



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: Anna Maria MOLINARO

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

PROTOCOLLO:

REG ASL_CN2.12/03/2018.0015715.P_CEC-PRV

ARCHIVIO: I.5.04.01|2018|348|

Alba, 12 marzo 2018

Spett.le ditta

Oggetto

**PROCEDURA NEGOZIATA PER LA FORNITURA DI SALUMI E CARNE DI
MAIALE OCCORRENTE ALLE CUCINE DELL'A.S.L. CN2 - DURATA 36 MESI
RDO N. 1892369 - GARA N. 7021329 - CIG 741557239A**

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 salumi e carne di maiale occorrente alle cucine dell'A.S.L. CN2 per una durata complessiva di 36 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.

Le offerte devono essere presentate entro il giorno **27/03/2018 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 **20/03/2018 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 **22/03/2018**.

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, 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 della S.S. Logistica, Acquisti e Servizi.

Per eventuali informazioni si prega di contattare la S.S. Logistica, Acquisti e Servizi, Rag. Anna Maria Molinaro ☎ 0173/316069 amolinaro@aslcn2.it, oppure Rag. Antonella Venezia ☎ 0173/316553 avenezia@aslcn2.it, 📠 0173/316480.



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

Distinti saluti.

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

IL RESPONSABILE UNICO DEL
PROCEDIMENTO
Claudio MONTI
(f.to in originale)

CAPITOLATO SPECIALE PER LA FORNITURA DI SALUMI E CARNE DI MAIALE OCCORRENTE ALLE CUCINE DELL'A.S.L. CN2

Art. 1 – OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di salumi e carne di maiale occorrente alle cucine dell'A.S.L. CN2 per un periodo **di mesi 36**, per **un importo presunto complessivo di € 132.000,00 IVA esclusa** (importo annuo presunto € 44.000,00 IVA esclusa).

Art. 2 – DESCRIZIONE – CARATTERISTICHE TECNICHE – QUANTITATIVI PRESUNTI

I salumi e la carne di maiale oggetto del presente capitolato devono provenire da allevamenti di suini aderenti al Consorzio CON.SA.TI. di Cuneo o ad altri consorzi analoghi nazionali certificati, con caratteristiche equivalenti di allevamento del suddetto consorzio.

I prodotti richiesti sono i seguenti:

- 1) Prosciutto cotto coscia sgrassato, del peso medio di kg. 6 circa, senza aree vuote, privo di parti cartilaginose, senza difetti interni ed esterni, di bel colore, buon sapore ed odore, senza polifosfati.
- 2) Salame crudo tipo Cuneo: da mezza stagionatura a 45 giorni confezionato con assoluta prevalenza di carne di suino, con esclusione di carne equina, proporzionalmente misto di magro e grasso ben amalgamati, ben aromatizzati, senza eccedere nella quantità di pepe, deve essere sodo e resistente al taglio, deve avere bel colore, buon odore e sapore, essere privo di punti di rancido e muffa sia esteriormente che internamente.
- 3) Cotichino di puro suino: proporzionalmente misti di magro e grasso ben amalgamati, ben aromatizzati, senza eccedere nella quantità di pepe. Devono avere bel colore, buon odore e sapore, privi di punti di rancido e muffa sia esteriormente che internamente.
- 4) Pancetta: arrotolata senza cotenna.
- 5) Salsiccia: fresca di puro suino, confezionata unicamente con carne magra e grassa, percentuale massima di grasso 35%, sale e droghe in giusto grado, insaccata con budelline naturali.
- 6) Mortadella: confezionata esclusivamente con carne e grasso di maiale, escluse le parti cartilaginose e i grassi secondari e di scarto, con le parti di grasso proporzionalmente distribuite, deve avere un bel colore naturale, buon profumo caratteristico e buon sapore.
- 7) Carré di maiale: senza puntine, la parte carnosa deve risultare di forma rotondeggiante e priva di grossolane infiltrazioni adipose, il grasso di copertura deve essere appena spalmato, la carne deve apparire asciutta e solida, mai serosa, deve appartenere a suino di 1° qualità di razza da carne, la grana deve essere fine e la tessitura compatta.
- 8) Prosciutto crudo nostrano disossato, dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche merceologiche:
 - a. Colore al taglio: caratteristico tra il rosa ed il rosso, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

- b. Aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, cioè poco salata ed aroma fragrante e caratteristico, strettamente condizionato al lungo periodo di maturazione.
- c. Peso: non inferiore ai chilogrammi cinque e mezzo;
- d. Forma: il prosciutto disossato è confezionato in forme variabili.

Il carré di maiale dovrà essere fornito sottovuoto e la data del confezionamento non deve essere anteriore ai due giorni dalla data di consegna.

I prodotti devono essere forniti con la scheda identificativa del capo, con le indicazioni obbligatorie per legge quali il paese di nascita, di allevamento, di macellazione e sezionamento; inoltre dovranno essere fornite le indicazioni 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.

I prodotti forniti dovranno essere conformi alle disposizioni contenute nel Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 e s.m.i. in menzione alla parte concernente le procedure HACCP e dovranno presentare tutte le garanzie e le caratteristiche igienico-sanitarie previste dalla legislazione vigente.

I quantitativi presunti sono i seguenti:

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' PRESUNTA 12 MESI Kg	QUANTITA' PRESUNTA 36 MESI Kg
CARRE' DI SUINO	Kg	3.200	9.600
SALAME CRUDO TIPO CUNEO	Kg	40	120
SALSICCIA FRESCA PURO SUINO	Kg	1.070	3.210
COTECHINO PURO SUINO	Kg	120	360
MORTADELLA PURO SUINO	Kg	300	900
PANCETTA ARROTOLATA	Kg	210	630
PROSCIUTTO COTTO COSCIA SGRASSATO	Kg	3.100	9.300
PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO	Kg	805	2.415

Art. 3 – CAMPIONATURA

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

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.

Sono altresì legittimati a presentare offerta i seguenti operatori economici:

gli operatori che sono in possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti

(documentazione “autorizzativa” rilasciata dall’ente competente) per la preparazione, produzione e la commercializzazione dei prodotti offerti.

La documentazione “autorizzativa” suddetta dovrà essere integrata con uno stralcio del piano di autocontrollo, adottato dalla ditta secondo i principi HACCP, riguardante la parte relativa ai criteri di valutazione dei “rischi”, le azioni messe in campo per controllarli, il tipo e le frequenze dei monitoraggi.

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

Le offerte devono essere presentate entro il giorno **27/03/2018 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:

- **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.
- **Dichiarazione** di iscrizione al Consorzio CON.SA.TI. di Cuneo o ad altri consorzi analoghi nazionali certificati;
- **Dichiarazione** di essere in possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti (documentazione “autorizzativa” rilasciata dall’ente competente) per la preparazione, produzione e la commercializzazione dei prodotti offerti.
- **Garanzia pari al 2%** dell’importo presunto dell’appalto (**€ 2.640,00**) ovvero garanzia ridotta del 50% (**€ 1.320,00**) allegando, in base all’art. 93 comma 7 del D.L.gs. 50/2016 e s.m.i. le certificazioni ivi indicate.

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

Tale cauzione, prestata mediante fideiussione 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)**

- **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.

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) uno stralcio del piano di autocontrollo, adottato dalla ditta secondo i principi HACCP, riguardante la parte relativa ai criteri di valutazione dei “rischi”, le azioni messe in campo per controllarli, il tipo e le frequenze dei monitoraggi.

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. 2 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 sul fac-simile

offerta (Allegato C), non rispettino gli importi indicati e parimenti saranno escluse le offerte incomplete ovvero difformi dal suddetto modulo.

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 36** 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 | € | 100,00 |

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



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

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 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.aslc2.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)

TIMBRO E FIRMA DELLA DITTA