

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PRODOTTI CASEARI FRESCHI, PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA, PER UN PERIODO DI MESI 12.**

**ACQUISIZIONE MEDIANTE RDO SUL PORTALE MEPA AI SENSI DELL’ART. 50 DEL D.LGS 36/2023 E DEL REGOLAMENTO AZIENDALE PER L’ACQUISIZIONE DI SERVIZI E FORNITURE DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA. GARA N. 9301698, CIG VARI**

### **PREMESSA**

Nel 2021 è stato avviato in ASL CN2 il Progetto ABCibi, avente come obiettivo l’innovazione del servizio di ristorazione collettiva;

Le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera (GU Serie Generale n.269 del 11-11-2021)" stabiliscono che:

- la ristorazione collettiva ha un ruolo importante in ambito sanitario: rappresenta infatti uno strumento indispensabile nella prevenzione e nella cura delle malattie correlate con un alterato stato di nutrizione in ambito ospedaliero/assistenziale;
- il servizio di ristorazione collettiva deve raggiungere un ottimale livello sia in termini di qualità nutrizionale, che di qualità sensoriale, unitamente alla progettazione di un’organizzazione efficiente del servizio;
- le trasformazioni sociali sempre più condizionano, fortemente e spesso negativamente, i comportamenti alimentari e le scelte fatte a tavola. I pasti erogati dal servizio di ristorazione collettiva possono invece costituire una grande opportunità, potendo assumere un ruolo educativo importante per incidere sulle scelte alimentari individuali e collettive, con effetti positivi nei confronti degli orientamenti, delle pratiche e della sostenibilità dei sistemi eco-agro-alimentari;
- la dieta mediterranea, così come emerso dalla concordanza delle evidenze scientifiche, risulta essere il modello alimentare più efficace e certamente più studiato nella prevenzione dell’obesità e delle malattie croniche non trasmissibili (malattie cardiovascolari e aterosclerosi, cancro, malattie dismetaboliche, depressione, deterioramento cognitivo).

### **Art. 1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO**

Il presente Capitolato Speciale di gara ha per oggetto la **FORNITURA SUDDIVISA IN DUE LOTTI AD AGGIUDICAZIONE SEPARATA DI PRODOTTI CASEARI FRESCHI**, per un periodo di mesi 12, nelle tipologie, confezionamenti come di seguito indicato:

● **LOTTO 1 - FORNITURA DI CASEARI FRESCHI LOCALI - CIG A00AE779E3:**

- 1) **CRESCENZA:** formato 1 kg;
- 2) **RICOTTA:** formato 1 kg;
- 3) **TOMINO FRESCO MONOPORZIONE:** formato 100-120 gr;
- 4) **ROBIOLA MORBIDA:** formato 500 gr;
- 5) **YOGURT INTERO NATURALE:** formato 125-150 gr;

- 6) **YOGURT INTERO NATURALE OMOGENEO:** formato 5 kg;  
7) **YOGURT INTERO ALLA FRUTTA SENZA PEZZI, OMOGENEO:** formato 125-150 gr;

**I formati indicati sono a mero titolo indicativo e non vincolante.**

L'importo complessivo presunto del lotto, per un periodo di mesi 12, è pari ad € 82.000,00 (iva esclusa).

• **LOTTO 2 - FORNITURA DI ALTRI CASEARI FRESCHI - CIG A032F28102:**

- 1) **MOZZARELLA VACCINA:** formato 125 gr;
- 2) **BURRO:** formato 1 kg;
- 3) **PANNA UHT DA CUCINA:** formato 1 lt;
- 4) **PANNA DA MONTARE 38 % DI GRASSI:** formato 1 lt.
- 5) **FORMAGGINI:** formato monoporzioni da 25-30 gr;

**I formati indicati sono a mero titolo indicativo e non vincolante.**

L'importo complessivo presunto del lotto, per un periodo di mesi 12, è pari ad € 65.000,00 (iva esclusa).

**AL BISOGNO, PER IL LOTTO 2, PER EVENTUALI DIETE PERSONALIZZATE, L'ASL POTRA' RICHIEDERE IN AGGIUNTA, DA QUOTARE A PARTE NON AI FINI DELL'AGGIUDICAZIONE:**

- **MOZZARELLA SENZA LATTOSIO:** formato 125 gr;
- **FIOCCHI DI LATTE:** formato 150 gr;
- **FIOCCHI DI LATTE SENZA LATTOSIO:** formato 150 gr;
- **LATTE UHT SENZA LATTOSIO:** formato 1 lt.

**Art. 2 - DURATA E IMPORTO**

L'importo presunto dell'appalto IVA e altri contributi esclusi, è pari a € 148.000,00.

Il contratto oggetto della presente procedura avrà la durata di 12 mesi a decorrere dalla data di stipula del contratto;

Ai sensi dell'art. 120 del D.Lgs 36/2023, la durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere prorogata per un periodo non superiore a mesi 3, sino ad aggiudicazione della nuova gara, in tal caso il contraente sarà tenuto ad eseguire le prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni stabiliti all'atto dell'aggiudicazione, verrà data comunicazione per iscritto all'Appaltatore prima della scadenza naturale del contratto, mediante PEC.

Ai fini dell'art. 14, comma 4 del D.Lgs. 36/2023, il valore massimo stimato dell'appalto è pari ad € 185.000,00 al netto di IVA.

L'importo di gara è presunto e non vincolante, essendo il consumo non esattamente prevedibile, ma subordinato a fattori variabili, a modificate esigenze organizzative e/o attività legate a nuove normative

che dovessero entrare in vigore; nessuna eccezione potrà pertanto essere sollevata per maggiore o minore quantità ordinata.

### **Art. 3 - DESCRIZIONE E QUANTITATIVI**

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

#### **LOTTO 1 - FORNITURA DI CASEARI FRESCHI LOCALI - CIG:**

<b><u>ARTICOLO</u></b>	<b><u>unità misura</u></b>	<b><u>QUANTITA PRESUNTA MESI 12</u></b>	<b><u>PREZZO AL KG / NR PRESUNTO IVA ESCLUSA</u></b>
CRESCENZA	KG	1960	7,80 €
RICOTTA	KG	1130	3,60 €
TOMINO FRESCO MONOPORZIONE	KG	3570	6,80 €
ROBIOLA MORBIDA	KG	480	9,50 €
YOGURT INTERO NATURALE (formato 125-150 g)	NR	9520	0,29 €
YOGURT INTERO NATURALE (formato 5 kg)	KG	2320	1,99 €
YOGURT INTERO ALLA FRUTTA SENZA PEZZI, OMOGENEO (formato 125-150 g)	NR	90800	0,29 €

#### **• LOTTO 2 - FORNITURA DI ALTRI CASEARI FRESCHI - CIG:**

<b><u>ARTICOLO</u></b>	<b><u>unità misura</u></b>	<b><u>QUANTITA PRESUNTA MESI 12</u></b>	<b><u>PREZZO AL KG / NR PRESUNTO IVA ESCLUSA</u></b>
MOZZARELLA VACCINA	CF	520	6,80 €
BURRO	KG	2080	7,80 €
PANNA UHT DA CUCINA	NR	4000	4,70 €
PANNA DA MONTARE 38 % DI GRASSI	LT	3360	6,80 €
FORMAGGINI	NR	4050	0,18 €

I quantitativi indicati, sono da intendersi, per entrambi i lotti, presunti e non vincolanti;

**L'ASL si riserva la facoltà di acquistare eventuali prodotti che si rendessero necessari durante il periodo contrattuale, non ricompresi nel presente capitolato, per l'importo presunto del 20% del**

**valore contrattuale, concordando, con la ditta aggiudicataria, i rispettivi prezzi.**

#### **Art 4 - CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI**

##### ***Requisiti generali***

Il fornitore si impegna a fornire prodotti alimentari che non siano mescolati a sostanze di qualità inferiore, in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati e che contengono residui di prodotti usati in agricoltura e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo

##### ***Requisiti igienico sanitari e tracciabilità***

I prodotti oggetto della fornitura devono essere conformi ai requisiti igienico sanitari specifici per le singole merceologie e, più in generale, conformi alle normative europee orizzontali: Reg. (CE) n.852/2004 sulla sicurezza igienica dei prodotti alimentari, Reg. (CE) n.853/2004 sulle norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale ed il Reg. (CE) n.178/2002 sulla tracciabilità dei prodotti alimentari.

##### ***Requisiti qualitativi***

Tutte le sostanze alimentari fornite, devono essere conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti.

Residui di antiparassitari ed additivi possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge. Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1831/2003 e s.m.i (Reg. CE 1126/2007, Reg CE 565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti.

Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore).

Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, senza alterazioni microbiche e fungine ed essere esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

##### ***Confezionamento, trasporto e regole di conformità dei materiali a contatto con alimenti (MOCA)***

Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie (Reg. 1935/2004).

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'ideale protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.

Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i., ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica.

#### **Art. 5 - CARATTERISTICHE TECNICHE ESSENZIALI**

**Le caratteristiche indicate nel presente articolo, sono da intendersi come minimali.**

##### **• LOTTO 1 - FORNITURA DI CASEARI FRESCHI LOCALI -CIG:**

Premesso che la Legge 17/05/2022 n. 61, stabilisce che sono a KM 0 i prodotti “..provenienti da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima o delle materie prime agricole primarie utilizzate posti a una distanza non superiore a 70 km di raggio dal luogo di vendita o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione..”

#### **I prodotti offerti per il lotto 1 dovranno essere tutti “prodotti a km0”**

##### **1) CRESCENZA**

- deve essere di produzione nazionale da latte italiano.

##### **2) RICOTTA**

- deve essere di produzione nazionale da latte italiano;
- deve essere fresca e prodotta a partire da siero vaccino.

##### **3) TOMINO FRESCO MONOPORZIONE**

- deve essere di produzione nazionale da latte italiano;
- senza crosta;
- di pasta morbida, di colore bianco;

##### **4) ROBIOLA MORBIDA**

- deve essere di produzione nazionale da latte italiano;
- di pasta morbida;

##### **5) YOGURT INTERO NATURALE (formato 125-150 g)**

- deve essere di produzione nazionale da latte italiano;
- il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci e corredato da una dichiarazione, da presentare all'atto della prima consegna o in caso di eventuali sostituzioni, che ne attesti l'assenza di glutine.

##### **6) YOGURT INTERO NATURALE (formato 5 kg)**

- deve essere di produzione nazionale da latte italiano;
- il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci e corredato da una dichiarazione, da presentare all'atto della prima consegna o in caso di eventuali sostituzioni, che ne attesti l'assenza di glutine.

##### **7) YOGURT INTERO ALLA FRUTTA SENZA PEZZI, OMOGENEO:**

- deve essere di produzione nazionale da latte italiano;

- la frutta deve essere di origine italiana;
- le tipologie alla frutta devono essere prodotte esclusivamente con puree di frutta e non devono contenere frutta in pezzi;
- il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci e corredato da una dichiarazione, da presentare all'atto della prima consegna o in caso di eventuali sostituzioni, che ne attesti l'assenza di glutine.

● **LOTTO 2 - FORNITURA DI ALTRI CASEARI - CIG:**

**1) MOZZARELLA VACCINA**

- ottenuta da latte italiano intero di vacca;
- a forma ovalica, in confezioni termosaldate da 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.

**2) BURRO**

- deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato né avere gusto di rancido o presentare alterazioni di colore in superficie;
- di latte italiano.

**3) PANNA UHT DA CUCINA**

- deve essere di origine animale;
- deve provenire da latte italiano centrifugato.

**4) PANNA DA MONTARE 38% DI GRASSI**

- deve essere di origine animale;
- deve provenire da latte italiano centrifugato;
- deve avere contenuto di grassi pari 38%.

**5) FORMAGGINI**

- forniti con l'indicazione del peso relativo alle monoporzioni e al peso netto complessivo. Ogni astuccio dovrà indicare il numero delle monoporzioni contenute.

**A seguire le caratteristiche tecniche di minima che i prodotti occorrenti per eventuali diete personalizzate, dovranno necessariamente avere:**

● **MOZZARELLA SENZA LATTOSIO:**

- di produzione nazionale da latte di origine italiano;

● **FIOCCHI DI LATTE:**

- di produzione nazionale da latte di origine italiano;

● **FIOCCHI DI LATTE SENZA LATTOSIO:**

- di produzione nazionale da latte di origine italiano;
- **LATTE UHT SENZA LATTOSIO:**
- di produzione nazionale da latte di origine italiano;

#### **Art. 6 - CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE**

Sono legittimati a presentare offerta nella presente procedura gli operatori economici in possesso dei requisiti di ordine generale e di idoneità professionale previsti dagli articoli 94 e 105 del D.Lgs. 36 del 31/03/2023.

**Le Dite partecipanti, potranno presentare offerta per uno o per entrambi i lotti.**

#### **Art. 7 - MODALITÀ DI FORMULAZIONE E PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

Le offerte devono essere presentate entro e non oltre il giorno **13/12/2023 ore 12:00**, secondo le indicazioni previste dalle regole per l'accesso e l'utilizzo del MEPA.

La presentazione dell'offerta implica l'accettazione incondizionata da parte della ditta concorrente, di tutte le clausole contenute nel presente capitolato.

La presentazione dell'offerta è a totale ed esclusivo rischio dell'operatore economico partecipante, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione dell'offerta.

**I documenti richiesti devono essere forniti tramite piattaforma MEPA, firmati digitalmente.**

**A) "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA": Unica per i due lotti di gara:**

- **Lettera di invito**: firmata digitalmente in segno di accettazione e conferma;
- **Capitolato speciale di gara**: firmato digitalmente in segno di accettazione e conferma;
- **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.aslen2.it](http://www.aslen2.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 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.

Il subappaltatore deve possedere i requisiti previsti dichiarati in gara mediante presentazione di un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti.

**I concorrenti, 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. 94 del Dlgs 36/2023 (Sez. A-B-C-D del DGUE).

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

Di ogni sottoscrittore dovrà essere allegata copia fotostatica del documento di identità in corso di validità.

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

pari al 2% dell'importo presunto dell'appalto:

- lotto 1 € 1.640,00;
- lotto 2 € 1.300,00

oppure garanzia ridotta al 50% allegando in base all'art. 106 del D.Lgs. 36/2023, le eventuali certificazioni.

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 1 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 IT89X0306922540100000300027.;**
- C. fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo.

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.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf)
- [http://www.ivass.it/ivass/imprese\\_jsp/HomePage.jsp](http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/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/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi 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.

- **PASSOE:** per ogni lotto di cui all'art. 2, comma 3 lett. b) della delibera ANAC n. 157/2016, relativo al concorrente; in aggiunta, 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, accedendo all'apposito link sul Portale dell'Autorità (v. Servizi ad accesso riservato – FVOE. operatore economico), secondo le istruzioni ivi contenute, indicare al sistema il CIG della procedura di affidamento cui intende partecipare, ottenendo – come avveniva con l'AVCpass – un "PASSOE" da inserire nella busta della 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 *attraverso il sistema AVCpass/FVOE*.

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, 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, 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***

#### **Soccorso Istruttorio:**

Ai sensi dell'art. 101 del D.Lgs n. 36/2023, 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" distinta per i due lotti di gara**

**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:

- **SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI OFFERTI**, in particolare dovranno essere riportate le seguenti informazioni:
  - denominazione commerciale e codice prodotto;
  - eventuali dichiarazioni/certificazioni relative al chilometro zero, DOP (Denominazione di Origine Protetta), filiera corta e prodotto biologico;
  - sostenibilità degli imballaggi;
  - modalità di trasporto e tracciabilità della merce;
  - eventuale dichiarazione di presenza/assenza di segreti commerciali;
- **CATALOGO / ELENCO DEI FORMATI DEI PRODOTTI OFFERTI**;
- **DICHIARAZIONE DI POSSESSO “PIANO CONTROLLO HCCP”**.

### **C) “OFFERTA ECONOMICA”**

L'offerta, oltre quella generata dal sistema, dovrà essere redatta in PDF, sul prospetto allegato **“Modulo Offerta Allegato D1 lotto 1”**, **“Modulo Offerta Allegato D2 lotto 2”**, con timbro della ditta partecipante, firmato digitalmente dal titolare della ditta o dal legale rappresentante della società e firmata digitalmente sul portale MEPA, pena l'esclusione dalla procedura di gara.

Saranno escluse le offerte incomplete ovvero difformi dai facsimile offerta;

Non saranno accettate offerte parziali.

L'offerta, per il quale si partecipa, deve contenere esplicito obbligo della Ditta a mantenere valida la propria proposta per almeno 180 giorni dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte. Decorso tale termine senza che sia intervenuta l'aggiudicazione, la Ditta, con espressa dichiarazione scritta da inviare al medesimo indirizzo indicato per la presentazione dell'offerta, può recedere dalla stessa. Nel caso in cui non venga inviata alcuna comunicazione l'offerta si intende valida anche oltre il termine sopra indicato.

La mancanza dei documenti richiesti o vizi di forma degli stessi, eventualmente riscontrati, daranno luogo all'esclusione dalla gara qualora siano disattese prescrizioni la cui osservanza sia indispensabile a garantire la parità fra i concorrenti.

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

### **Art. 8 - CAMPIONATURA**

La Stazione Appaltante si riserva di chiedere idonea campionatura a titolo gratuito di 1 o più prodotti, al fine di poter valutare le caratteristiche tecniche del prodotto presentato.

La richiesta verrà inoltrata alle ditte che hanno presentato offerta, successivamente al termine di scadenza della gara, all'atto della valutazione delle offerte tecniche pervenute

## **Art. 9 - PROCEDIMENTO DI GARA**

L'esame e la valutazione delle offerte si articolerà nelle seguenti fasi, per ogni lotto:

### **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 alla **commissione di valutazione** per parere di conformità

### **Seconda fase:**

- **la commissione di valutazione esprimerà parere di conformità rispetto alle caratteristiche tecniche richieste e di rispondenza alle esigenze a cui il prodotto è destinato;**
- ammissione dei concorrenti, i cui prodotti sono stati ritenuti idonei;

### **Terza fase:**

- apertura delle Offerte Economiche.

## **Art. 10 - MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DELLA FORNITURA**

L'aggiudicazione avrà luogo, per ogni lotto, previo parere di conformità, a favore della Ditta che avrà offerto **il prezzo più basso**, ai sensi dell'art. 108 comma 3 del D.Lgs. 36/2023.

L'Amministrazione appaltante aggiudicherà, la fornitura anche in presenza di una sola offerta.

L'A.S.L. si riserva di non procedere all'aggiudicazione della fornitura qualora le condizioni economiche proposte non risultino convenienti o idonee in relazione all'oggetto dell'appalto ai sensi dell'art. 108 comma 10 del D.Lgs. 36/2023.

### **Saranno ESCLUSE le offerte difformi dal fac simile offerta (ALLEGATO D1/D2).**

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

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

## **Art. 11 - VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE**

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 110 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.

#### **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, per ogni lotto, dopo l'avvio della comunicazione di aggiudicazione ai sensi dell'art. 90 comma 1 del D.Lgs. 36/2023, a mezzo lettera commerciale trasmessa via PEC con firma digitale, da ritornare controfirmata digitalmente alla legal mail [aslcn2@legalmail.it](mailto:aslcn2@legalmail.it).

**Ai fini della stipula del contratto** occorre che la ditta aggiudicataria trasmetta via PEC:

- Ricevuta di avvenuto pagamento dell'imposta di bollo (€ 40,00) che potrà essere assolta utilizzando il **modello F24 versamenti con elementi identificativi (F24 ELIDE)**.

L'ASL CN2 si riserva la facoltà di risolvere o modificare il valore del contratto a seconda delle proprie esigenze senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere alcun indennizzo.

#### **Art. 14 - ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

L'ordinativo di fornitura verrà emesso con cadenza settimanale, tramite NSO, che ne indicherà la quantità, la sede presso la quale il materiale ordinato dovrà essere consegnato.

**Le consegne dovranno essere effettuate da un minimo di due giorni ad un massimo di cinque giorni consecutivi dalla data dell'ordine presso:**

**MAGAZZINO CUCINA**

**C/O OSPEDALE MICHELE E PIETRO FERRERO**

Strada Tanaro, 7 – Verduno.

**Controllo ed accettabilità della fornitura: i prodotti forniti dovranno essere corredati da idonea documentazione di trasporto (Bolla/DDT).**

**I prodotti dovranno essere forniti con mezzi di trasporto idonei.**

Il controllo quantitativo e qualitativo della fornitura, nonché della temperatura del mezzo è demandato all'operatore addetto al ritiro a suo insindacabile giudizio. Il materiale non rispondente ai requisiti verrà restituito, con l'obbligo per il fornitore di sostituirlo con altro che abbia i requisiti richiesti, entro 24/48 h. 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.

La consegna di quanto ordinato, dovrà essere effettuata franco di ogni spesa (imballo, trasporto compresi) nei luoghi e negli orari indicati negli ordinativi, con ogni onere a carico della ditta fornitrice, fatta eccezione dell'I.V.A. che per legge, è a carico dell'acquirente.

**La ditta aggiudicataria in corso di esecuzione contrattuale non potrà sostituire i prodotti aggiudicati, anche di qualità superiore, senza autorizzazione del servizio ordinante.**

**La ditta aggiudicataria dovrà garantire all'atto della consegna, una data di TMC (tempo minimo di consegna) non inferiore ai 14 giorni per i seguenti articoli: CRESCENZA, TOMINO FRESCO, ROBIOLA MORBIDA. Per i restanti articoli dovrà garantire una data di TMC non inferiore a 21 giorni.**

#### **Art. 15 - 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. 16 - PENALI**

In caso di mancato rispetto delle clausole previste nel presente capitolato, questa Azienda si riserva il diritto di applicare le sotto indicate penali, qualora fossero rilevate le seguenti inadempienze, per entrambi i lotti:

- **per ogni mancato rispetto delle norme previste dalla legge e dal presente capitolato speciale di gara, per quanto concerne l'igiene, la conservazione, il confezionamento, il trasporto, la mancanza dei documenti richiesti all'atto della consegna dei generi alimentari:**  
€ 80,00
- **per ogni giorno di ritardo rispetto alla data di consegna prevista / sostituzione nelle 24/48 h. prodotti per consegna non conforme:**  
€ 80,00

**Qualora, durante il periodo contrattuale, si verifichino n. 3 inadempienze, questa azienda si riserva la facoltà di risolvere il contratto in modo unilaterale ed eventualmente incamerare la cauzione definitiva.**

#### **Art. 17 - GARANZIA DI ESECUZIONE**

Ai fini dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali assunti, la Ditta aggiudicataria per ogni lotto, dovrà costituire, una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 117 del D.Lgs. 36/2023 pari al 10% dell'importo contrattuale eventualmente ridotta qualora intervengano le condizioni di cui all'art. 106 comma 8 del D.lgs. 50/2023.

In tal caso le certificazioni 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 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. 18 - SUBAPPALTO**

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità, è ammesso il **subappalto** nei modi e nei termini indicati dall'art. 119 del D.Lgs 36/2023.

#### **Art. 19 - MODALITÀ DI FATTURAZIONE**

Le fatture dovranno essere redatte a norma di legge e dovranno fare riferimento al numero d'ordine comunicato dalla Struttura competente.  
A seguito dell'entrata in vigore del disposto del D.M. 55 del 3 aprile 2013, ai sensi della Legge 244/2007 (art. 1 dal comma 209 al 214) che ha fissato come termine inderogabile il 31 /03/ 2015 per l'obbligo di fatturazione elettronica nei confronti delle Pubbliche Amministrazioni tra cui, quindi, anche le Aziende Sanitarie, si precisa che il Codice Univoco Ufficio per l'invio delle fatture elettroniche per questa Azienda è il seguente: UFXS51.  
L'articolo 25 del D.L. 66/2014 stabilisce che in ogni fattura venga inserito il codice CIG (salvo nei casi di esclusione dall'obbligo di tracciabilità).  
L'Azienda Sanitaria non potrà procedere al pagamento delle fatture elettroniche che non riportino il codice CIG.

**Gli ordini verranno inviati, come da obblighi di legge, tramite il Nodo di smistamento degli ordini (NSO).**

#### **ART. 20 - OBBLIGHI IN MATERIA DI SICUREZZA**

Il committente in merito alla presenza dei rischi dati da interferenze, come da art. 26 D.Lgs. 81/2008, vista la determinazione nr. 3/2008 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture, precisa che non è stato predisposto il DUVRI in quanto, viste le attività oggetto dell'appalto, non si sono riscontrate interferenze per le quali intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre i rischi.

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

Restano immutati gli obblighi a carico delle imprese e/o lavoratori autonomi in merito alla sicurezza sul lavoro.

#### **Art. 21 - PAGAMENTI**

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

#### **Art. 22 - 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 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI**

Ai sensi dell'art. 3 della Legge nr. 136/2010, tutti i movimenti finanziari relativi alla fornitura devono essere registrati sui conti correnti bancari o postali dedicati, anche se non via esclusiva, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.a.

I pagamenti delle fatture verranno pertanto effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario e postale con conto corrente dedicato.

**Con la comunicazione di affidamento della fornitura l'Azienda richiederà al soggetto aggiudicatario di comunicare gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.**

**Il contratto si intende risolto nel caso in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.a.**

E' fatto obbligo al fornitore, pena la nullità del contratto, di assumere a proprio carico tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 nr. 136.

E' fatto altresì obbligo al fornitore di inserire nei contratti eventualmente sottoscritti con subappaltatori e subcontraenti delle filiera di imprese interessate alla fornitura, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

**Art. 26 - INFORMATIVA PER IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

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

IL R.U.P.

Dott.ssa Maria RAITERI

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