

**RDO – Richiesta di offerta telematica tramite MePA di CONSIP S.p.A.****CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONTRATTO****(Capitolato Speciale)**

**AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PRODOTTI SURGELATI O CONGELATI OCCORRENTE ALLA CUCINA DEL PO “MICHELE E PIETRO FERRERO” DI VERDUNO, PER UN PERIODO DI MESI 24.**  
**PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL’ART. 50 COMMA 1 LETTERA e) DEL D.LGS 36/2023 E DEL REGOLAMENTO AZIENDALE PER**  
**OGGETTO: L’ACQUISIZIONE DI SERVIZI E FORNITURE DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA.**  
**RDO 5358776**  
**CIG B6DB84807D**  
**CUI F02419170044202500039**

Metaprodotto	CPV	Importo annuale a base d’asta (IVA esclusa)	Durata	CIG	Garanzia Provvisoria	Imposta di bollo	Contributo ANAC
Prodotti surgelati	15896000-5	€ 93.918,06	24 mesi	B6DB84807D	€ 2.113,15	€ 120,00	€ 18,00
<b>TOTALE 24 MESI</b>		€ 187.836,12					

**RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Ai sensi dell’art. 15 del nuovo Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. 31/03/2023, n. 36), la Dott.ssa Maria RAITERI, Direttrice Responsabile F.F. della S.C. Logistica, Patrimonio, Servizi e Acquisti dell’AslCN2, è nominata Responsabile Unico del Progetto (RUP) inerente la presente gara e cura le fasi di programmazione, progettazione, affidamento e esecuzione della procedura in oggetto.



**A.S.L. CN2**

Azienda Sanitaria Locale  
di Alba e Bra

Via Vida, 10 – 12051 ALBA (CN)  
Tel +39 0173.316111 Fax +39 0173.316480  
e-mail: [aslc2@legalmail.it](mailto:aslc2@legalmail.it) – [www.aslc2.it](http://www.aslc2.it)

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

## **TITOLO I – Parte Tecnica**

### **Art. 0. STAZIONE APPALTANTE**

ASL CN2 – Sede Legale e Amministrativa: Via Vida 10, 12051 Alba (CN).

P.IVA e Cod. Fisc. 02419170044.

Sito aziendale: [www.aslc2.it](http://www.aslc2.it)

Pec: [aslc2@legalmail.it](mailto:aslc2@legalmail.it)

Referente per la presente procedura: Dott.ssa Alice Fissore.

telefono 0172 140 8329

E-mail: [afissore@aslc2.it](mailto:afissore@aslc2.it)

RUP: Dott.ssa Maria Raiteri, Direttrice F.F. della S.C. Logistica, Patrimonio, Servizi e Acquisti.

telefono 0173 316 516

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

Il presente Capitolato Speciale di gara ha per oggetto la **FORNITURA A LOTTO UNICO DI PRODOTTI SURGELATI O CONGELATI occorrente alla cucina dell'Ospedale "Michele e Pietro Ferrero" di Verduno**, per un periodo di mesi 24.

### **Art. 2. DURATA E IMPORTO**

L'importo complessivo **a base d'asta** per un periodo di 24 mesi, IVA e altri contributi esclusi, è pari a **187.836,12 €**.

Ai sensi dell'art. 120 del D.Lgs 36/2023, la durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere eventualmente 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, mediante PEC, all'Appaltatore prima della scadenza naturale del contratto.

Ai fini dell'art. 14, comma 4 del D.Lgs. 36/2023, il valore massimo stimato dell'appalto è pari ad **211.315,64 €** al netto di IVA.

L'importo di gara non è 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 annuali stimati:

<b>N</b>	<b>ARTICOLO</b>	<b>unità di misura</b>	<b>QUANTITA PRESUNTA MESI 12</b>	<b>QUANTITA PRESUNTA MESI 24</b>	<b>PREZZO AL KG/NR A BASE D'ASTA iva esclusa</b>
1	BASILICO TRITATO	KG	110	220	3,90 €
2	BROCCOLI	KG	310	620	2,00 €
3	CAROTE RONDELLE	KG	400	800	1,10 €
4	CAVOLFIORI FIORETTI	KG	340	680	1,35 €
5	CODE DI GAMBERI SGUSCIATI	KG	120	240	9,85 €
6	FAGIOLINI FINI VERDI	KG	3600	7200	1,37 €
7	FESA TACCHINO INTERA MASCHIO	KG	41	82	5,30 €
8	FILETTI DI ALICI	KG	80	160	8,70 €
9	FILETTO DI GALLINELLA	KG	1800	3600	9,60 €
10	FILETTO DI MERLUZZO NORDICO MSC - baffe	KG	200	400	7,50 €
11	FILETTO DI MERLUZZO D'ALASKA SENZA PELLE – filetto 110-170 gr	KG	3267	6534	5,65 €
12	FILETTO DI TROTA SALMONATA – 120-180 gr (10% tolleranza)	KG	1908	3816	10,40 €
13	FINOCCHI A SPICCHI	KG	354	708	1,73 €
14	GNOCCHETTI VERDI PATATE/SPINACI	KG	500	1000	1,82 €
15	GNOCCHI DI PATATE	KG	1230	2460	1,38 €
16	INSLATA RUSSA TRE VERDURE	KG	500	1000	1,20 €
17	MELANZANE CUBO	KG	692	1384	2,26 €
18	MISTO FUNGHI CON PORCINI	KG	650	1300	3,06 €

19	PASTA SFOGLIA PANETTO	KG	30	60	2,70 €
20	PATATE A SPICCHIO	KG	100	200	1,35 €
21	PETTO DI POLLO	KG	37	74	4,40 €
22	PISELLI FINI	KG	2500	5000	1,68 €
23	POLLO BUSTO	KG	70	140	2,42 €
24	PREZZEMOLO TRITATO	KG	100	200	3,40 €
25	SPINACI IN FOGLIA	KG	5551	11102	1,95 €
26	TRANCIO DI VERDESCA CON PELLE	KG	470	940	3,82 €
27	ZUCCA A CUBETTI	KG	700	1400	2,86 €
28	ZUCCHINE RONDELLE	KG	466	932	1,67 €

I prezzi, per gli articoli per i quali è prevista glassatura, sono da intendersi “al netto della glassatura”.

I formati ed i quantitativi riportati sono a mero titolo indicativo e non vincolano in alcun modo l'ASL.  
La ditta aggiudicataria si deve intendere impegnata a fornire di volta in volta, i quantitativi richiesti.

Ai fini di una **eventuale integrazione contrattuale**, la Stazione Appaltante richiede la quotazione dei seguenti prodotti:

1. FILETTO DI PLATESSA
2. FILETTO DI SALMONE CON PELLE
3. FILETTO DI SPIGOLA
4. FOCACCIA FORMATO DA TEGLIA 40X60
5. PANE BAGUETTE
6. PATATE A FIAMMIFERO
7. PIZZA MARGHERITA FORMATO DA TEGLIA 40X60
8. SALATINI
9. SEPIE
10. SEPIE GIGANTI

La quotazione dei prodotti sopraelencati non verrà presa in considerazione ai fini dell'aggiudicazione.

#### **Art. 4. REQUISITI GENERALI**

Tutti i prodotti oggetto della fornitura devono presentare le seguenti caratteristiche:

- essere preparati e confezionati in conformità alle norme legislative nazionali e comunitarie vigenti ed eventuali modificazioni che dovessero intercorrere nel corso della durata del contratto nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti;
- possedere le proprietà organolettiche proprie e invariate (consistenza, odore, colore e sapore);
- 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;
- essere integri senza alcun segno di avvenuto totale o parziale scongelamento (es. formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna delle confezioni);
- assenza di residui di sostanze vietate o di sostanze consentite in quantità superiore ai limiti legali;
- le confezioni devono essere originali, chiuse e sigillate alla produzione, in modo tale che sia garantita l'autenticità del prodotto contenuto e l'impossibilità di una loro eventuale manomissione.

#### **Art. 5. REQUISITI SPECIFICI**

**Art. 5.1** I confezionamenti segnalati per i vari prodotti congelati o surgelati sono i seguenti e sono a titolo indicativo, ma preferenziale:

- 1 BASILICO TRITATO: formato sacchetto 1 kg;
- 2 BROCCOLI: formato sacchetto 1 - 2,5 kg;
- 3 CAROTE RONDELLE: formato sacchetto 2,5 kg;
- 4 CAVOLFIORI FIORETTI: formato sacchetto 2,5 kg;
- 5 CODE DI GAMBERI SGUSCIATI: ammessi vari formati confezione;
- 6 FAGIOLINI FINI VERDI: formato sacchetto 2,5 kg;
- 7 FESA DI TACCHINO INTERA MASCHIO: ammessi vari formati confezione;
- 8 FILETTI DI ALICI: ammessi vari formati confezione;
- 9 FILETTO DI GALLINELLA: formato confezione 1 kg;
- 10 FILETTO DI MERLUZZO NORDICO MSC - baffe: formato confezione 8 kg;
- 11 FILETTO DI MERLUZZO D'ALASKA SENZA PELLE – filetto: 110-170 gr, formato confezione 8 kg;
- 12 FILETTO DI TROTA SALMONATA: 120/180 gr (tolleranza 10%) ammessi vari formati confezione;
- 13 FINOCCHI SPICCHI: formato sacchetto 2,5 kg;

- 14 GNOCCHETTI VERDI PATATE/SPINACI: formato sacchetto 1 / 2,5 kg;
- 15 GNOCCHI DI PATATE: formato sacchetto 2,5 kg;
- 16 INSALATA RUSSA 3 VERDURE: formato sacchetto 2,5 kg;
- 17 MELANZANE CUBO: formato sacchetto 2,5 kg;
- 18 MISTO FUNGHI con PORCINI: formato sacchetto 2,5 kg;
- 19 PASTA SFOGLIA PANETTO: formato sacchetto 1 kg;
- 20 PATATE A SPICCHIO: formato sacchetto 2,5 kg;
- 21 PETTO DI POLLO: ammessi vari formati confezione;
- 22 PISELLI FINI: formato sacchetto 2,5 kg;
- 23 POLLO BUSTO: ammessi vari formati confezione;
- 24 PREZZEMOLO TRITATO: formato sacchetto 1 kg;
- 25 SPINACI IN SFOGLIA: formato sacchetto 2,5 kg;
- 26 TRANCIO VERDESCA CON PELLE: formato confezione 6 kg;
- 27 ZUCCHINE RONDELLE: formato sacchetto 2,5 kg;
- 28 ZUCCA A CUBETTI: formato sacchetto 2,5 kg;

#### **Art.5.2. PRODOTTI ITTICI**

I prodotti ittici forniti devono essere di preferenza di origine “FAO 27 o FAO 37” tuttavia qualora la zona di provenienza dovesse essere diversa, la ditta non verrà esclusa.

I prodotti ittici surgelati o congelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitarie a queste equiparate e come tali riconosciute dalla CEE.

I prodotti devono essere adeguatamente confezionati ed imballati e riportare chiaramente in etichetta il peso netto e netto sgocciolato inoltre la percentuale di glassatura, se presente, non dev'essere superiore al 20%.

I prodotti devono essere in buono stato di conservazione, presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza (senza imbrunimenti o viraggi di colore), con odore apprezzabile (dopo aver riportato il prodotto ad una temperatura di + 15° C) e consistenza soda ed elastica valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale.

Qualora si tratti di carni ricavate da squaloidi (verdesca), la ditta appaltatrice dovrà essere in possesso della certificazione sanitaria comprovante che il livello di mercurio è nei limiti previsti dal Reg. UE 617/22. Tale documento deve essere a disposizione per eventuali controlli.

I prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime ed assenza di alterazioni microbiche o fungine.

I prodotti non devono aver subito lavorazioni particolari che ne impediscano la possibilità di

consumo da parte di soggetti affetti da celiachia.

### **Art.5.3. PRODOTTI AVICOLI**

Il pollo e la fesa di tacchino, ricavati da carni di prima qualità, dovranno provenire da allevamenti intensivi nazionali, preparati e confezionati secondo le norme vigenti ed alla consegna dovranno risultare asciutti, completamente dissanguati, esenti da edemi ed in perfetto stato di conservazione.

### **Art. 6. CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO ED ETICHETTATURA**

Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie. Deve inoltre essere specificata la modalità di smaltimento degli stessi.

Le confezioni dei prodotti consegnati e gli imballaggi devono garantire un'adeguata protezione del prodotto, essere sempre nuovi e alla consegna devono risultare integri.

Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti, in particolare gli alimenti devono essere mantenuti ad una temperatura inferiore a -18°C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C (art. 4 D.Lgs 110/92).

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti e riportare le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.

## **TITOLO II – Modalità di svolgimento della gara**

### **Art. 7. 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.

### **Art. 8. MODALITÀ DI FORMULAZIONE E PRESENTAZIONE OFFERTE:**

Le offerte devono essere presentate entro e non oltre il giorno **29/05/2025 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 e firmati digitalmente.**

#### **Art. 8.1. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

- **Lettera di invito:** firmata digitalmente in segno di accettazione e conferma;



- **Capitolato speciale di gara:** firmato digitalmente in segno di accettazione e conferma;
- **Piano di controllo HACCP;**
- **Allegato A - EDGUE:** modello di formulario per il documento di gara unico europeo firmato dal legale rappresentante dell'impresa;

**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.

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

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni di esclusione previste dagli articoli 94-95-96-97-98 del D.Lgs 36/2023 (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.

- **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 1%** dell'importo complessivo dell'appalto di € 2.113,15 oppure garanzia **ridotta** allegando, in base all'art. 106 del DLgs. 36/2023, le eventuali certificazioni.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente sotto forma di cauzione o di fideiussione:

La cauzione è costituita mediante accredito, con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici con versamento sul conto corrente bancario utilizzando l'IBAN **IT89X0306922540100000300027** intestato a ASL CN2 Alba-Bra, con indicazione, nella causale della procedura per la quale viene costituita la cauzione; per quanto concerne le modalità di istituzione della garanzia fideiussoria si rimanda all'art. 160 del DLgs 36/2023.



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.

- **Ricevuta del versamento della contribuzione (CIG B6DB84807D)**

I concorrenti effettuano, a pena di esclusione dalla procedura di gara, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione, secondo le disposizioni vigenti di ANAC e allegano la ricevuta ai documenti di gara.

In caso di mancata presentazione della ricevuta, la stazione appaltante accerta il pagamento mediante consultazione del sistema FVOE.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la mancata presentazione della ricevuta potrà essere sanata ai sensi dell'art. 101 del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento, la stazione appaltante esclude il concorrente dalla procedura di gara ai sensi dell'art. 1, comma 67 della L. 266/2005.

**Con l'adozione della delibera ANAC n. 262 del 20/06/2023, per le procedure iniziate dopo il 01/01/2024 è decaduto lo strumento del PASSOE, pertanto le verifiche dei requisiti per la partecipazione verranno espletate secondo quanto stabilito dalla normativa vigente**

**Soccorso Istruttorio:**

Ai sensi dell'art. 101 del D.Lgs n. 36/2023, le carenze di qualsiasi elemento formale della **documentazione amministrativa** possono essere sanate attraverso la procedura del soccorso istruttorio.

La Stazione Appaltante assegnerà al concorrente un termine non superiore a dieci giorni per integrare di ogni elemento mancante, ogni omissione, inesattezza o irregolarità della domanda di partecipazione, del documento di gara unico europeo e di ogni altro documento richiesto, con esclusione della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica.

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.

**Art. 8.2. DOCUMENTAZIONE TECNICA**

La ditta offerente dovrà presentare la seguente documentazione tecnica:

1. **Schede tecniche dei prodotti offerti**, nelle quali dovranno essere riportate le seguenti informazioni:
  - caratteristiche essenziali e particolari del prodotto offerto;

- denominazione commerciale e codice prodotto;
- per gli articoli che prevedono liquido di governo/glassatura, indicazione in % dello stesso e peso dell'articolo al netto della glassatura;
- per gli articoli:
  - misto funghi: indicazione in % di funghi porcini;
  - prodotti ittici: attestazione inerente l'assenza di lavorazioni particolari che ne impediscano il consumo da parte di soggetti celiaci;
- indicazioni sullo smaltimento della confezione prodotto;
- dichiarazione di provenienza del prodotto;
- modalità di trasporto, temperatura di conservazione durante il trasporto;

2. **Altra documentazione** che la ditta ritenga necessaria ai fini di una completa valutazione;

3. **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. 35 D. Lgs. N. 36/2023).

In base a quanto disposto dall'art. 35 comma 4 del D. Lgs. N.36/2023 e s.m.i., il diritto di accesso agli atti e ogni forma di divulgazione possono essere esclusi in relazione alle informazioni fornite dagli offerenti nell'ambito dell'offerta o a giustificazione della medesima che costituiscano, secondo **motivata e comprovata** dichiarazione dell'offerente, segreti tecnici o commerciali, anche risultanti da scoperte, innovazioni, progetti tutelati da titoli di proprietà industriale, nonché di contenuto altamente tecnologico.

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.

**Un Organismo di Valutazione esprimerà parere di conformità rispetto alle caratteristiche tecniche richieste e verificherà che i prodotti offerti soddisfino le esigenze a cui sono destinati.**

### **Art. 8.3. CAMPIONATURA**

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

La richiesta verrà inoltrata, qualora l'Organismo di Valutazione lo ritenga opportuno, alle ditte che hanno presentato offerta, successivamente al termine di scadenza della gara, all'atto della valutazione delle offerte tecniche pervenute.

### **Art. 9. OFFERTA ECONOMICA**

**L'offerta, oltre quella generata dal sistema, dovrà essere redatta in PDF, sul prospetto allegato, "Modulo Offerta Allegato D", 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.**

L'importo complessivo a base d'asta indicato nel facsimile offerta non è superabile pena l'esclusione dalla gara, parimenti saranno escluse le offerte incomplete ovvero difformi dal facsimile offerta;

L'offerta deve contenere esplicito obbligo della Ditta a mantenere valida la propria proposta per almeno 180 giorni dalla data di scadenza della 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. 10. 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 all'Organismo di valutazione per parere di conformità

**Seconda fase:**

- **l'organismo di valutazione esprimerà parere di conformità rispetto alle caratteristiche tecniche richieste e di rispondenza alle esigenze a cui il prodotto è destinato; qualora lo ritenga necessario richiederà inoltre la campionatura per un ulteriore e più approfondito esame dei prodotti offerti;**
- ammissione dei concorrenti, i cui prodotti sono stati ritenuti idonei;

**Terza fase:**

- apertura delle Offerte Economiche.

**Art. 11. MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DELLA FORNITURA**

L'aggiudicazione avrà luogo, 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 purché valida e compatibile.

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 dalla gara le offerte difformi dal facsimile offerta (ALLEGATO D) e quelle nelle quali l'importo complessivo a base d'asta è superato.**

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. 12. VERIFICA DI ANOMALIE DELLE OFFERTE**

La stazione appaltante, ai sensi dell'art. 110 del Dlgs 36/2023, valuta la congruità, la sostenibilità e la realizzabilità delle offerte che appaiano anormalmente basse, ovvero quelle offerte che propongano uno sconto superiore al 30% del prezzo presunto di gara.

La stazione appaltante richiede per iscritto all'operatore economico spiegazioni sul prezzo o sui costi proposti.

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

## **Art. 13. 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. 13.1. MODIFICA E REVISIONE DEI PREZZI CONTRATTUALI**

Il prezzo si intende fisso, impegnativo ed invariabile, salva eventuale revisione dei prezzi come disciplinato dall'art. 60 del Dlgs 36/2023:

*Ai sensi dell'art 60.2 "le clausole di revisione prezzi si attivano al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinano [...] una variazione del costo della fornitura o del servizio in aumento o in diminuzione, superiore al 5% dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80% del valore eccedente la variazione del 5% applicata alle prestazioni da eseguire".*

### **Art. 13.2. QUINTO D'OBBLIGO**

Ai sensi dell'art.120 comma 9, qualora in corso di esecuzione del contratto si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante potrà imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Per la fornitura di eventuali prodotti non ricompresi nel presente capitolato che si rendessero necessari nel corso della durata del contratto, l'A.S.L. si riserva la facoltà di concordare, con la ditta aggiudicataria, l'eventuale determinazione dei rispettivi prezzi.

## **Art. 14. STIPULA DEL CONTRATTO**

Il contratto verrà stipulato 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 [aslc2@legalmail.it](mailto:aslc2@legalmail.it).

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

ricevuta di avvenuto pagamento dell'imposta di bollo 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. 15. 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 ai sensi dell'art.53 del D.lgs. 36/2023.

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 mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento.

Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente.

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

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

E' in facoltà dell'Ente di incamerare, in tutto od in parte, la cauzione definitiva per inosservanza degli obblighi contrattuali, per eventuali risarcimenti o penalità debitamente contestati, con lettera raccomandata con avviso di ricevimento, senza obbligo di preventiva azione giudiziaria.

#### **Art. 16. ORDINATIVI E CONSEGNE**

L'ordinativo di fornitura verrà emesso indicativamente settimanali 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 OSP. MICHELE E PIETRO FERRERO, strada Tanaro 7, Verduno.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di effettuare ordini supplementari in caso di necessità. In tale caso di straordinaria somministrazione il fornitore dovrà provvedere alla consegna entro cinque giorni dalla richiesta.

**È facoltà dell'amministrazione di addebitare, in caso di ritardo delle consegne oltre il termine stabilito, l'eventuale maggior prezzo pagato per l'acquisto di altro prodotto equivalente nonché la penalità di cui all'art. 18.**

#### **Art. 17. CONTROLLO ED ACCETTABILITÀ DELLA FORNITURA**

I prodotti forniti dovranno essere corredati da idonea documentazione di trasporto (Bolla/DDT).

Gli stessi dovranno inoltre essere consegnati in perfetto stato di conservazione con mezzi di trasporto come da **art. 6**.

Il controllo **quantitativo e qualitativo** della fornitura, è demandato all'operatore addetto al ritiro e a suo **insindacabile giudizio**. Il materiale non rispondente ai requisiti per qualità e quantità verrà, in caso di carenze qualitative, restituito con l'obbligo per il fornitore di sostituirlo con altro che abbia i requisiti richiesti, entro 24 h, oppure accettato in caso di carenze quantitative, ma con l'obbligo per il fornitore di integrare la quantità mancante entro le 24 ore successive. L'accettazione della merce non solleva il fornitore dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a difetti, imperfezioni,



vizi apparenti ed occulti delle merci consegnate, non potuti rilevare all'atto della consegna, ma accertabili in seguito.

Qualora, successivamente alla consegna, si riscontri l'esistenza di difetti, imperfezioni o comunque vizi non rilevabili all'atto della consegna, anche a seguito di verifiche approfondite da parte del personale della cucina, l'appaltatore dovrà sottostare alla relativa detrazione pari al minor valore della merce che l'amministrazione riterrà, a suo insindacabile giudizio, doversi attribuire alla merce stessa, nonché alla penale di cui all'**art. 18**.

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 con altri di qualità superiore, **senza autorizzazione** del servizio ordinante. In caso di mancanza di un articolo dunque l'operatore economico dovrà avvertire non oltre le 24 ore successive dal ricevimento dell'ordine la stazione appaltante mediante contatto telefonico e dovrà inviare tempestivamente la scheda tecnica del prodotto "sostituto" a mezzo email all'indirizzo [richiesteeconomato@aslc2.it](mailto:richiesteeconomato@aslc2.it). **Solo dopo l'approvazione del servizio ordinante potrà essere spedito il nuovo articolo.**

#### **Art. 18. 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 ogni giorno di ritardo rispetto alla data di consegna prevista, sostituzione nelle 24/48h e per consegna non conforme\* si rimanda all'art 126 del Dlgs 36/2023. I giorni di ritardo sono calcolati in giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla data prestabilita per la consegna.**

**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.**

**\* per consegna NON CONFORME si intende una consegna difforme da quanto ordinato per tipologia e/o quantità di prodotto, ovvero difforme per quanto concerne il rispetto delle normative vigenti in campo di igiene, conservazione, confezionamento.**

#### **Art. 19. 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. 20. 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. 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. RESPONSABILITÀ 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. 23. 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 dal D.Lgs. 36/2023.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di recedere dal contratto con le modalità previste dall'art. 123 del Codice.

## **Art. 24. 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..**



**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](mailto:aslcn2@legalmail.it) – [www.aslcn2.it](http://www.aslcn2.it)

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

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. 25. DEROGA AL FORO COMPETENTE**

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

#### **Art. 26. 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. 27. 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.

#### **Art 28. CODICE DI COMPORTAMENTO**

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa Stazione Appaltante e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della Stazione Appaltante al seguente link: <https://www.aslcn2.it/azienda-asl-cn2/amministrazione-trasparente/disposizioni-general/atti-general/>.

#### **Art 29. RIEPILOGO DOCUMENTI DI GARA**

##### **Documentazione AMMINISTRATIVA da allegare alla RDO**

Lettera di invito  
Capitolato Speciale di Gara  
Piano di Controllo HACCP  
Allegato A – EDGUE  
Allegato B – Patto di Integrità

Allegato C – Informativa  
Garanzia provvisoria  
Ricevuta del versamento della contribuzione  
ANAC



**A.S.L. CN2**

Azienda Sanitaria Locale  
di Alba e Bra

Via Vida, 10 – 12051 ALBA (CN)  
Tel +39 0173.316111 Fax +39 0173.316480  
e-mail: [aslc2@legalmail.it](mailto:aslc2@legalmail.it) – [www.aslc2.it](http://www.aslc2.it)

---

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

**Documentazione TECNICA richiesta ai fornitori per la partecipazione**

Schede Tecniche  
Eventuale altra documentazione  
Segreti tecnici e commerciali

**Documentazione ECONOMICA da allegare alla RDO**

Allegato D – Modulo Offerta

IL RUP

Dott.ssa Maria RAITERI

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