



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, Acquisti e Servizi

Responsabile: **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_AS_L_CN2.20/03/2018.0017759.P_CEC-PRV

ARCHIVIO: I.5.04.01|2018|354|

Alba, 20 marzo 2018

Spett.le ditta

Oggetto

**PROCEDURA NEGOZIATA PER LA FORNITURA DI PRODOTTI CASEARI
OCCORRENTI ALLE CUCINE DELL'A.S.L. CN2 - DURATA 18 MESI
RDO N. 1900103 - GARA N. 7028514 - CIG 74239304D7**

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 prodotti caseari occorrenti alle cucine dell'A.S.L. CN2 per una durata complessiva di 18 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 **29/03/2018 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 **26/03/2018 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 **27/03/2018**.

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. 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

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

Distinti saluti.

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

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA FORNITURA DI PRODOTTI CASEARI OCCORRENTI
ALLE CUCINE DELL’A.S.L. CN2**

Art. 1 – OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di prodotti caseari occorrenti alle cucine dell’A.S.L. CN2 per una durata di 18 mesi, per **un importo presunto complessivo di € 183.000,00 IVA esclusa.**

Art. 2 – DESCRIZIONE – CARATTERISTICHE TECNICHE – QUANTITATIVI PRESUNTI

La fornitura oggetto del presente capitolato è riferita i prodotti sotto indicati:

ARTICOLO	UNITA' DI MISURA	CODICE IDENTIFICATIVO ASL	QUANTITA' PRESUNTA 18 MESI
LATTE FRESCO PASTORIZZATO P. S. LT. 1	LT	01300112	1.725
LATTE UHT INTERO LT. 1	LT	01300212	44.100
YOGURT INTERO NATURALE GR. 125	NR	01300222	4.800
YOGURT INTERO ALLA FRUTTA GR. 125 SENZA PEZZI – OMOGENEO	NR	01300223	63.000
RASCHERA	KG	01300172	1.275
MOZZARELLE LATTE VACCINO GR. 100 IN VASCETTA TERMOSALDATA DA KG 1 - 10 MOZZARELLE	CF	01300428	2.250
STRACCHINO	KG	01300175	2.100
FORMAGGINI	NR	01300230	36.600
FONTAL NAZIONALE	KG	01300164	615
GORGONZOLA DOLCE	KG	01300165	870
BURRO KG. 0,5	KG	01300193	2.430
PANNA DA MONTARE KG. 1	KG	01300328	2.775
PANNA DA CUCINA GR. 200	NR	01300327	435
FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE CREMOSO DA GR. 50 CADUNO	NR	01300170	720
FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE CREMOSO DA GR. 100 CADUNO	NR	01300456	11.550

GRANA PADANO GRATTUGIATO STAGIONATURA 15/18 MESI – CF. KG 1 – 5 PEZZI X CF.	KG	01300427	3.600
EMMENTHAL IN TRANCI SVIZZERO, BAVARESE O DI ALTRE PROVENIENZE	KG	01300163	405
RICOTTA CF. DA KG 1,5	KG	01300173	1.050
BRA TENERO	KG	01300127	1.155
TOMA PIEMONTESE	KG	01300225	1.050
TOMINO FRESCO DA GR. 120 CAD. CIRCA	KG	01300177	825
ROBIOLA D'ALBA	KG	01300174	1.155
FORMAGGIO NOSTRALE TENERO	KG	01300226	405

I prodotti forniti dovranno essere conformi alle disposizioni contenute nel Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 in menzione alla parte concernente le procedure (HACCP);

I prodotti confezionati dovranno essere rispondenti alle norme di confezionamento e commercializzazione dal D.lgs.109/92 e s.m.i.;

Essi dovranno presentare tutte le garanzie e le caratteristiche igienico-sanitarie previste dalla legislazione vigente.

Sono altresì applicabili le leggi ed i regolamenti vigenti disciplinanti la materia oggetto della fornitura (D.Lgs. 178/2004- Regolamento CE n.852/2004-853/2004) .

I formaggi devono corrispondere ai seguenti requisiti generali:

- avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di prima qualità e del grana padano tipico;
- avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici di maturazione;
- avere pasta uniforme e continua, con occhiatura caratteristica a seconda del tipo, crosta regolarmente;
- fermentata, continua senza screpolature, fessure e fori;
- avere ben in evidenza e ben leggibile la data di produzione ed il termine utile al consumo.

Le materie di tutti i formaggi dovranno avere le caratteristiche dei disciplinari e/o di legge.

Sono assolutamente esclusi i formaggi:

- privati, anche in parte, dei propri elementi nutritivi;
- con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variarne la composizione naturale;
- in cattivo stato di conservazione;
- insudiciati, invasi di parassiti, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti o non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni;
- contenenti sostanze estranee al latte, riempitivi, antisettici, disinfettanti, conservanti, anche se innocui (con la sola eccezione del cloruro di sodio, nella

misura prevista dalle formule di preparazione).

Nello specifico i prodotti richiesti devono avere i seguenti requisiti:

LATTE FRESCO PASTORIZZATO (parzialmente scremato) - 1 SCELTA

Il latte (con titolo di grasso non inferiore a 1,50% e non superiore all'1,80%) dovrà possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dalla normativa vigente di cui si fa ampio riferimento in premessa. In particolare, dovrà essere fresco, genuino, integro, di colore bianco opaco, di sapore dolciastro, di odore gradevole, pastorizzato ed omogeneizzato.

Esso sarà consegnato in contenitori a perdere da lt.1, a chiusura ermetica, non suscettibili di manomissioni e la frequenza della consegna è giornaliera. Inoltre, non è possibile consegnare la tipologia di latte microfiltrato.

LATTE INTERO U.H.T. - 1 SCELTA

Dovrà essere consegnato in brik da 1 litro.

YOGURT INTERO ALLA FRUTTA, SENZA PEZZI, SENZA CONSERVANTI - 1 SCELTA

- in confezioni da gr. 125 e dovrà possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dai disciplinari vigenti e/o di Legge.

YOGURT INTERO NATURALE SENZA CONSERVANTI - 1 SCELTA

- in confezioni da gr. 125 e dovrà possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dai disciplinari vigenti e/o di Legge.

MOZZARELLE DI LATTE VACCINO - 1 SCELTA

- ottenute da latte intero di vacca;
- a forma ovalica, di gr. 100 cadauna, in confezioni termosaldate da n. 10 mozzarelle, su ogni confezione dovranno essere riportati i dati richiesti dalle disposizioni legislative in materia, in atto al momento della fornitura e dovranno possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dai disciplinari vigenti e/o di Legge.

STRACCHINO – 1 SCELTA

- dovrà possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dai disciplinari vigenti e/o di Legge
- preparato con latte intero di vaccina

FORMAGGINI DA GR. 22 - 25 - 28 CIRCA - CONFEZIONATI

In confezione con l'indicazione delle porzioni e del peso netto complessivo, secondo quanto segue:

- ogni astuccio dovrà indicare il numero delle confezioni contenute e le confezioni dovranno essere etichettate secondo quanto disposto dal D.Lgs. 109/92.

FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE CREMOSO DA GR. 50 CADAUNO– 1 SCELTA

- dovrà possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dai disciplinari vigenti e/o di Legge

FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE CREMOSO DA GR. 100 CADAUNO– 1 SCELTA

- dovrà possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dai disciplinari vigenti e/o di Legge

FONTAL PRODUZIONE NAZIONALE - 1 SCELTA

- dovrà possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dai disciplinari vigenti e/o di Legge
 - preparato con latte intero di vaccina ad acidità naturale di fermentazione;
 - stagionatura non meno di due mesi;
- La consegna è da intendersi in forma intera.

EMMENTHAL SVIZZERO, BAVARESE OD ALTRE PROVENIENZE IN TRANCI - 1 SCELTA

- dovrà possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dai disciplinari vigenti e/o di Legge
- preparato con latte intero di vaccina;
- stagionatura di 4 mesi;

TOMA PIEMONTESE - 1 SCELTA

- dovranno possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dai disciplinari vigenti e/o di Legge e dalla normativa vigente di cui si fa ampio riferimento in premessa.
- La consegna è da intendersi in forma intera.

GRANA PADANO GRATTUGIATO STAGIONATURA 15/18 MESI – 1 SCELTA

Ottenuto da Grana Padano con le seguenti caratteristiche:

- a pasta dura, di 1 scelta ed a lenta maturazione;
- preparato esclusivamente con latte intero di vaccina;
- pasta di colore paglierino, di sapore ed aroma fragrante;
- delicato, saporito, ma non piccante;
- dovrà possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dai disciplinari vigenti e/o di Legge.

GORGONZOLA CREMIFICATO DOLCE - 1 SCELTA

- dovrà possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dai disciplinari vigenti e/o di Legge
 - preparato con latte intero di vaccina;
 - stagionatura dai tre ai sei mesi;
 - crosta ruvida e rossiccia.
- La consegna è da intendersi in forma intera.

RASCHERA - 1 SCELTA

- dovrà possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dai disciplinari vigenti e/o di Legge
- stagionatura prevista dai disciplinari vigenti;

La consegna è da intendersi in forma intera

BRA TENERO - 1 SCELTA

- dovrà possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dai disciplinari vigenti e/o di Legge
- preparato con latte intero di vaccina;
- stagionatura dai tre ai sei mesi;
- crosta ruvida e rossiccia;

La consegna è da intendersi in forma intera

ROBIOLA D'ALBA - 1 SCELTA

dovrà possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dai disciplinari vigenti e/o di Legge e dalla normativa vigente di cui si fa ampio riferimento in premessa, in pezzatura da gr. 300/350 ca.

TOMINI FRESCHI peso medio da 120 gr. circa - 1 SCELTA

dovranno possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dai disciplinari vigenti e/o di Legge e dalla normativa vigente di cui si fa ampio riferimento in premessa.

FORMAGGIO NOSTRALE TENERO - 1 SCELTA

- dovrà possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dai disciplinari vigenti e/o di Legge

La consegna è da intendersi in forma intera.

PANNA DA CUCINA - 1 SCELTA

- a lunga conservazione, in conf. da gr. 200 e dovrà possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dai disciplinari vigenti e/o di Legge

PANNA DA MONTARE - 1 SCELTA

- a lunga conservazione, in conf. 1 Kg. e dovrà possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dai disciplinari vigenti e/o di Legge

BURRO IMPACCHETTATO - 1 SCELTA

- Si tratta di burro commercialmente denominato "burro fine di centrifuga" ottenuto dalla panna, ricavata unicamente da latte di mucca, sottoposto alla pastorizzazione. Dovrà possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dai disciplinari vigenti e/o di Legge e dalla normativa vigente di cui si fa ampio riferimento in premessa. Esso dovrà essere consegnato in confezioni da kg. 0,5.

RICOTTA FRESCA - 1 SCELTA

- in confezioni da Kg 1,5 e dovrà possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dai disciplinari vigenti e/o di Legge.

Per la fornitura di eventuali prodotti non previsti nel presente capitolato 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 S.S. Logistica, Acquisti e Servizi dell'A.S.L. stessa.

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

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.

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

Le offerte devono essere presentate entro il giorno **29/03/2018 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.
- **Garanzia pari al 2%** dell'importo presunto dell'appalto (**€ 3.660,00**) ovvero garanzia ridotta del 50% (**€ 1.830,00**) allegando, in base all'art. 93 comma 7 del D.L.gs. 50/2016 e s.m.i. e s.m.i. le certificazioni ivi indicate.

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. e s.m.i.; secondo quanto previsto dall'art. 93 comma 8 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. 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 e s.m.i., 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. 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

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. 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. 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 e s.m.i., 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. 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. 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 **18 mesi** a decorrere dalla data di aggiudicazione.

Ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. 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'



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

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 alla S.S. Bilancio e Contabilità 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. 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



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

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. 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. 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 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. 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

15



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
DEL PROCEDIMENTO
Claudio MONTI
(f.to in originale)

TIMBRO E FIRMA DELLA DITTA