

**CAPITOLATO SPECIALE DI GARA PER LA FORNITURA DI ALIMENTARI VARI
OCCORRENTE ALLE CUCINE DEI P.O. DELL'ASL CN2 ALBA-BRA. ACQUISIZIONE
MEDIANTE RDO MEPA, AI SENSI DELL'ART. 36 DEL D.LGS. 50/2016 E S.M.I., RDO N
2500324, GARA N. 7672017 CIG. N. 8189894255.**

Art. 1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO:

Il presente capitolato speciale di gara, ha per oggetto la fornitura di "alimentari vari" occorrente alle cucine dell'ASL CN2 Alba-Bra, ripartita secondo le tipologie indicate nel presente capitolato.

Art. 2 - DURATA E IMPORTO:

L'importo presunto stimato dell'appalto IVA e altri contributi esclusi, è pari a € 187.410,00, per un periodo di 18 mesi.

Il contratto oggetto della presente procedura avrà la durata di **18 mesi** a decorrere dalla data di stipula del contratto;

Ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., l'Azienda si riserva inoltre allo scadere del contratto il diritto di proroga alle medesime condizioni contrattuali, per un periodo massimo di due mesi, limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente. In tale caso verrà data comunicazione per iscritto all'Appaltatore prima della scadenza naturale del contratto, mediante PEC.

Art. 3 - DESCRIZIONE - CARATTERISTICHE TECNICHE - QUANTITATIVI:

La fornitura oggetto del presente capitolato è riferita al materiale di seguito indicato:

VOCE N	DENOMINAZIONE E REQUISITI MINIMI PRODOTTO	FORMATO CONFEZIONE	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' 18 MESI
1	PASTA SEDANI SENZA GLUTINE	500 GR.	NR (pezzo)	21
2	PASTA DITALINI SENZA GLUTINE	500 GR.	NR (pezzo)	11
3	PASTA SPAGHETTI MAIS SENZA GLUTINE	500 GR	NR (pezzo)	20
4	PASTA FUSILLI MAIS SENZA GLUTINE	500 GR	NR (pezzo)	26
5	PASTA PENNE RIGATE MAIS SENZA GLUTINE	500 GR	NR (pezzo)	39

VOCE N	DENOMINAZIONE E REQUISITI MINIMI PRODOTTO	FORMATO CONFEZIONE	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' 18 MESI
6	PASTA PIPE SENZA GLUTINE	500 GR	NR (pezzo)	11
7	GRISSINI SENZA GLUTINE	150 GR	NR (pezzo)	30
8	PANE SFILATINO SENZA GLUTINE	225 GR	NR (pezzo)	210
9	ACETO BIANCO DI VINO	1 LT	LT (litro)	1485
10	ACETO ROSSO DI VINO	1 LT	LT (litro)	585
11	PREPARATO PER BRODO CON ESTRATTO DI CARNE	1 KG	KG (kilogrammo)	968
12	PASTA DI SEMOLA BAVETTE (LINGUINE)	5 KG	KG (kilogrammo)	210
13	PASTA DI SEMOLA DITALINI RIGATI	5 KG	KG (kilogrammo)	263
14	PASTA DI SEMOLA FARFALLE	5 KG	KG (kilogrammo)	1065
15	PASTA DI SEMOLA FUSILLI	5 KG	KG (kilogrammo)	1260
16	PASTA DI SEMOLA GNOCCHETTI SARDI	5 KG	KG (kilogrammo)	900
17	PASTA DI SEMOLA MEZZE PENNE RIGATE	5 KG	KG (kilogrammo)	1650
18	PASTA DI SEMOLA PENNETTE RIGATE	5 KG	KG (kilogrammo)	1358
19	PASTA DI SEMOLA PIPE RIGATE	5 KG	KG (kilogrammo)	278
20	PASTA DI SEMOLA PIPETTE RIGATE	5 KG	KG (kilogrammo)	1230
21	PASTA DI SEMOLA SEDANI RIGATI	5 KG	KG (kilogrammo)	795
22	PASTA DI SEMOLA PENNE RIGATE	5 KG	KG (kilogrammo)	840

VOCE N	DENOMINAZIONE E REQUISITI MINIMI PRODOTTO	FORMATO CONFEZIONEMENTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' 18 MESI
23	PASTA DI SEMOLA SEDANINI RIGATI	5 KG	KG (kilogrammo)	840
24	PASTA DI SEMOLA SPAGHETTI	5 KG	KG (kilogrammo)	375
25	PASTA DI SEMOLA TORTIGLIONI	5 KG	KG (kilogrammo)	60
26	PASTA DI SEMOLA VERMICELLI TAGLIATI PER MINISTRINA	5 KG	KG (kilogrammo)	983
27	PASTA DI SEMOLA STELLINE PER MINISTRINA	5 KG	KG (kilogrammo)	1545
28	PASTA DI SEMOLA TEMPESTINA PER MINISTRINA	5 KG	KG (kilogrammo)	390
29	PASTA DI SEMOLA ANELLINI PER MINISTRINA	5 KG	KG (kilogrammo)	1500
30	PASTA DI SEMOLA RISI SEMI DI CICORIA PER MINISTRINA	5 KG	KG (kilogrammo)	1185
31	PASTA ALL'UOVO LASAGNE	0,500 KG	KG (kilogrammo)	87
32	PASTA ALL'UOVO PAGLIA E FIENO	0,500 KG	KG (kilogrammo)	578
33	PASTA ALL'UOVO TAGLIATELLE	0,500 KG	KG (kilogrammo)	330
34	RISO PARABOILED	5 KG	KG (kilogrammo)	9150
35	DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO	2,15 KG	KG (kilogrammo)	65
36	POMODORI PELATI NORMALI	2,500 KG	KG (kilogrammo)	7200
37	POLPA DI POMODORO	2,500 KG	KG (kilogrammo)	8850
38	AMARETTI	0,200 KG	KG (kilogrammo)	18
39	ANANAS IN SCIROPPO	3,030 KG	KG (kilogrammo)	1013

VOCE N	DENOMINAZIONE E REQUISITI MINIMI PRODOTTO	FORMATO CONFEZIO NE	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' ' 18 MESI
40	ARANCIATA IN PET	1,500 LT	LT (litro)	15
41	BIFETTE MONODOSE	15 GR	NR (pezzo)	172500
42	BISCOTTO AL LATTE MONODOSE	15 GR	NR (pezzo)	223200
43	BUDINO CIOCCOLATO	1 KG	KG (kilogrammo)	600
44	BUDINO CREM CAMEL	1 KG	KG (kilogrammo)	368
45	BUDINO VANIGLIA	1 KG	KG (kilogrammo)	293
46	CACAO AMARO IN POLVERE	1 KG	KG (kilogrammo)	8
47	CAFFE' MACINATO 100% VARIETA' ARABICA	1 KG	KG (kilogrammo)	98
48	CAMOMILLA IN BUSTINA	1,500 GR	NR (confezione)	21000
49	CANNELLA IN POLVERE MACINATA	0,300 KG	KG (kilogrammo)	3
50	CAPPERI SALATI	1 KG	KG (kilogrammo)	39
51	CARCIOFI A SPICCHI	2,500 KG	KG (kilogrammo)	300
52	CECI LESSATI IN SCATOLA AL NATURALE	2,500 KG	KG (kilogrammo)	630
53	CHIODI DI GAROFANO INTERI	0,300 KG	KG (kilogrammo)	3
54	CIPOLLINE	2,60 KG	KG (kilogrammo)	173
55	LATTE UHT P.S. ALTA DIGERIBILITA'	0,500 LT	NR (pezzo)	11
56	UOVA MEDIE GR 53/63 CAT. A CARTONE 90 PZ	53/63 GR	NR (uovo)	63000

VOCE N	DENOMINAZIONE E REQUISITI MINIMI PRODOTTO	FORMATO CONFEZIO NE	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' ' 18 MESI
57	FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA LESSATI	2,500 KG	KG (kilogrammo)	585
58	FAGIOLI BORLOTTI LESSATI	2,500 KG	KG (kilogrammo)	750
59	FAGIOLI CANNELLINI LESSATI	2,500 KG	KG (kilogrammo)	780
60	FUNGHI CHAMPIGNONS TAGLIATI	2,450 KG	KG (kilogrammo)	360
61	OLIVE NERE DENOCCIOLATE	4,15 KG	KG (kilogrammo)	450
62	OLIVE VERDI DENOCCIOLATE	4,15 KG	KG (kilogrammo)	450
63	PISELLI FINI LESSATI	2,500 KG	KG (kilogrammo)	1170
64	PEPERONI ROSSI/GIALLI	4 KG	KG (kilogrammo)	105
65	LENTICCHIE AL NATURALE	2,500 KG	KG (kilogrammo)	2250
66	INSALATINA CAPRICCIOSA VEGETALE	2,600 KG	KG (kilogrammo)	321
67	VERDURE MISTE PER INSALATA DI RISO	2,600 KG	KG (kilogrammo)	525
68	TONNO IN OLIO DI OLIVA	1,730 KG	KG (kilogrammo)	1800
69	COCACOLA PET	1,500 LT	LT (litro)	23
70	PREPARATO PER ARROSTO TRITATO	1 KG	KG (kilogrammo)	75
71	FARINA GIALLA BRAMATA	1 KG	KG (kilogrammo)	825
72	FARINA TIPO 00	1 KG	KG (kilogrammo)	975
73	FECOLA DI PATATE	1 KG	KG (kilogrammo)	98

VOCE N	DENOMINAZIONE E REQUISITI MINIMI PRODOTTO	FORMATO CONFEZIO NE	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' ' 18 MESI
74	FILETTI DI ALICI IN OLIO DI OLIVA	0,700 KG	KG (kilogrammo)	90
75	FILETTO DI SGOMBRO IN OLIO DI OLIVA	1,950 KG	KG (kilogrammo)	375
76	BISCOTTI FROLLINI MONODOSE	25 GR	NR (pezzo)	75000
77	KETCHUP IN BUSTINA	12 GR	NR (bustina)	14250
78	LIEVITO VANIGLIATO IN BUSTINA	15 GR	NR (pezzo)	165
79	MACEDONIA DI FRUTTA	2,500 KG	KG (kilogrammo)	2175
80	MAIONESE IN BUSTINA	12 GR	NR (bustina)	21000
81	MAIONESE VASO VETRO	1 KG	KG (kilogrammo)	1200
82	MARMELLATA ALBICOCCA MONODOSE	25 GR	NR (pezzo)	14250
83	MARMELLATA CILIEGIE MONODOSE	25 GR	NR (pezzo)	14250
84	MARMELLATA FRAGOLE MONODOSE	25 GR	NR (pezzo)	19500
85	MARMELLATA PESCHE MONODOSE	25 GR	NR (pezzo)	14250
86	MARMELLATA PRUGNE MONODOSE	25 GR	NR (pezzo)	2550
87	NOCE MOSCATA IN POLVERE	0,400 KG	KG (kilogrammo)	5
88	ORIGANO TRITATO	0,100 KG	KG (kilogrammo)	3
89	ORZO SOLUBILE	0,500 KG	KG (kilogrammo)	315
90	PASSATA DI MELA/FRUTTA MISTA	100 GR	NR (pezzo)	21750

VOCE N	DENOMINAZIONE E REQUISITI MINIMI PRODOTTO	FORMATO CONFEZIO NE	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' ' 18 MESI
91	PASSATA DI MELA S/ZUCCHERO	100 GR	NR (pezzo)	24000
92	PASSATA DI MELA /BANANA S/ZUCCHERO	100 GR	NR (pezzo)	21000
93	PEPE BIANCO MACINATO	0,400 KG	KG (kilogrammo)	3
94	PERE IN SCIROPPO	2,600 KG	KG (kilogrammo)	1200
95	PESCHE IN SCIROPPO	2,600 KG	KG (kilogrammo)	2100
96	PESTO ALLA GENOVESE	1 KG	KG (kilogrammo)	450
97	PREPARATO PER PURE' IN SCAGLIE CF 10 PZ DA 1 KG	1 KG	KG (kilogrammo)	900
98	SALE FINO	1 KG	KG (kilogrammo)	1425
99	SALE GROSSO	1 KG	KG (kilogrammo)	1950
100	SALE IODATO IN SPARGITORE	0,500 KG	KG (kilogrammo)	20
101	SAVOIARDI	0,400 KG	KG (kilogrammo)	11
102	SEMOLA DI GRANO DURO (SEMOLINO)	1 KG	KG (kilogrammo)	1770
103	SUCCO DI FRUTTA CONCENTRTO - ARANCIA	1 LT	LT (litro)	17
104	SUCCO DI LIMONE CF 6 PZ	1 LT	LT (litro)	420
105	THE DETERMINATO 100 FILTRI 2 GR	2 GR	BS (bustina)	48750
106	THE IN BUSTINA	1,800 GR	BS (bustina)	92934
107	VINO BIANCO SECCO	1,500 LT	LT (litro)	2475

VOCE N	DENOMINAZIONE E REQUISITI MINIMI PRODOTTO	FORMATO CONFEZION E	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' ' 18 MESI
108	ZAFFERANO IN POLVERE BUSTINA	0,12 GR	BS (bustina)	4200
109	ZUCCHERO SEMOLATO BIANCO	1 KG	KG (kilogrammo)	3300
110	ZUCCHERO SEMOLATO IN BUSTINA	5,500 GR	BS (bustina)	2880
111	LATTE UHT INTERO ALTA DIGERIBILITA'	1 LT	LT (litro)	173
112	MISTO D'UOVO BRIK	1 KG	KG (kilogrammo)	450
113	PREPARATO GRAN PURE' FIOCCHI PATATE	1 KG	KG (kilogrammo)	32
114	PANE GRATTUGGIATO	10 KG	KG (kilogrammo)	188
115	PANE GRATTUGGIATO	500 GR	KG (kilogrammo)	405
116	TORTELLINI SECCHI	1 KG	KG (kilogrammo)	660
117	BISCOTTO GRANULATO S GLUTINE	374 GR	NR (confezione)	864
118	PASTINA PRIMI MESI S GLUTINE 250 GR	250 GR	NR (pezzo)	30
119	CREMA DI RISO	230 GR	NR (pezzo)	23
120	OMOGENEIZZATO CONIGLIO/CEREALE VAS GR 80 BIPACK	80 GR	NR (vasetto)	75
121	OMOGENEIZZATO PROSCIUTTO/CEREALE VAS GR 80 BIPACK	80 GR	NR (vasetto)	150
122	OMOGENEIZZATO MANZO/CEREALE VAS GR 80 BIPACK	80 GR	NR (vasetto)	150
123	OMOGENEIZZATO POLLO/CEREALE VAS GR 80 BIPACK	80 GR	NR (vasetto)	396
124	OMOGENEIZZATO VITELLO/CEREALE VAS GR 80 BIPACK	80 GR	NR (vasetto)	360

VOCE N	DENOMINAZIONE E REQUISITI MINIMI PRODOTTO	FORMATO CONFEZIONE	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' 18 MESI
125	OMOGENEIZZATO FRUTTA MELA VASETTO GR 80 BIPACK	80 GR	NR (vasetto)	180
126	OMOGENEIZZATO FRUTTA MISTA VASETTO GR 80 BIPACK	80 GR	NR (vasetto)	252
127	SEMOLINO DI GRANO PRIMI MESI	230 GR	NR (pezzo)	21
128	GRISSINI IPOSODICI GR 350	350 GR	NR (pezzo)	756
129	GRISSINI "ORAZIO" TORINESI GR 15	15 GR	NR (pezzo)	385560

I prodotti confezionati dovranno essere rispondenti alle norme di confezionamento e commercializzazione dal Regolamento (UE) n.1169/2011 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) .

Le caratteristiche indicate nel presente capitolato speciale di gara, sono da intendersi come minimali.

La spesa e i quantitativi indicati, sono da intendersi **presunti e non vincolanti**:

Il consumo non è esattamente prevedibile, ovvero subordinato a fattori variabili, a modificate esigenze organizzative e/o attività legate a nuove normative che dovessero entrare in vigore, nessuna rimostranza potrà pertanto essere sollevata nel caso in cui dovessero essere ordinate maggiori o minori quantità.

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.C. Logistica, Patrimonio, Servizi e Acquisti dell'A.S.L. stessa.

L'A.S.L. si riserva, inoltre, la facoltà di aumentare/ridurre le quantità richieste, a seguito del trasferimento nel nuovo Ospedale di Verduno in fase di ultimazione che prevede l'accorpamento delle cucine dei due Presidi Ospedalieri.

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.

● **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 PARABOILED:**

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
Granni 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. 2,15 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. 3,03 circa, confezionate in conformità alle normative vigenti.

● **ARANCIATA, COCA COLA (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. 15 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. 0,300 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. 2,500.

- **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 2,500 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 2,500 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 2,500 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 scolamento non deve rivelarsi presenza di acqua, il tonno dovrà

essere infine fornito in scatole dal peso netto di Kg. 1,7 circa l'una.

● **CONDIMENTO PREPARATO 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. 0,700 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 esclusione di pezzi tritati, 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.

● **BISCOTTI 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 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 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. 2,5 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 CONFEZIONE MONODOSE (ALBICOCHE, 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. 100 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. 2,600 circa, confezionate in conformità alle norme vigenti.

● **PESCHE IN SCIROPPO:**

prodotto dell'anno, fornito in latte del peso lordo di Kg. 2,600 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:**

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. 0,12 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 monoclinico 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 1 lt circa.

● **MISTO D'UOVO BRIK:**

prodotto 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 gr circa.

● **TORTELLINI SECCHI:**

prodotto che dovrà essere fornito preferibilmente in confezioni da 1 kg.

● **BISCOTTO GRANULATO SENZA GLUTINE:**

forniti in confezioni da 370 gr circa.

● **PASTINA PRIMI MESI SENZA GLUTINE:**

fornita in confezioni da 250 gr circa.

● **PASTINA PRIMI MESI SENZA GLUTINE:**

in pezzi da 230 gr circa.

● **OMOGENEIZZATO VASETTO (CONIGLIO/CEREALE – PROSC/CEREALE – MANZO /CEREALE – POLLO/CEREALE – VITELLO/CEREALE) :**

fornito in vasetti da 80 gr l'uno (bipack).

● **OMOGENEIZZATO VASETTO (FRUTTA MELA – FRUTTA MISTA) :**

fornito in vasetti da 80 gr l'uno (bipack).

● **SEMOLINO DI GRANO PRIMI MESI :**

in pezzi da 230 gr circa.

● **GRISSINI IPOSODICI :**

in pezzi da 350 gr.

● **GRISSINI ORAZIO TORINESI:**

in pezzi da 15 gr.

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

La Ditta partecipante dovrà indicare, pena esclusione, per le voci n. 36,39,51,52,57,58,59,60,61,62,63,64,65,66,67,68,74,75,79,94,95 e per tutti gli articoli ove ci sia liquido di governo, la quantità espressa in peso o % di liquido di governo contenuto per ogni confezione.

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 - MODALITÀ DI FORMULAZIONE E PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:

Le offerte devono essere presentate entro e non oltre il giorno **14/02/2020 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 sotto indicati documenti devono essere forniti esclusivamente tramite piattaforma MEPA.

A) "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA":

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

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

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

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

In caso di ricorso all'avvalimento si richiede la compilazione della sezione C

Il concorrente indica la denominazione dell'operatore economico ausiliario e i requisiti oggetto di avvalimento.

Il concorrente, per ciascun ausiliaria, allega:

- 1) DGUE, a firma dell'ausiliaria, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;
- 2) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 1 del Codice, sottoscritta dall'ausiliaria, con la quale quest'ultima si obbliga, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- 3) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 7 del Codice sottoscritta dall'ausiliaria con la quale quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
- 4) originale o copia autentica del contratto di avvalimento, in virtù del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, ai sensi dell'art. 89 comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria;
- 5) in caso di operatori economici ausiliari aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list": dichiarazione dell'ausiliaria del possesso dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 78/2010, conv. in l. 122/2010) oppure dichiarazione dell'ausiliaria di aver presentato domanda di autorizzazione ai sensi dell'art. 1 comma 3 del d.m. 14.12.2010 con allegata copia dell'istanza di autorizzazione inviata al Ministero.

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

Il concorrente, pena l'impossibilità di ricorrere al subappalto, indica l'elenco delle prestazioni che intende subappaltare nei limiti del 40% dell'importo complessivo del contratto in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice.

Il subappaltatore deve possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice dichiarati in gara mediante presentazione di un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti.

Il concorrente, per ciascun subappaltatore, allega:

- 1) DGUE, a firma del subappaltatore, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, sezioni A, C e D, e alla parte VI;

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

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni di esclusione previste dall'art. 80 del Dlgs 50/2016 e s.m.i.(Sez. A-B-C-D del DGUE).

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

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione barrando direttamente la sezione «**α**» ovvero compilando quanto segue:

- 1) la sezione A per dichiarare il possesso del requisito relativo all'idoneità professionale **se richiesti**

- 2) la sezione B per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità economico-finanziaria **se richiesti**;
- 3) la sezione C per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità professionale e tecnica **se richiesti**;
- 4) la sezione D per dichiarare il possesso del requisito relativo ai sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale **se richiesti**.

- **Parte VI – Dichiarazioni finali (a cura del concorrente)**

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

Il DGUE deve essere presentato:

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le dichiarazioni di cui all'art. 80, commi 1, 2 e 5, lett. l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

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

pari al 2% dell'importo presunto dell'appalto (**€ 3.748,20**) sotto forma di cauzione o fidejussione, ovvero garanzia ridotta del 50% (**€ 1.874,10**) allegando, in base all'art. 93 comma 7 del D.L.gs. 50/2016 e s.m.i., le eventuali certificazioni ivi indicate.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente:

- A. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- B. fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma I del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, in assegni circolari, con bonifico, con versamento con bonifico tramite versamento sul conto corrente bancario **utilizzando l'IBAN IT28 O 03111 22501 000000033116**;

- C. fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice.

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

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

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

- 1) contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
- 2) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/costituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- 3) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze. essere conforme agli schemi di polizza tipo di cui al comma 4 dell'art. 127 del Regolamento (nelle more dell'approvazione dei nuovi schemi di polizza-tipo, la fideiussione redatta secondo lo schema tipo previsto dal Decreto del Ministero delle attività produttive del 23 marzo 2004, n. 123, dovrà essere integrata mediante la previsione espressa della rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, mentre ogni riferimento all'art. 30 della l. 11 febbraio 1994, n. 109 deve intendersi sostituito con l'art. 93 del Codice);
- 4) avere validità per 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
- 5) prevedere espressamente:
 - a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
 - b. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;
 - c. la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;

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

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

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

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

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

- 7) **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 e s.m.i. Il presente comma non si applica alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.
- 8) **Ricevuta del versamento della contribuzione A.N.A.C. di € 20,00:**

(GARA N. 7672017 CIG. N. 8189894255)

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).

- 9) **PASSOE**: di cui all'art. 2, comma 3 lett. b) della delibera ANAC n. 157/2016, relativo al concorrente; in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 49 del Codice, anche il PASSOE relativo all'ausiliaria; in caso di subappalto anche il PASSOE dell'impresa subappaltatrice.

Tutti i soggetti interessati alla partecipazione alla procedura di gara devono, obbligatoriamente, registrarsi al sistema AVCPass, accedendo all'apposito link sul portale dell'Anac (servizi – servizi ad accesso riservato – AVCPass operatore economico), secondo le istruzioni ivi contenute, ed acquisire il "PassOE" (Documento che attesta che l'Operatore Economico può essere verificato tramite AVCPass), da inserire nella busta contenente la documentazione amministrativa.

Fermo restando l'obbligo per l'operatore economico di presentare le autocertificazioni richieste dalla normativa vigente in ordine al possesso dei requisiti per la partecipazione alla presente procedura, il "PASSOE" rappresenta lo strumento necessario per procedere alla verifica dei requisiti stessi da parte della stazione appaltante.

Si precisa che:

1. il mancato inserimento del presente documento all'interno della documentazione amministrativa – non sarà motivo di esclusione dalla gara né di sanzione pecuniaria di cui all'art. 83 comma 9 del Codice, ma sarà oggetto di richiesta di integrazione senza applicazione di sanzione. La non integrazione del documento nei termini sarà oggetto di esclusione dalla gara.
2. in caso di accertato malfunzionamento del sistema Avcpass e al fine di agevolare il celere svolgimento della procedura di gara, la stazione appaltante si riserva di procedere alla verifica dei requisiti di partecipazione di carattere generale, nonché di carattere economico-finanziario e tecnico-organizzativo, mediante richiesta scritta al concorrente della relativa documentazione cartacea, prodotta nelle forme di legge.
3. nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art.89 del Codice, dovrà essere inserito anche il PASSOE relativo all'impresa ausiliaria.

Si richiede, ai fini della comprova dei requisiti dell'AVCPASS, di allegare copia del documento di identità in corso di validità corredato da codice fiscale di tutti i soggetti con potere di firma.

Ai sensi dell'art. 83, comma 9 del D.Lgs n. 50/2016 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":

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

a) **Scheda tecnica** del prodotto offerto, nella quale si evincano le caratteristiche essenziali e particolari del prodotto offerto, in particolare in tale scheda devono essere riportate tassativamente le seguenti informazioni

1. denominazione commerciale e codice prodotto;
2. indicazioni sullo smaltimento della confezione prodotto.

b) **Dichiarazione di provenienza;**

c) **Segreti tecnici e commerciali:**

L'operatore economico concorrente deve **dichiarare** quali tra le informazioni fornite, inerenti all'offerta presentata, costituiscano segreti tecnici e commerciali, pertanto coperte da riservatezza (ex art. 53 D. Lgs. N. 50/2016).

In base a quanto disposto dall'art. 53 comma 5 del D. Lgs. N.50/2016 e s.m.i., il diritto di accesso agli atti e ogni forma di divulgazione sono esclusi in relazione alle informazioni fornite dagli offerenti nell'ambito delle offerte che costituiscono, secondo **motivata e comprovata** dichiarazione dell'offerente, segreti tecnici o commerciali.

Al proposito si chiarisce che i segreti industriali e commerciali non devono essere semplicemente asseriti ma devono essere effettivamente sussistenti e di ciò deve essere dato un principio di prova da parte dell'offerente.

L'operatore economico concorrente deve quindi **allegare** una dichiarazione denominata **"SEGRETI TECNICI E COMMERCIALI"**, da inserire nella **documentazione Tecnica**, contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, accompagnata da idonea documentazione che:

- argomenti in modo approfondito e congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare;
- fornisca un "principio di prova" atto a dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali

La stazione appaltante si riserva comunque di valutare la compatibilità dell'istanza di riservatezza con il diritto di accesso dei soggetti interessati.

La stazione appaltante si riserva di imporre agli operatori economici concorrenti condizioni intese a proteggere il carattere di riservatezza delle informazioni rese disponibili.

Si precisa che la stazione appaltante non effettuerà ulteriori informative e procederà, su richiesta scritta dell'operatore economico concorrente entro 15 giorni a comunicare quanto previsto dall'articolo 76 comma 2 del D.Lgs. n. 50 del 2016 (fermo restando quanto previsto dal comma 4 del medesimo articolo).

C) "OFFERTA ECONOMICA":

✓ **L'offerta, oltre quella generata dal sistema, dovrà essere redatta in PDF, sul prospetto allegato (Allegato D - Modulo Offerta), non potrà presentare correzioni che non siano espressamente confermate e sottoscritte, compilato in ogni sua parte, datato, con timbro della ditta partecipante, firmata digitalmente sul portale MEPA, pena l'esclusione dalla procedura di gara, dal legale rappresentante o persona munita di comprovati poteri di firma (la cui procura deve essere allegata all'offerta economica):**

- dell'impresa singola;
- di tutte le Imprese raggruppande/consorziate, in caso di R.T.I./ Consorzio ordinario non formalmente costituiti al momento della presentazione dell'offerta;
- dell'Impresa mandataria ovvero del Consorzio, in caso di R.T.I./Consorzio ordinario formalmente costituiti prima della presentazione dell'offerta;
- del Consorzio, in caso di Consorzio fra società cooperative di produzione e lavoro e Consorzio stabile

I singoli prezzi a base d'asta, indicati nel fac-simile offerta non sono superabili pena l'esclusione dalla gara, parimenti saranno escluse le offerte incomplete ovvero difformi dal fac-simile offerta (Allegato D - Modulo Offerta)

Non saranno, altresì, accettate:

- offerte in aumento rispetto agli importi a base d'asta
- offerte alternative o plurime
- offerte gravate da condizioni o espresse in modo indeterminato.

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

✓ **L'offerta dovrà essere corredata da una relazione** dalla quale si deve evincere una scomposizione del prezzo offerto nelle singole voci di prezzo, in particolare nei costi di coordinamento, nei costi di ammortamento dei mezzi necessari all'espletamento della fornitura, nei costi generali, nell'utile di impresa riferito al presente appalto, nei costi della sicurezza aziendale che devono risultare congrui rispetto all'entità ed alle caratteristiche della fornitura ed infine nella formulazione di ulteriori giustificazioni ritenute pertinenti in merito agli elementi costitutivi dell'offerta medesima.

Art. 6 - CAMPIONATURA:

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

Art. 7 - CONDIZIONI DI FORNITURA:

a) L'ordinazione dovrà intendersi in base alle condizioni impartite della S.S. competente dell'ASL CN2 Alba-Bra, 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.

- b) 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 di consegna.
- c) Le consegne dovranno essere effettuate, in base ai prodotti ordinati, come di seguito indicato, il luogo di consegna verrà indicato in ogni singolo ordine:
- ✓ **CUCINA P.O. S. Lazzaro** - Via P. Belli 26 - 12051 - Alba (CN)
Dal lunedì al venerdì dalle ore 7:00 alle ore 13:00;
 - ✓ **CUCINA P.O. S. Spirito** - Via Ospedale 4 - 12042 - Bra (CN)
Dal lunedì al venerdì dalle ore 7:00 alle ore 13:00;
- d) La ditta dovrà garantire la consegna **entro 5 giorni consecutivi dalla data dell'ordine**. La consegna di quanto ordinato dovrà essere effettuata franco di ogni spesa (imballo, doganali, trasporto e facchinaggio compresi) nei luoghi e negli orari indicati negli ordinativi, con ogni onere a carico della ditta fornitrice, fatta eccezione dell'I.V.A. che per legge, è a carico dell'acquirente.

L'ASL CN2, comunque, si riserva la facoltà, durante il periodo contrattuale, di variare i luoghi di consegna sovra citati, qualora i due PP.OO. vengano trasferiti presso il nuovo P.O. di Verduno.

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

Art. 8 - PROCEDIMENTO DI GARA:

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

Prima fase:

- apertura Documentazione Amministrativa, verifica della regolarità della documentazione presentata da ciascuna ditta concorrente;
- apertura Documentazione Tecnica e presa d'atto della documentazione in essa contenuta;
- trasmissione della Documentazione Tecnica al **responsabile della struttura richiedente** per parere di conformità

Seconda fase:

- **il responsabile della struttura utilizzatrice esprimerà parere di conformità rispetto alle caratteristiche tecniche richieste e di rispondenza alle esigenze a cui il prodotto è destinato;**
- ammissione dei concorrenti, il cui prodotto è stato ritenuto idoneo;

Terza fase:

- apertura delle Offerte Economiche.

Art. 9 - 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 Codice dei Contratti avviene ai sensi dell'art 32 c. 7 del Codice dei Contratti.

Art. 10 - MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DELLA FORNITURA:

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

L'ASL si riserva la facoltà di procedere alla verifica dell'anomalia dell'offerta ai sensi dell'art. 97 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**.

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 dal fac-simile offerta allegato.

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 D) non rispettino gli importi indicati, parimenti, saranno escluse, offerte difformi da suddetto modulo.

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

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

Nei casi di cui all'art. 110 comma 1 del Codice, la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento della fornitura.

Art. 11 - VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE:

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 2, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. È facoltà della stazione appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

Il RUP richiede per iscritto al concorrente la presentazione, delle spiegazioni, se del caso indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenuta anomala.

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

Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3 lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che, in seguito ad aver esaminato le spiegazioni fornite dall'offerente, risultino, nel complesso, inaffidabili.

Art. 12 - CONDIZIONI ECONOMICHE:

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

Art. 13 - STIPULA DEL CONTRATTO:

Il contratto verrà stipulato, dopo almeno 35 giorni dall'invio della comunicazione di aggiudicazione ai sensi dell'art. 76, comma 5 lett. a del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., digitalmente tramite procedura informatizzata su piattaforma Consip.

Ai fini della stipula del contratto occorre che la ditta aggiudicataria trasmetta alla stazione appaltante ricevuta di avvenuto pagamento dell'imposta di bollo di €. 16,00 da effettuarsi sul modello F24 e un'autocertificazione nella quale si dichiari di aver assolto il pagamento dell'imposta di bollo tramite F24 e indicando quanto segue:

- n. di protocollo telematico (scaturito dal pagamento dell' **F24**);
- nome e cognome del legale rappresentante della ditta;
- nome della ditta;
- oggetto della procedura
- rdo n.;
- smart cig/cig;
- importo;

Art. 14 - NULLITÀ DEL CONTRATTO:

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

Art. 15 - PENALI:

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
per ogni evento riscontrato € 180,00
- ritardo nella consegna: per ogni giorno di ritardo consecutivo di
ritardata consegna rispetto alla data dell'ordine € 100,00
- trasporto con mezzi non idonei € 100,00

Tali importi saranno comunicati alla S.S. Bilancio e Contabilità dell'Azienda Sanitaria Locale che provvederà all'addebito della penale.

Sulla fattura viene indicato l'IBAN su cui la ditta dovrà fare il versamento.

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;

Come previsto dall'art. 113-bis comma 2 del D. Lgs 50/2016 i contratti di appalto prevedono penali per il ritardo nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali da parte dell'appaltatore commisurate ai giorni di ritardo e proporzionali rispetto all'importo del contratto o alle prestazioni del contratto

Le penali dovute per il ritardato adempimento sono calcolate in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo e non possono comunque superare, complessivamente, il 10 per cento di detto ammontare netto contrattuale.

Art. 16 - GARANZIA DI ESECUZIONE:

Ai fini dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali assunti, la Ditta aggiudicataria dovrà costituire, una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 pari al 10% dell'importo contrattuale ridotta del 50% qualora in possesso delle certificazioni indicate all'art. 93 comma 7 del D.Lgs.



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

50/2016, che dovranno essere allegate alla fidejussione definitiva.

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

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento, ai sensi dell'art. 103 comma 3, del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

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

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

Art. 17 - 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. 18 - MODALITÀ DI FATTURAZIONE:

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

A seguito dell'entrata in vigore del disposto del D.M. 55 del 3 aprile 2013, ai sensi della Legge 244/2007 (art. 1 dal comma 209 al 214) che ha fissato come termine inderogabile il 31 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. 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 nr. 3/2008 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture, precisa che non è stato predisposto il DUVRI in quanto, viste le attività oggetto dell'appalto, non si sono riscontrate interferenze per le quali intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre i rischi.

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



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

Art. 20 - PAGAMENTI:

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

Art. 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.

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

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 - RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA:

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

Art. 25 - CONTROLLI QUALITATIVI:

L'accettazione dei prodotti è di competenza esclusiva della Stazione Appaltante. La firma per ricevuta del D.T.T., o altro documento equivalente che la ditta s'impegna a compilare al momento della consegna, non costituisce in alcun modo certificazione di accettabilità dei prodotti. In caso di riscontro negativo, la Stazione Appaltante si riserva di comunicare le proprie osservazioni e le eventuali contestazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti della merce al momento della consegna. La ditta aggiudicataria s'impegna alla sostituzione immediata del prodotto non idoneo, senza alcun onere a carico della Stazione Appaltante. .

Art. 26 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI:

Ai sensi dell'art. 3 della Legge nr. 136/2010, tutti i movimenti finanziari relativi alla fornitura

36



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

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. 27 - INFORMATIVA PER I TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI:

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

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
Rag.ra Antonella Venezia
(documento sottoscritto con firma digitale
ai sensi dell'art. 21 del D.lgs. 82/2005)