarsi, spappolarsi o divenire collosa, intorbidire l'acqua o lasciare nel recipiente di cottura sedimenti farinacei e amidacei;

la ditta dovrà allegare all'offerta il catalogo dei formati e la pasta sarà' consegnata in imballi da Kg. 5 circa;

i formati dovranno essere, necessariamente, i seguenti:

- Bavette(linguine);
- Ditalini rigati;
- Farfalle;
- Fusilli;
- Gnocchetti sardi;
- Mezze penne rigate;
- Pennette rigate;
- Pipe rigate;
- Pipette rigate;
- Sedani;
- Penne rigate;
- Sedanini;
- Spaghetti;
- Tortiglioni;
- Vermicelli tagliati per minestrina;
- Stelline per minestrina;
- Tempestine per minestrina;
- Anellini per minestrina;
- Risi, semi di cicoria per minestrina.

● **PASTA ALL'UOVO:**

il prodotto dovrà rispondere a tutte le caratteristiche stabilite dall'Art. 31 della Legge 4/07/1967 n. 580 e s.m.i., pertanto dovrà essere confezionato esclusivamente con semola di grano duro, con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina prive di guscio (è possibile utilizzare uova fresche o prodotti ottenuti esclusivamente da uova fresche) per un peso

complessivo non inferiore a gr. 200 circa di uova per ogni kg. di semola,

dovrà avere inoltre una umidità massima del 12,50%,

dovrà avere i seguenti valori su cento parti di sostanza secca:

- ceneri dallo 0,85% all'1,10% (con incremento di 0,05% per ogni uovo in più rispetto al minimo prescritto),
- cellulosa dallo 0,20% allo 0,45%,
- sostanze azotate minimo 12,50%,
- acidità massima gradi 5 circa,

la ditta dovrà allegare all'offerta, il catalogo dei formati;

la pasta sarà consegnata in imballi da Kg. 0,500 circa;

i formati dovranno essere necessariamente i seguenti:

- Lasagne;
- Paglia e fieno;
- Tagliatelle.

● **RISO PARBOILED:**

dovrà essere fornito nelle seguenti varietà: Roma, Ribe, Arborio, Baldo;

il prodotto deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale, di corpi estranei;

per i valori delle tolleranze di grani non conformi si fa riferimento al Decr. MI.P.A.A.F. 11/01/2011 "Denominazione delle varietà di risone e delle corrispondenti varietà di riso per l'annata agraria 2010/2011";

il chicco si presenta traslucido, consistente, di colore leggermente ambrato;

il prodotto deve essere NON OGM e rispettare la normativa vigente nazionale e CE;

le caratteristiche merceologiche sono come sotto indicato:

Corpi estranei	assenti
Grani striati rossi (%)	<1
Impurità varietali (%)	<5
Grani non parboiled (%)	<0,1
Grani non compl. gelatinizzati (%)	<4
Grani danneggiati (%)	<1
Pecks (%)	<0,5
Rotture (%)	<5

il riso sarà consegnato in sacchi da Kg. 5 circa l'uno.

● **DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO:**

prodotto dell'anno, fornito in latte da Kg. 2,5 circa, deve essere costituito da una massa di consistenza molle, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi artificiali, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali, contenente cloruro sodico in quantità non superiore al 5% circa e con tutte le caratteristiche previste dal DPR 11.4.1975, n. 428 e s.m.i.

● **POMODORI PELATI NORMALI:**

normali e superiori, prodotti dell'anno, forniti in latte da Kg. 2,5 circa, immersi in un liquido di governo di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi artificiali, acidi, coloranti artificiali e con tutte le caratteristiche previste dal DPR 11.4.1975, n. 428 e s.m.i.

● **POLPA DI POMODORO:**

fornita in latte da Kg. 2,5 circa, dovrà rispondere ai requisiti di qualità stabiliti dal DPR 11.4.1975, n. 428 e s.m.i.

● **AMARETTI:**

dovranno possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, saranno forniti in pacchi dal peso netto di gr. 200 circa per confezione, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

● **ANANAS IN SCIROPPO:**

a fette, in latte dal peso lordo di Kg. 3 circa, confezionate in conformità alle normative vigenti.

● **ARANCIATA, COCA COLA, THE AL LIMONE (PET):**

le bibite saranno fornite in PET da lt. 1,5.

● **BIFETTE MONODOSE:**

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, caratteristiche, requisiti merceologici, legali previsti dalla normativa vigente, fornito in confezioni sigillate da n. 2 fette ciascuna, dal peso di 15 gr. circa nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento, in cartoni da 208 confezioni circa l'uno;

● **BISCOTTO AL LATTE MONODOSE:**

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, fornito in confezioni da quattro biscotti dal peso di gr. 30 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento, il tutto sarà fornito in cartoni da 150 confezioni circa.

● **BUDINO AL CIOCCOLATO, CREME CAMEL, VANIGLIA:**

il prodotto, nelle varietà come da titolo, dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, sarà fornito in confezioni da Kg. 1 circa di peso netto, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

● **CACAO AMARO IN POLVERE:**

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche, i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente e sarà fornito in confezioni da Kg. 1 circa di peso netto, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

● **CAFFÈ MACINATO 100% VARIETA' ARABICA:**

torrefatto con miscela corrente, sarà costituito da grani ricavati esclusivamente da semi mondati dalla pianta di caffè, giustamente torrefatti, brillanti all'aspetto, di aroma fragrante proprio, con umidità non superiore al 5% circa;

saranno, pena esclusione, non ammesse le seguenti caratteristiche:

- impiegare nella torrefazione del caffè ed in operazione successiva a tali torrefazioni, qualsiasi materia estranea a tale prodotto
- l'aggiunta di acqua al caffè torrefatto allo scopo di aumentarne il peso,
- torrefazione con zucchero, melasso, sostanze vernicianti, ecc.;

il caffè sarà fornito in confezioni del peso netto di Kg. 1 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento, ogni pacco dovrà comunque recare la denominazione della ditta confezionatrice e della sede di confezionamento, la qualità del contenuto nonché il peso netto della quantità.

● **CAMOMILLA IN BUSTINA:**

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, sarà fornito in confezioni da 100 filtri da gr. 1,5 circa cadauno, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

● **CANNELLA IN POLVERE:**

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, sarà fornito in confezioni da kg. 0,400 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

● **CAPPERI:**

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, essere fornito in confezioni da kg. 1 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

● **CARCIOFI A SPICCHI:**

al naturale, ben calibrati e di colore omogeneo, di produzione di stagione, forniti in latte dal peso di circa Kg. 2,650.

● **CECI IN SCATOLA AL NATURALE:**

il prodotto dovrà essere colto, al momento della perfetta maturazione, privo di difetti ed alterazioni di qualunque origine e causa, e sottoposto a trattamento di conservazione secondo buona tecnica commerciale, nel rispetto delle vigenti leggi igienico-sanitarie,

confezionati in latte da kg 2,650 circa;

il prodotto dovrà risultare totalmente coperto da liquido, non devono rilevarsi odori o sapori sgradevoli a carico del liquido o dei vegetali in esso contenuti e non e' ammessa la presenza di corpi estranei di alcun tipo.

● **CHIODI DI GAROFANO INTERI:**

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, sarà fornito in confezioni da kg. 0,300 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

● **CIPOLLINE:**

in soluzione acetosa, dovranno possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, dovranno essere fornite in confezioni da kg. 2,6 circa l'una, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

● **LATTE UHT P.S. ALTA DIGERIBILITA':**

sarà privo di lattosio e fornito in confezioni da ml 500 circa l'una.

● **UOVA:**

di categoria A, medie, gr. 53/63 circa l'uno, forniti in cartoni da n. 90 pezzi circa.

● **FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA, BORLOTTI, CANNELLINI, LESSATI:**

il prodotto dovrà essere colto al momento della perfetta maturazione, privo di difetti ed alterazioni di qualunque origine e causa, sottoposto a trattamento di conservazione secondo buona tecnica commerciale nel rispetto delle vigenti leggi igienico-sanitarie, di colore omogeneo, in latte da kg 2,500 l'una circa;

il prodotto dovrà risultare totalmente coperto dal liquido di governo, non dovranno rilevarsi odori o sapori sgradevoli a carico del liquido o dei vegetali in esso contenuti, non e' ammessa la presenza di corpi estranei di alcun tipo.

● **FUNGHI CHAMPIGNONS TAGLIATI:**

al naturale, ben calibrati, di colore omogeneo, di produzione di stagione, forniti in latte dal peso di circa Kg. 2,450.

● **OLIVE NERE E VERDI DENOCCIOLATE:**

confezionate sotto salamoia, dovranno possedere tutte le qualità, caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, saranno fornite in confezioni da kg. 3,9 a kg 4,3 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

● **PISELLI FINI LESSATI AL NATURALE:**

il prodotto dovrà essere colto al momento della perfetta maturazione, privo di difetti ed alterazioni di qualunque origine e causa, sottoposto a trattamento di conservazione secondo

buona tecnica commerciale, nel rispetto delle vigenti leggi igienico sanitarie e di colore omogeneo, confezionato in latte da kg 2,650 circa l'una.

il prodotto dovrà risultare totalmente coperto dal liquido di governo, non dovranno rilevarsi odori o sapori sgradevoli a carico del liquido o dei vegetali in esso contenuti e non e' ammessa la presenza di corpi estranei di alcun tipo.

● **PEPERONI ROSSI/GIALLI AL NATURALE:**

dovranno possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, essere forniti in confezioni da kg. 4 circa l'una, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

● **LENTICCHIE AL NATURALE:**

il prodotto dovrà essere colto al momento della perfetta maturazione, privo di difetti ed alterazioni di qualunque origine e causa e sottoposto a trattamento di conservazione secondo buona tecnica commerciale, nel rispetto delle vigenti leggi igienico sanitarie, di colore omogeneo, confezionato in latte da kg 2,650 circa.

All'atto dell'apertura del contenitore, il prodotto deve risultare totalmente coperto dal liquido di governo, non devono rilevarsi odori o sapori sgradevoli a carico del liquido o dei vegetali in esso contenuti, non e' ammessa la presenza di corpi estranei di alcun tipo.

● **INSALATINA CAPRICCIOSA VEGETALE:**

dovranno possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, essere forniti in confezioni da circa kg. 2,6 nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

● **VERDURE MISTE PER INSALATA DI RISO:**

a base di verdure a pezzi, dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche, i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, essere fornite in confezioni da kg. 2,6 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

● **TONNO IN OLIO DI OLIVA:**

il prodotto da fornire dovrà essere ottenuto esclusivamente dalla lavorazione dei pesci della specie "Orcynus Tynnus", dovrà essere lavorato a perfetta regola d'arte e con procedimenti che ne garantiscano l'igienica preparazione, l'efficace sterilizzazione e la buona conservazione, valgono all'uopo le norme della legislazione in vigore ed e' consentita la fornitura sia del prodotto inscatolato in Italia che del prodotto fabbricato all'estero, l'olio impiegato per la conservazione dovrà essere del tipo denominato "olio d'oliva" con acidità non superiore al 2% circa, secondo quanto previsto dalla legislazione sulla classificazione degli oli di oliva n. 1407 del 13.11.1960 e successive modificazioni, il tonno dovrà risultare esente da alterazioni di qualsiasi specie e dovrà essere compatto e consistente, all'atto dell'apertura della scatola il pesce dovrà risultare totalmente coperto di olio, tolto dalla scatola e privato dell'olio stesso, dovrà conservare almeno per trenta minuti il suo colore, non dovrà subire annerimenti o viraggi, la proporzione in peso dell'olio deve risultare da gr. 15 a gr. 25 per ogni 100 gr. di pesce circa, l'accertamento quantitativo sarà effettuato per

sgocciolamento, nell'olio di sciolamento non dove rivelarsi presenza di acqua, il tonno dovrà essere infine fornito in scatole dal peso netto di Kg. 1,7 circa l'una.

• **CONDIMENTO PER ARROSTO TRITATO:**

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, sarà fornito in confezioni da kg. 1 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

• **FARINA GIALLA BRAMATA:**

di granoturco, in confezioni da kg. 1 circa l'una.

• **FARINA TIPO 00:**

di grano tenero tipo "00", in confezioni da kg. 1 circa.

• **FECOLA DI PATATE:**

dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche, i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, sarà fornita in confezioni da kg. 1 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

• **FILETTI DI ALICI IN OLIO DI OLIVA:**

il prodotto, confezionato, sarà fornito a richiesta, in latte da Kg. 0,800 circa e dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente;

le scatole, dovranno essere confezionate a regola d'arte con banda stagnata elettrolitica del tipo "E2 gr/mq" lucida; la superficie interna dei contenitori deve essere verniciata con vernice fenolica; la banda stagnata deve rispondere a tutti i requisiti delle vigenti leggi sanitarie (particolarmente all'art. 11 della legge 30.01. 1962, n.238 e s.m.i.) specie per quanto riguarda la lega stagno piombo da impiegarsi per la saldatura; all'atto del collaudo le scatole devono risultare senza bombatura, ammaccature, tagli, lesioni, tracce di ruggine, le scatole dovranno essere etichettate secondo quanto disposto dal D.Lgs 109/92 e s.m.i., la commestibilità e l'inalterabilità del prodotto dovranno essere garantiti per dodici mesi dalla consegna.

• **FILETTO DI SGOMBRO ALL'OLIO DI OLIVA:**

il prodotto da fornire dovrà essere ottenuto esclusivamente dalla lavorazione di pesci della specie "sgomber-sgombrus", per la lavorazione può essere impiegato pesce fresco, congelato o refrigerato;

il prodotto dovrà essere lavorato con procedimenti tecnici che ne garantiscano l'igienica preparazione, l'efficace sterilizzazione, la buona conservazione (si fa riferimento alle norme della legislazione vigente oltre all'olio e il cloruro, per le acque di cottura non dovranno essere aggiunte altre sostanze, l'olio impiegato per la conservazione dovrà essere del tipo denominato "olio di oliva" con acidità non superiore al 2% secondo quanto previsto dalla legislazione sulla classificazione degli "oli di oliva" n. 14 o 7 del 13.11.1960 e s.m.i., i filetti di sgombro dovranno essere inscatolati in pezzatura proporzionata al peso della scatola, con

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

esclusione di pezzi triturati, la lunghezza minima dei filetti di sgombro non dovranno comunque essere inferiore a cm. 6 circa; non e' ammessa la presenza di pelli o di lisce, i filetti di sgombro dovranno risultare esenti da alterazioni di qualsiasi specie ed in ottimo stato di conservazione, dovranno essere consistenti, di colore rosa pallido, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura; all'atto dell'apertura delle scatole i filetti di sgombro dovranno risultare totalmente coperti dall'olio; tolto dalla scatola e privato dell'olio il pesce dovrà conservare, anche dopo un'ora, il suo normale colore, che non dovrà subire annerimenti o viraggi; la proporzione in peso dell'olio dovrà risultare da gr.100 a gr. 160 per ogni chilogrammo di pesce; l'accertamento quantitativo sarà effettuato per scolamento ed è consentita la fornitura sia del prodotto inscatolato in Italia che del prodotto fabbricato all'estero; il prodotto dovrà essere biologicamente stabile, vale a dire non dovrà contenere germi patogeni e/o loro tossine e che possano pregiudicare la conservazione dell'alimento; i filetti di sgombro dovranno essere forniti in scatole dal peso di Kg. 1,95 circa.

● **FROLLINI MONODOSE:**

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente e sarà fornito in confezioni da tre biscotti l'una, dal peso di gr. 25 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento ed in cartoni da 200 confezioni;

● **KETCHUP IN BOTTIGLIA:**

a base di pomodoro, dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, sarà fornito in bottiglie da 340 gr. circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

● **KETCHUP IN BUSTINA:**

a base di pomodoro, dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, sarà fornito in bustine monodose da gr. 12 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

● **LIEVITO DI BIRRA IN BUSTINA:**

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente e sarà fornito in bustine da gr. 7 circa nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

● **LIEVITO VANIGLIATO IN BUSTINA:**

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, esso sarà fornito in bustine da gr. 15 nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

● **MACEDONIA DI FRUTTA:**

prodotto dell'anno in latte del peso lordo di Kg. 2,6 circa, confezionate in conformità alle norme vigenti.

● **MAIONESE IN BUSTINA:**

dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente ed essere prodotta con olio di semi di girasole, uova fresche pastorizzate, senza conservanti solo aromi naturali, confezionata in bustine monodose da gr. 12 nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e sulla conservazione.

● **MAIONESE VASO VETRO:**

dovrà possedere tutte le qualità e le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente ed essere prodotta con olio di semi di girasole, uova fresche pastorizzate, senza conservanti solo aromi naturali, fornita in vasetti di vetro da kg. 1 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

● **MARMELLATA IN VASO DI VETRO (ALBICOCCHIE, CILIEGIE):**

confettura di frutta fresca in vasi di vetro da gr. 400 circa, confezionata in conformità alle norme prescritte, il prodotto dovrà possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dalla normativa vigente.

● **MARMELLATA IN CONFEZIONE MONODOSE (ALBICOCCHIE, CILIEGIE, FRAGOLE, PESCHE, PRUGNE):**

confettura di frutta fresca in vaschette monodose, da gr. 25 circa, in conformità alle norme prescritte, il prodotto dovrà possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dalla normativa vigente.

● **NOCE MOSCATA IN POLVERE:**

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, sarà fornito in confezioni da gr. 400 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

● **ORIGANO TRITATO:**

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, sarà fornito in confezioni da gr. 150 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

● **ORZO SOLUBILE:**

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente e sarà fornito in confezioni da gr. 500 circa, peso netto, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

● **PASSATA DI MELA/FRUTTA MISTA:**

con zucchero, in vaschette monodose da gr. 100.

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

• **PASSATA DI MELA - MELA/BANANA SENZA ZUCCHERO:**

senza zucchero, in vaschette monodose da gr. 100.

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

• **PEPE BIANCO MACINATO:**

dovrà possedere tutte le qualità, caratteristiche, requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, sarà fornito in confezioni da kg. 0,400 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

• **PERE IN SCIROPPO:**

prodotto dell'anno, fornito in latte del peso lordo di Kg. 2,650 circa, confezionate in conformità alle norme vigenti.

• **PESCHE IN SCIROPPO:**

prodotto dell'anno, fornito in latte del peso lordo di Kg. 2,6 circa, confezionate in conformità alle norme vigenti.

• **PESTO ALLA GENOVESE:**

dovrà possedere tutte le qualità, caratteristiche, requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, sarà fornito in confezioni da kg. 1 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

• **PREPARATO PER PURÈ IN SCAGLIE:**

preparato pronto, in scaglie, fornito in confezioni da 10 pz. circa per un peso complessivo di 1 kg circa a confezione.

• **SALE FINO E GROSSO:**

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, esso sarà fornito in pacchi da Kg. 1 di peso netto, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

• **SALE IODATO IN SPARGITORE:**

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente; dovrà contenere antiagglomerante magnesio carbonato in misura massima 1% e ioduro di potassio circa 0,004%; sarà fornito in spargitori da tavolo da gr. 500, di peso netto circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

• **SAVOIARDI:**

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, caratteristiche, requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente; sarà fornito in pacchi del peso netto di 0,4 kg circa nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

● **SEMOLA DI GRANO DURO (SEMOLINO):**

in confezioni da kg. 1.

● **SUCCO DI FRUTTA CONCENTRATO ARANCIA - TROPICALE:**

in PET o in cartone da lt. 1.

● **SUCCO DI LIMONE:**

in PET o in cartone da lt. 1, in confezioni da 6 pezzi circa.

● **THE DETERMINATO:**

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, caratteristiche, requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, sarà fornito in confezioni da 100 filtri da gr. 2 circa cadauno, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

● **THE IN BUSTINA:**

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente e sarà fornito in confezioni da 100 filtri da gr. 1,8 circa cadauno, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

● **VINO BIANCO SECCO:**

vino bianco secco da cucina, fornito in bottiglie da lt. 1,5.

● **ZAFFERANO IN POLVERE BUSTINA:**

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, sarà fornito in bustine da gr. 12 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

● **ZUCCHERO SEMOLATO - ZUCCHERO SEMOLATO IN BUSTINE:**

dovrà essere raffinato, semolato, estratto dalla canna da zucchero o dalla barbabietola, perfettamente bianco, completamente solubile in acqua alla temperatura ordinaria con soluzione limpida nella proporzione da 1 a 10, dovrà corrispondere a tutti i requisiti chimici del saccarosio puro ed alle prescrizioni stabilite dalla normativa e dalle leggi vigenti in materia di vigilanza igienica sulle bevande e sugli alimenti;

le caratteristiche saranno le seguenti:

- | | |
|-------------------------------|---|
| - polarizzazione | 99,90; |
| - umidità | 0,05; |
| - ceneri | 0,02,; |
| - sostanze organiche estranee | assenza o tracce minime; |
| - colore | bianco argentato e bianco latte; |
| - cristallizzazione | cristalli nel sistema monoclino molto minuti; |
| - sapore | dolce, con assenza di sapori estranei; |

- lieviti assenza alla produzione;

sono altresì consentiti:

- polarizzazione - 0,10;
- umidità + 0,05;
- ceneri + 0,005;

lo zucchero sarà fornito in imballi originali, dal peso di Kg. 1 circa sia per lo zucchero semolato che per lo zucchero in bustine di gr. 5,5 circa con l'indicazione della qualità del prodotto, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento;

per la fornitura di eventuali prodotti non previsti nel presente capitolato e che si rendessero necessari nel corso dell'anno, l'A.S.L. si riserva la facoltà di valutare quanto sopra con la ditta aggiudicataria per l'eventuale determinazione dei rispettivi prezzi, che saranno all'occorrenza concordati con la scrivente;

sono altresì applicabili in quanto non contrastanti con le presenti disposizioni, le leggi ed i regolamenti vigenti disciplinanti la materia oggetto della fornitura.

● **LATTE UHT INTERO ALTA DIGERIBILITÀ:**

intero, sarà fornito in confezioni da ml 500 circa.

● **FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA:**

prodotto che dovrà essere lavorato, a perfetta regola d'arte e con procedimenti che ne garantiscano l'igienica preparazione, l'efficace sterilizzazione e la buona conservazione; valgono all'uopo le norme della legislazione in vigore ed è consentita la fornitura sia del prodotto inscatolato in Italia che del prodotto fabbricato all'estero, l'olio impiegato per la conservazione dovrà essere del tipo denominato "olio d'oliva" con acidità non superiore al 2% circa, secondo quanto previsto dalla legislazione sulla classificazione degli oli di oliva n. 1407 del 13.11.1960 e s.m.i., il tutto sarà fornito in latte da 0,7 kg l'una.

● **MISTO D'UOVO BRIK:**

prodotto ottenuto esclusivamente dalla sgusciatura di uova di galline allevate a terra, fornito in brik da kg 1 circa.

● **TUORLO D'UOVO BRIK:**

tuorlo d'uovo ottenuto esclusivamente dalla sgusciatura di uova di galline allevate a terra, fornito in brik da kg 1 circa.

● **ALBUME D'UOVO BRIK:**

albume d'uovo ottenuto esclusivamente dalla sgusciatura di uova di galline allevate a terra, fornito in brik da kg 1 circa.

● **PREPARATO GRAN PURÈ FIOCCHI PATATE:**

preparato pronto, in fiocchi, per un peso complessivo di 1 kg circa a confezione.

• **PANE GRATTUGGIATO FORMATO 500 G - 10 KG:**

preparato alimentare costituito da pane secco pestato o macinato, in confezioni da 10 kg circa e 500 g circa.

I "FORMATI CONFEZIONE" sopraindicati sono da intendersi indicativi e non vincolanti.

La Ditta partecipante dovrà indicare, pena esclusione, per le voci n. 37-40-52-53-58-59-60-61-62-63-64-65-66-67-68-69-75-76-82-99-100, la quantità espressa in peso o % di liquido di governo contenuto per ogni confezione.

Art. 3 – CAMPIONATURA

Non è richiesta per la partecipazione alla gara l'invio di campionatura.

La stazione appaltante si riserva, comunque, la facoltà di richiederla successivamente, per qualsiasi elemento sopraindicato, qualora ciò si rendesse necessario ai fini di poter verificare se il prodotto presentato sia rispondente a quanto richiesto.

Art. 4 – 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 80 e 82 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i.

Art. 5 – MODALITA' PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:

Le offerte devono essere presentate entro il giorno **28/12/2017 alle ore 12:00**, secondo le indicazioni previste dalle regole per l'accesso e l'utilizzo del MEPA.

Le offerte telematiche incomplete, condizionate o comunque non conformi agli atti di gara saranno escluse.

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, dovuta, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti degli strumenti telematici utilizzati, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti, o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della stazione appaltante ovvero per ritardo o disguidi tecnici o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, l'offerta non pervenga entro il termine di scadenza fissato per la presentazione delle offerte.

I documenti di seguito richiesti dovranno essere forniti tramite piattaforma MEPA:

A) "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"

La ditta offerente dovrà presentare la seguente documentazione amministrativa:

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

- **La presente lettera di invito/capitolato** timbrata e controfirmata pagina per pagina in segno di accettazione e conferma;
- **Autocertificazione**, compilata sul modello **“Allegato A”**, firmata dal legale rappresentante dell’impresa concorrente;

La dichiarazione dovrà essere corredata da copia fotostatica del documento di identità personale del sottoscrittore a pena di inaccettabilità, ai sensi dell’art.38, comma 3 del DPR n. 445/2000;

- **Patto di integrità** compilato sul modello **“Allegato B”** con il timbro della ditta e firmato dal legale rappresentante della ditta partecipante.
- **Garanzia pari al 2%** dell’importo presunto dell’appalto (**€ 3.468,00**) ovvero garanzia ridotta del 50% (**€ 1.734,00**) allegando, in base all’art. 93 comma 7 del D.L.gs. 50/2016 e s.m.i. le certificazioni ivi indicate.

Tale cauzione, prestata mediante fidejussione bancaria o assicurativa, dovrà, prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta dell’amministrazione appaltante e dovrà avere validità per almeno 180 giorni 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;

La garanzia fideiussoria pari al 2% deve essere trasmessa in originale prima della scadenza della RdO al seguente indirizzo:

**“A.S.L. CN2 Alba-Bra”
Via Vida, 10 – 12051 ALBA (CN)
Ufficio Protocollo”**

- **Dichiarazione di un fideiussore contenente l’impegno**, in caso di aggiudicazione, a rilasciare la garanzia di cui all’articolo 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.; secondo quanto previsto dall’art. 93 comma 8 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i., la mancata produzione del documento comporterà l’esclusione del concorrente.
- **Ricevuta del versamento (GARA N. 6926622 - CIG 7304988ACA)**

dovuta ai sensi dell’art. 1 comma 67 della legge 23/12/2005 nr. 266, così come determinata dalla Deliberazione dell’Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori servizi e forniture. Il pagamento deve essere effettuato con le modalità e secondo le istruzioni operative presenti sul sito dell’Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici.

La ditta offerente deve allegare, a dimostrazione dell’avvenuto pagamento della contribuzione :

- **Ricevuta di pagamento** rilasciata dal nuovo servizio di Riscossione (nel caso di pagamento on line).

Oppure

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

- **Scontrino Lottomatica** (nel caso di pagamento presso punto vendita della rete tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini) con esatta indicazione del CIG.
- Tutta la fornitura degli alimenti "Senza Glutine" dovrà pervenire da imprese alimentari in possesso del "Riconoscimento" regionale/ministeriale, previsto dal Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 111 e s.m.i., e dovrà essere certificata, nei termini previsti da tale decreto, come "prodotto destinato ad una alimentazione particolare".

Ai sensi dell'art. 83, comma 9 del D.Lgs n. 50/2016, le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura del **soccorso istruttorio**.

Ai sensi dell'art. 83, comma 9 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., 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.

B) "DOCUMENTAZIONE TECNICA"

La ditta offerente dovrà presentare la seguente documentazione tecnica:

- a) scheda tecnica relativa ai prodotti offerti, nella quale devono essere espressamente indicate le caratteristiche essenziali e particolari dei prodotti; in particolare in tale scheda devono essere riportate tassativamente le seguenti informazioni:
 1. denominazione commerciale e codice prodotto
 2. indicazioni sullo smaltimento del prodotto
- b) dichiarazione di provenienza

C) "OFFERTA ECONOMICA"

L'offerta, oltre quella generata dal sistema, dovrà essere redatta in PDF, sul prospetto allegato (**Modulo Offerta Allegato C**), compilato in ogni sua parte, con timbro della ditta partecipante, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare della ditta o dal legale rappresentante della società e non potrà presentare correzioni che non siano espressamente confermate e sottoscritte.

Il singolo prezzo a base d'asta indicato nel fac-simile offerta non è superabile pena l'esclusione dalla gara, parimenti sarà esclusa l'offerta incompleta ovvero difforme dal fac-simile offerta (Allegato C).

Non sono ammesse offerte parziali, condizionate o in aumento rispetto al prezzo a base d'asta indicato sul prospetto (Modulo Offerta – Allegato C)

L'offerta vincolerà l'aggiudicatario per 180 giorni dal termine fissato per la presentazione delle offerte.

Art. 6 – CONDIZIONI DI FORNITURA

L'ordinazione dovrà intendersi in base alle condizioni impartite dalla Struttura competente dell'ASL CN2 tramite posta elettronica che ne indicheranno la quantità, il giorno e la sede presso la quale la merce dovrà essere consegnata. I quantitativi suddetti verranno frazionati in più consegne per evitare problemi di stoccaggio.

L'Azienda non risponderà delle consegne eseguite a fronte di ordinazioni conferite in modi diversi da quelli contemplati nel presente Capitolato.

Il controllo quantitativo e qualitativo della fornitura è demandato al personale preposto al ritiro. La merce non rispondente ai requisiti verrà restituita, con l'obbligo per il fornitore di sostituirla tempestivamente con altra che abbia i requisiti richiesti. L'accettazione della merce non solleva il fornitore dalle responsabilità delle proprie obbligazioni, in ordine ai vizi apparenti od occulti delle merci consegnate, non rilevati all'atto della consegna.

Le consegne dovranno essere effettuate come di seguito indicato, **la data ed il luogo di consegna verranno indicati in ogni singolo ordine:**

CUCINA P.O. S. Lazzaro - Via Pierino Belli, 26 – ALBA (CN)

dal lunedì al venerdì dalle ore 7:00 alle ore 13:00

CUCINA P.O. S. Spirito – Via Ospedale, 4 – BRA (CN)

dal lunedì al venerdì dalle ore 7:00 alle ore 13:00

La consegna di quanto ordinato, dovrà essere effettuata franca di ogni spesa (imballo, trasporto e facchinaggio compresi) nella data, nel luogo e nell'orario indicato nell'ordinativo, con ogni onere a carico della ditta fornitrice, fatta eccezione dell'IVA, che per legge, è a carico dell'acquirente.

La presentazione dell'offerta implica l'accettazione incondizionata di tutte le clausole, norme e condizioni contenute nel presente capitolato speciale d'appalto.

Pertanto non verrà presa in considerazione offerta con condizioni diverse da quelle ivi descritte e comunque che non contenga le prescrizioni stabilite dal presente invito.

La formulazione dell'offerta dovrà essere fatta nello scrupoloso rispetto di quanto disposto dal precitato capitolato speciale.

Art. 7 – PROCEDIMENTO DI GARA

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

Prima fase:

- ✓ apertura della **Documentazione Amministrativa**, verifica della regolarità della

- documentazione presentata da ciascuna ditta concorrente;
- ✓ apertura della **Documentazione Tecnica** e presa d'atto della documentazione in essa contenuta;
 - ✓ ammissione dei concorrenti con eventuale riserva qualora si renda necessario richiedere chiarimenti o integrazioni documentali.

Seconda fase:

La Struttura competente esaminerà la documentazione tecnica presentata dai concorrenti (schede tecniche) in particolare procederà alla verifica della congruità rispetto alle caratteristiche tecniche richieste e verificherà che, i prodotti offerti, soddisfino le esigenze a cui sono destinati funzionalmente.

Terza fase:

Si procederà all'apertura delle **Offerte Economiche**.

Art. 8 – VERIFICA REQUISITI

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico organizzativo ed economico finanziario dell'aggiudicatario di cui agli artt. 80 e 82 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. avviene ai sensi dell'art 32 comma 7 del Codice dei Contratti.

Art. 9 – MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avrà luogo a favore della Ditta che avrà offerto **il prezzo più basso**, ai sensi dell'art. 95 comma 4 lett. c) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Saranno escluse le offerte i cui prodotti non siano ritenuti idonei dal Responsabile della struttura competente come previsto dall'art. 7 del Capitolato speciale di gara.

L'ASL si riserva la facoltà di procedere alla verifica dell'anomalia dell'offerta ai sensi dell'art. 97, comma 8, del D.Lgs. 50/2016, con l'avvertenza che, in ogni caso, la stazione appaltante valuta la conformità di ogni offerta, che in base ad elementi specifici, appaia **anormalmente bassa**.

Il Responsabile unico del procedimento procederà alla determinazione della soglia di anomalia mediante ricorso ai metodi di cui all'art. 97, comma 2, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. solamente in presenza di **almeno cinque offerte** ammesse.

L'A.S.L. si riserva inoltre di non procedere all'aggiudicazione della fornitura qualora le condizioni economiche proposte non risultino convenienti ai sensi dell'art. 95 comma 12 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Saranno escluse dalla gara le offerte difformi dai fac-simile offerta.

Non saranno prese in considerazione le offerte parziali.

Saranno ESCLUSE dalla gara le offerte i cui prezzi, posti a base d'asta sui fac-simile offerta (Allegato C), non rispettino gli importi indicati e parimenti saranno escluse le offerte incomplete ovvero difformi da suddetti moduli.

Art. 10 – CONDIZIONI ECONOMICHE

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

Art. 11 – DURATA

La durata della fornitura è fissata in **mesi 24** a decorrere dalla data di aggiudicazione.

Ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., l'Azienda si riserva allo scadere del contratto il diritto di proroga alle medesime condizioni contrattuali, limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente.

Art. 12 – STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto verrà stipulato dopo 35 giorni dalla data di aggiudicazione definitiva, digitalmente tramite procedura informatizzata su piattaforma Consip e a mezzo lettera commerciale trasmessa via PEC con firma digitale, da ritornare controfirmata digitalmente.

Ai fini della stipula del contratto occorre che la ditta aggiudicataria trasmetta ricevuta di avvenuto pagamento dell'imposta di bollo e autocertificazione dalla quale si evinca quanto segue:

- codice identificativo di assolvimento (scaturito dal pagamento in banca dell' F24 che dà origine ad un codice meccanografico);
- nome cognome del legale rappresentante della ditta;
- nome della ditta;
- smart cig/cig;
- rdo n.;
- importo;
- oggetto della procedura.

Art. 13 – NULLITA' 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. 14 – PENALITA'

In caso di mancato rispetto delle clausole previste nel presente capitolato verranno applicate le seguenti penali:

- consegna merce non conforme all'ordine, per qualità e/o quantità € 200,00

- ritardo nella consegna – per ogni giorno di ritardo consecutivo di ritardata consegna rispetto alla data indicata nell’ordine € 200,00
- trasporto con mezzi non idonei per ogni evento riscontrato € 100,00
- consegna di prodotti con liquido di governo maggiore a quanto dichiarato in sede di gara, per ogni prodotto riscontrato € 200,00

Tali importi saranno comunicati all’Area Finanziaria dell’Azienda Sanitaria Locale che emetterà fattura attiva fuori campo IVA.

Mancando crediti o essendo questi insufficienti, l’ammontare della penalità viene addebitata sulla cauzione.

Le penalità sono notificate all’impresa, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora.

Se la ditta aggiudicataria è in associazione temporanea d’impresa queste sanzioni saranno a carico del trasgressore.

In ogni caso l’ASL si riserva il diritto di addebitare all’Impresa aggiudicataria l’importo dei maggiori danni imputabili a quest’ultimo e/o di risolvere il contratto a seguito di almeno tre contestazioni nel corso dell’anno solare.

Art. 15 - SUBAPPALTO

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità, è ammesso il subappalto nei modi e nei termini indicati dall’art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Art. 16 – MODALITA’ 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 marzo 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.

Art. 17 – PAGAMENTI

I pagamenti delle fatture saranno effettuati nei termini di legge dalla data di ricevimento delle stesse. Qualora si verificano contestazioni, i termini di pagamento verranno sospesi e riprenderanno a decorrere dalla definizione della pendenza.

Art. 18 – TRACCIABILITA' 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. 19 - 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 n. 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 zero 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. 20 - GARANZIE DI ESECUZIONE

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali assunti, la Ditta aggiudicataria dovrà costituire, entro e non oltre 10 giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, un deposito cauzionale definitivo, tramite fidejussione bancaria o assicurativa, pari al 10% dell'importo contrattuale stimato.

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.

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.

In caso di mancata produzione della documentazione o mancata corrispondenza dei dati da questa risultanti rispetto a quanto dichiarato, si procederà all'incameramento della cauzione provvisoria e, ricorrendone i presupposti, si aggiudicherà la gara a favore del concorrente che segue in graduatoria.

Art. 21 - RECESSO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Azienda Sanitaria può procedere alla risoluzione del contratto in qualsiasi momento, avvalendosi delle facoltà concesse dal Codice Civile ed in base a quanto stabilito dall'art. 108 D.LGS. 50/2016 e s.m.i.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di recedere dal contratto con le modalità previste dall'art. 109 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Art. 22 – DEROGA AL FORO COMPETENTE

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

Art. 23 – 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. 24 – INFORMATIVA PER I TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI D.LGS N. 196/03

Ai sensi dell'art. 13 del D. Leg. vo n. 196/03 i dati personali forniti dalle ditte/imprese saranno raccolti presso l'A.S.L. CN2, con modalità sia manuale che informatizzata, mediante l'inserimento negli archivi e nelle banche dati dell'Azienda per le finalità di gestione della procedura e saranno trattati anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto



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

contrattuale per le finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

La raccolta e il trattamento dei dati è finalizzato alla fornitura di prestazioni, beni e/o servizi richiesti dall'A.S.L. CN2.

Il conferimento di tali dati è facoltativo, ma il diniego al trattamento comporterà l'esclusione dalla procedura medesima.

I dati potranno essere conosciuti dai Responsabili del trattamento e dal personale incaricato, nonché comunicati alla Regione Piemonte e/o ad altri soggetti pubblici e privati direttamente interessati allo svolgimento della procedura o qualora ciò risulti necessario per lo svolgimento delle funzioni istituzionali, in ottemperanza alle disposizioni di legge o regolamentari che disciplinano la materia e, in particolare, il D.Lgs. n.109/94 ed il D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Titolare del trattamento è l'Azienda Sanitaria Locale CN2 Alba - Bra, con sede in Via Vida, 10 12051 ALBA.

Responsabile del trattamento è il Responsabile della struttura che espleta la procedura e l'elenco dei Responsabili individuati nell'A.S.L. CN2 è disponibile sul sito web: www.aslcn2.it/atti_e_documenti_aziendali/diritto_alla_riservatezza/responsabili_del_trattamento_dei_dati_personali;

Responsabile per il riscontro è il Responsabile dell'Ufficio Relazioni con il Pubblico e Relazioni Esterne.

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Claudio MONTI
(f.to in originale)