



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

RDO – Richiesta di offerta telematica tramite MePA di CONSIP S.p.A.

CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONTRATTO
(Capitolato Speciale)

AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA A LOTTO UNICO DI PRODOTTI ALIMENTARI VARI OCCORRENTE ALLA CUCINA DELL'OSPEDALE "MICHELE E PIETRO FERRERO" DI VERDUNO PER UN PERIODO DI MESI 12. PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 50 COMMA 1 LETTERA E) DEL D.LGS. 36/2023 E DEL REGOLAMENTO AZIENDALE

OGGETTO: PER L'ACQUISIZIONE E GESTIONE DI LAVORI, SERVIZI E FORNITURE DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA.

RDO 5662463

CIG B86A7415C6

CUI F02419170044202500071

Metaprodotto	CPV	Importo annuale presunto (IVA esclusa)	Durata	CIG	Garanzia Provvisoria	Imposta di bollo	Contributo ANAC
Prodotti alimentari vari	15800000-6	€ 197.852,15	12 mesi	B86A7415C6	€ 2.176,37	Richiesta dopo l'aggiudicazione	€ 18,00
TOTALE 12 MESI		€ 197.852,15					

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.

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.aslcn2.it

Pec: ascn2@legalmail.it

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

telefono 0172 140 8329

E-mail: afissore@aslcn2.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 DI PRODOTTI ALIMENTARI VARI occorrente alla cucina dell’Ospedale “Michele e Pietro Ferrero” di Verduno**, per un periodo di mesi 12.

Art. 2. DURATA E IMPORTO

L'importo complessivo **presunto** per un periodo di 12 mesi, IVA e altri contributi esclusi, è pari a **197.852,15 €**.

Ai sensi dell'art. 120 del D.Lgs 36/2023, la durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere eventualmente prorogata fino ad esaurimento del budget dedicato, 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.

Eventuale opzione di integrazioni ai sensi dell'art. 120 comma 1 lett. a) del Codice: l'ASL CN2 si riserva la facoltà di implementare la fornitura in oggetto in caso di necessità. L'integrazione sarà consentita nei limiti di **un incremento massimo pari al 10% dell'importo relativo al periodo di contrattualizzazione** originario del contratto, ossia 12 mesi per un totale di 19.785,22 €.

Ai fini dell'art. 14, comma 4 del D.Lgs. 36/2023, il valore massimo stimato dell'appalto è pari ad **217.637,37 €** 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. 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 nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti;
- essere conformi ai requisiti igienico sanitari specifici per le singole merceologie e, più in generale, conformi alle normative europee orizzontali: Reg. CE 852/2004 e successive modifiche 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.;
- rispettare i requisiti di sicurezza microbiologica previsti dal Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche.;
- 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 privi di additivi non autorizzati e di residui di prodotti utilizzati in agricoltura o a difesa dei prodotti alimentari immagazzinati; in ogni caso additivi e antiparassitari possono essere presenti unicamente se qualitativamente e quantitativamente conformi ai limiti prescritti per legge (regolamento CE 396/2005, 1881/2006, 1126/2007, 565/2008 e 1333/2008);
- non è ammessa la presenza di **strutto** in nessuno dei prodotti descritti nelle presenti tabelle merceologiche.

Art. 4. DESCRIZIONE E QUANTITATIVI

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

N°	ARTICOLO	confezionamento	unità di misura	QUANTITA' PRESUNTA MESI 12	PREZZO AL KG/L/pz PRESUNTO
1	ACETO BALSAMICO	1L	Lt	172	2,40 €
2	ACETO BIANCO DI VINO – MONODOSE	5 ml	pz	40.000	0,035 €
3	ACETO BIANCO DI VINO	1Lt	Lt	450	0,62 €
4	ACETO ROSSO DI VINO	1Lt	Lt	450	0,62 €
5	AMARETTI	2-5 kg	kg	450	6,25 €
6	AMIDO DI MAIS (MAIZENA)	1 kg	kg	44	6,10€
7	AMIDO DI RISO	1 kg	kg	40	5,00 €
8	BEVANDA DI MANDORLA SENZA ZUCCHERO	1 Lt	Lt	10	2,95 €
9	BICARBONATO DI SODIO	500 gr	kg	5	2,60 €
10	BIFETTE MONODOSE	25 gr	kg	1700	3,43 €
11	BIFETTE TOSTATE SENZA GLUTINE	240 gr	kg	26	16,30 €
12	BISCOTTO AL LATTE – MONODOSE	25/35 gr	kg	1686	3,50 €

13	BISCOTTO FROLLINO	25/35 gr	kg	1884	3,20 €
14	BISCOTTO GRANULATO SENZA GLUTINE	400 gr	kg	6	8,30 €
15	BISCOTTO SENZA GLUTINE	25-35 gr	kg	15	17,70 €
16	PREPARATO PER BUDINO AL CIOCCOLATO	1 kg	kg	280	4,1 €
17	CACAO AMARO IN POLVERE	1 kg	kg	180	5,70 €
18	CAFFE' MACINATO 100% ARABICA	1 kg	kg	48	8,40 €
19	CAFFE' SOLUBILE	200 gr	kg	9	12,20 €
20	CAMOMILLA IN BUSTINA	1,5 gr	pz	2880	0,02 €
21	CANNELLA IN POLVERE	300 gr	kg	2	10,00 €
22	CAPPERI SALATI	1 kg	kg	40	3,50 €
23	CECI SECCHI IITALIANI BIOLOGICI	1 kg	kg	1340	3,70 €
24	CETRIOLINI SOTT'ACETO	1 kg	kg	50	5,50 €
25	CIOCCOLATO SURROGATO IN GOCCE FONDENTE	5 kg	kg	290	10,00 €
26	CIOCCOLATO SURROGATO IN GOCCE AL LATTE	5 kg	kg	200	10,00 €
27	CIOCCOLATO SURROGATO IN GOCCE BIANCO	5 kg	kg	100	10,00 €
28	CONFETTURA EXTRA – ALBICOCCA	620 gr	kg	26	4,00 €
29	CONFETTURA EXTRA – CICLIEGIA	620 gr	kg	26	4,00 €
30	CONFETTURA EXTRA – FRAGOLA	620 gr	kg	35	4,10 €
31	CONFETTURA EXTRA – PESCA	620 gr	kg	10	4,20 €
32	CORIANDOLO IN SEMI	300 gr	kg	2	13,00 €
33	CUMINO IN SEMI	300 gr	kg	2	22,15 €
34	CURCUMA IN POLVERE	1 kg	kg	2	9,00 €
35	FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA SECCHI	5 kg	kg	280	2,50 €
36	FAGIOLI BORLOTTI SECCHI ATM	5 kg	kg	300	2,40 €
37	FAGIOLI CANNELLINI SECCHI	5 kg	Kg	1000	2,40 €
38	FAGIOLI COCO SECCHI	5 kg	Kg	800	2,50 €
39	FARINA BIANCA TIPO "00"	1 kg	kg	2160	1,25 €
40	FARINA DI MAIS GIALLA BRAMATA	1 kg	Kg	700	1,30 €
41	FARRO PERLATO	5 kg	Kg	80	2,12 €
42	FAVE BIANCHE SECCHIE DECORTICATE	5 kg	Kg	80	3,20 €
43	FECOLA DI PATATE	1 kg	kg	72	2,5 €
44	FETTE TOSTATE SENZA GLUTINE	240 gr	kg	15	16,50 €
45	FILETTI DI ALICI / ACCIUGHE IN OLIO D'OLIVA	700 gr	kg	50	18,20 €
46	FILETTO DI SGOMBRO IN OLIO D'OLIVA	1950 gr	kg	800	8,36 €
47	FUNGHI PORCINI SECCHI	2,5 kg	kg	10	58,20 €
48	GHERIGLI DI NOCE	1 kg	kg	10	25,00 €

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

49	GRANELLA DI TORRONE	2,5 kg	kg	3	25,20 €
50	GRANO SARACENO DECORTICATO	2 kg	Kg	80	5,42 €
51	GRISSINI IPOSODICI – MONODOSE	15 gr	kg	65	8,00 €
52	GRISSINI SENZA GLUTINE – MONODOSE	15 gr	kg	45	19,50 €
53	GRISSINI TIPO TORINESI – MONODOSE	15 gr	kg	4500	4,30 €
54	GELATINA IN POLVERE	1 kg	kg	80	22,00 €
55	KETCHUP IN BUSTINA	12 gr	pz	5300	0,065 €
56	LENTICCHIE ROSSE INTERE SECCHE	2/5 kg	kg	90	2,80 €
57	LENTICCHIE PICCOLE (DI CASTELLUCCIO) SECCHE	5 kg	kg	90	6,00 €
58	LENTICCHIE SECCHE VERDI	2 kg	kg	350	3,00 €
59	LIEVITO DI BIRRA PRESSATO FRESCO	2,5 Kg	kg	14	5,00 €
60	LIEVITO BACKING POWDER	1 kg	kg	6	5,00 €
61	LIEVITO MADRE SECCO	1 kg	Kg	5	18,00 €
62	MAIONESE IN BUSTINA	12 gr	pz	24000	0,062 €
63	MAIONESE	5 kg	kg	700	3,50 €
64	MALTO IN POLVERE	15 kg	kg	45	2,20 €
65	MANDORLE BIANCHE SGUSCIATE E PELATE	1 kg	kg	105	8,50 €
66	MARMELLATA MONODOSE – ALBICOCCA	25 gr	pz	15000	0,07 €
67	MARMELLATA MONODOSE – CILIEGIA	25 gr	pz	16000	0,07 €
68	MARMELLATA MONODOSE – FRAGOLA	25 gr	pz	16000	0,07 €
69	MARMELLATA MONODOSE – PESCA	25 gr	pz	16000	0,07 €
70	MARMELLATA MONODOSE – PRUGNA	25 gr	pz	1500	0,07 €
71	MIELE DI FIORI	1 kg	kg	24	6,10 €
72	MISTO D'UOVO BRIK	1 kg	kg	6600	3,40 €
73	MIX CEREALI PER ZUPPE E INSALTE	1 kg	kg	100	6,00 €
74	NOCE MOSCATA IN POLVERE	500 gr	kg	20	21,00€
75	OLIO ALTOLEICO DI GIRASOLE	5 Lt	Lt	1500	2,00 €
76	OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA IN BUSTINE MONODOSE	10 ml	pz	57000	0,13 €
77	OLIO STACCANTE SPRAY	400 ml	pz	360	3,98 €
78	OLIVE TAGGIASCHE DENOCCHIOLATE SOTT'OLIO	1 kg	kg	130	20,00 €
79	OLIVE NERE DENOCCHIOLATE IN SALAMOIA	4 kg	kg	70	2,40 €
80	OLIVE VERDI DENOCCHIOLATE IN SALAMOIA	4 kg	kg	60	2,45 €
81	OMOGENEIZZATO – CONIGLIO E CEREALI	2x80 gr	pz	500	0,84 €
82	OMOGENEIZZATO – FRUTTA MISTA	2x80 gr	pz	500	0,45 €
83	OMOGENEIZZATO – MANZO E CEREALI	2x80 gr	pz	850	0,84 €

84	OMOGENEIZZATO – MELA	2x80 gr	pz	150	0,45 €
85	OMOGENEIZZATO – POLLO E CEREALI	2x80 gr	pz	500	0,84 €
86	OMOGENEIZZATO – PROSCIUTTO E CEREALI	2x80 gr	pz	490	0,88 €
87	OMOGENEIZZATO – VITELLO E CEREALI	2x80 gr	pz	700	0,84 €
88	OMOGENEIZZATO – TROTA	2x80 gr	pz	200	0,84
89	ORIGANO TRITATO	100 gr	kg	2	18,50 €
90	ORZO PERLATO	5 kg	kg	100	1,75 €
91	ORZO SOLUBILE	500 gr	kg	540	3,90 €
92	PANE GRATUGGIATO	500 gr, 10kg	kg	530	2,70 €
93	PANINI SENZA GLUTINE	130/150 gr	kg	40	12,00 €
94	PAPRIKA DOLCE MACINATA	500 gr	kg	6	7,00 €
95	PASSATA A BASE DI MELA E ALTRA FRUTTA VARIA, SENZA ZUCCHERO	100 gr	pz	16000	0,19 €
96	PASSATA – MELA, SENZA ZUCCHERO	100 gr	pz	17000	0,18 €
97	PASTA DI NOCCIOLE 100% IN SECCHIELLO	500 gr	kg	10	30 €
98	PASTA SECCA ALL'UOVO – IN FOGLI PER LASAGNE	1 kg	kg	120	3,70 €
99	PASTA SECCA ALL'UOVO – PAGLIA E FIENO	1 kg	kg	30	3,40 €
100	PASTA SECCA ALL'UOVO – TAGLIATELLE	1 kg	kg	50	4,10 €
101	PASTA SENZA GLUTINE – DITALINI	500 gr	kg	7	4,5 €
102	PASTA SENZA GLUTINE – PIPE	500 gr	kg	5	5,6 €
103	PASTA SENZA GLUTINE – SEDANI	500 gr	kg	12	5,6 €
104	PASTA SENZA GLUTINE, DI MAIS – FUSILLI	500 gr	kg	45	3,5 €
105	PASTA SENZA GLUTINE, DI MAIS – PENNE RIGATE	500 gr	kg	30	3,5 €
106	PASTINA PRIMI MESI SENZA GLUTINE – GEMMINE	250 gr	kg	40	2,5 €
107	PEPE BIANCO MACINATO	400 gr	kg	3	14,5 €
108	PEPE BUSTINA – MONODOSE	0,2 gr	pz	1000	0,006 €
109	PEPE NERO MACINATO	400 gr	kg	1	10,65 €
110	PEPERONCINO MACINATO	400 gr	kg	2,5	11,00 €
111	PEPERONI A FALDE ROSSI E GIALLI	5 kg	kg	60	1,90 €
112	PIMENTO IN GRANI	400 gr	kg	2	25,00 €
113	PISELLI SECCHI DECORTICATI	5 kg	kg	210	4,00€
114	POLPA DI POMODORO BAG IN BOX	10 kg	kg	8700	1,25 €
115	POLPA DI POMODORO IN LATTA	2,5 kg	kg	1300	1,35 €
116	POMODORI SECCHI	2,5 kg	kg	25	4,40 €
117	POMODORI PELATI	2,5 kg	kg	200	1,40 €

118	PREPARATO PER PURE' IN SCAGLIE/FIOCCHI	1 kg	kg	600	3,40 €
119	SALE BUSTINA – MONODOSE	2 gr	pz	45000	0,004 €
120	SALE FINO IODATO IN SPARGITORE	500 gr	kg	40	3,20 €
121	SALE FINO	1 kg	kg	1250	0,23 €
122	SALE GROSSO	1 kg	kg	780	0,23 €
123	SAVOIARDI	1 kg	kg	6	3,9 €
124	SEMI DI SESAMO BIANCO	1 kg	kg	1	3,40 €
125	SENAPE	5 kg	kg	25	2,00 €
126	SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO	1L	L	350	1,30 €
127	TAHINA	250 gr	kg	2	21,00
128	TÈ DETEINATO IN FILTRI	1,8 gr	pz	42000	0,03 €
129	TÈ IN FILTRI	2 gr	pz	43000	0,016 €
130	TONNO IN OLIO D'OLIVA	1730 gr	kg	1450	6,70 €
131	TOPPING – CARAMELLO	750 gr	kg	150	5,50 €
132	TOPPING – CIOCCOLATO	750 gr	kg	200	5,50 €
133	TOPPING – FRAGOLA	750 gr	kg	30	5,50 €
134	TOPPING – LAMPONE	750 gr	kg	30	5,50 €
135	TOPPING – MARRON GLACEE	750 gr	kg	15	5,50 €
136	TOPPING – MIRTILLO	750 gr	kg	30	5,50 €
137	TOPPING – ZABAIONE	750 gr	kg	15	5,50 €
138	TORTELLINI DI CARNE SECCHI	1 kg	kg	240	4,20 €
139	TROFIE	500 gr	kg	550	2,00 €
140	TUORLO D'UOVO IN BRICK	1 kg	kg	150	10,00 €
141	UOVA SODE SGUSCIATE	15 pz	pz	30000	0,23 €
142	UVETTA SULTANINA	250 gr	kg	5	6,50 €
143	VANIGLIA – ESTRATTO LIQUIDO	1L	L	10	70 €
144	VANILLINA – BUSTINE	0,5 gr	pz	6000	0,08 €
145	ZAFFERANO IN POLVERE	0,12 gr	pz	850	0,25 €
146	ZUCCHERO A VELO	5 kg	kg	115	1,50 €
147	ZUCCHERO BIANCO SEMOLATO IN BUSTINA	5,4 gr	nr	275000	0,012 €
148	ZUCCHERO BIANCO SEMOLATO	1 kg	kg	1680	1,08 €
149	ZUCCHERO DI CANNA MOSCOVADO	1 kg	kg	40	5,00 €

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

1	ALBUME D'UOVO BRIK	1kg	kg
---	---------------------------	-----	----

2	ANICE STELLATO INTERO	300gr	kg
3	BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP 100	100 gr	kg
4	BACCHE DI GINEPRO	300gr	kg
5	CECI LESSATI AL NATURALE IN SCATOLA	2,5kg	kg
6	CHIODI DI GAROFANO INTERI	300gr	kg
7	DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO	2,150kg	kg
8	FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA LESSATI IN SCATOLA	2,5kg	kg
9	FAGIOLI BORLOTTI LESSATI IN SCATOLA	2,5kg	kg
10	FAGIOLI CANNELLINI LESSATI IN SCATOLA	2,5-3 kg	kg
11	LENTICCHIE LESSATE AL NATURALE IN SCATOLA	2,5-3 kg	kg
12	LIQUIRIZIA IN POLVERE	300	kg
13	NOCCIOLE SGUSCIATE, PELATE E TOSTATE VARIETA' GENTILE DELLE LANGHE	1kg	kg
14	PEPE IN GRANI	300gr	kg
15	PISELLI FINI LESSATI IN SCATOLA	2,5kg	kg
16	PISTACCHI SGUSCIATI	1kg	kg
17	Polvere di nocciole d'Alba	1 Kg	Kg

I prezzi di tutti i prodotti conservati in liquido di governo devono essere formulati al kg netto.

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.

ATTENZIONE:

Considerando il gran numero di articoli e la difficoltà nel reperimento delle merci, ai fini della valutazione di idoneità tecnica, dovranno essere corrispondenti alle descrizioni inserite nel capitolo speciale di gara (Art. 5 e 5.1) per tipologia di prodotto almeno 120 articoli su 149 che comunque dovranno essere di produzione almeno UE. Come già specificato il formato è a puro titolo indicativo.

Art. 5. REQUISITI TECNICI:

I prodotti dovranno essere di **produzione italiana**.

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere di prima qualità e, oltre a presentare le caratteristiche precedentemente indicate, dovranno rispettare in aggiunta i seguenti canoni:

- tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti;
- i prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg. CE 853/2004 e Reg. CE 854/ 2004 e non devono aver subito alcun trattamento atto a

trattenere acqua all'interno della trama tissutale;

- qualora gli alimenti siano da somministrarsi ad utenti di età compresa fra i 3 e i 12 mesi, devono essere conformi al D.P.R. 19/1/98, n° 131 che regola le norme di attuazione del D. Lgs 27/1/92, n° 111 e al Regolamento CE n. 2491/01;
- gli alimenti a base di cereali per lattanti e bambini e gli alimenti di proseguimento devono essere conformi al DPR 07/04/99 n° 128, al DPR 11/04/00 n° 132 e al DM 14/03/05;

Art. 5.1 REQUISITI SPECIFICI

ALIMENTI SENZA GLUTINE: prodotti 11, 14, 15, 44, 52, 93, 101, 102, 103, 104, 105, 106. Tutti i prodotti SENZA GLUTINE, dovranno rispettare la normativa italiana ed il Regolamento UE 828/2014 che garantisce sia sui prodotti confezionati, che su quelli sfusi, un contenuto massimo di 20mg su kg di glutine. L'azienda aggiudicatrice dovrà dunque garantire sia l'assenza di ingredienti contenenti glutine, sia l'assenza del pericolo di contaminazione.

ACETO DI VINO BIANCO E ROSSO: Il prodotto, come specificato dalle normative CE, dovrà contenere una quantità di alcol etilico non superiore a 1,5% in volume ed un grado di acidità pari a 6.

BEVANDA DI MANDORLA: senza zucchero, senza latte e derivati, senza glutine. In brick da 1 litro.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP confezionata in atmosfera protettiva in vaschetta termoformata da 100 gr.

DERIVATI DEL POMODORO: Per quanto riguarda pelati, polpe, concentrati e conserve questi dovranno rispettare i requisiti specificati dall' art. 23 e ss. della L 154/2016.

FARINA TIPO "00": Il frumento deve essere di origine italiana; non deve essere trattata né chimicamente né termicamente; non deve presentare alterazioni, deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti né presentare grumi o fenomeni di impaccamento; non deve contenere tracce di farine scadenti o avariate, farine di altri cereali e di sostanze minerali che ne aumentino il peso e la compattezza o ne migliorino l'aspetto; deve possedere le seguenti caratteristiche per 100 parti di sostanza secca: umidità massima di 14,5 %, ceneri max 0,55%, contenuto proteico non inferiore a 9g. Si richiedono confezioni da 1kg.

FILETTI DI ALICI/ACCIUGHE IN OLIO D'OLIVA: Il prodotto sarà fornito in latte o in vetro da Kg. 0,700 circa e dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente D.lgs 109/1992 e successive modificazioni; 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.; se in latta 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 specie per quanto riguarda la lega stagno piombo da impiegarsi per la saldatura; la commestibilità e l'inalterabilità del prodotto dovranno essere garantiti per dodici mesi dalla consegna.

FILETTO DI SGOMBRO IN OLIO D'OLIVA: Il prodotto dovrà essere ottenuto esclusivamente dalla lavorazione di pesci della specie "sgomber-sgombrus" (può essere impiegato pesce fresco, congelato o refrigerato); il prodotto dovrà essere lavorato con procedimenti tecnici che ne garantiscono l'igienica preparazione, l'efficace sterilizzazione, la buona conservazione; per le acque di cottura non dovranno essere impiegate altre sostanze oltre all'olio e il cloruro; 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 triturati (la lunghezza minima dei filetti di sgombro non dovrà comunque essere inferiore a 6cm circa); non è ammessa la presenza di pelli o di lische, i filetti di sgombro dovranno risultare esenti da alterazioni ed in ottimo stato di conservazione, dovranno essere consistenti, di colore rosa pallido, di sapore gradevole 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 essere da 100 a 160gr per ogni chilogrammo di pesce; 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.

LEGUMI E VERDURE PRECOTTE IN SALAMOIA: All'apertura il prodotto dovrà risultare completamente coperto dal liquido di governo, non dovranno rilevarsi odori o sapori sgradevoli; i legumi e le verdure dovranno risultare sode e selezionate e lavorate con estrema cura.

MAIONESE: Prodotta con olio di semi di girasole, uova fresche pastorizzate, senza conservanti e solo aromi naturali; dovrà essere fornita in confezioni da 5 kg.

MARMELLATE E CONFETTURE: La composizione e l'etichettatura delle confetture e della crema di marroni sono soggette a norme specifiche per quanto concerne il contenuto di frutta e zucchero, il tenore residuo di anidride solforosa e altri additivi come specificato dalla norma CE 113/2001 e modificazioni seguenti

MISTO D'UOVO, TUORLO, ALBUMI IN BRIK: Ottenuti esclusivamente dalla sgusciatura di uova di galline allevate a terra e forniti in brik da 1kg.

OLIVE VERDI E NERE DENOCCHIOLATE: Fornite in confezioni da 4kg circa, sotto salamoia;

OMOGENEIZZATI DI CARNE, PESCE, FRUTTA: I prodotti in oggetto devono rispettare la normativa per ADAP (alimenti destinati ad alimentazione particolare) e seguire le regole del DPR 128/99. Per quanto concerne i prodotti a base di carne e pesce questi devono essere senza sale aggiunto, senza conservanti, prodotti con pesce/carne selezionata e controllata e con proteine ad alto valore biologico (Direttiva Europea 128/2006).

PANE GRATTUGGIATO: Preparato alimentare costituito da pane secco pestato o macinato, fornito in confezioni da 500gr e 10kg.

PASTA SECCA ALL'UOVO: La pasta all'uovo, secondo l'art. 8 del DRP 187/2001, deve essere prodotta esclusivamente con semola e almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un

peso complessivo non inferiore a 200gr di uovo per ogni kg di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovo prodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina secondo i requisiti prescritti dal Dlgs 65/1993. La pasta, posta in vendita con la descrizione di "pasta all'uovo" deve avere le seguenti caratteristiche: umidità max 12,5%, ceneri max 1,10%, proteine min 12,5% acidità max 5°.

PEPERONI: Dovranno essere forniti tagliati e a falde, inscatolati e pastorizzati in presenza di liquido di governo a base di aceto di vino.

PREPARATO PER PURE' IN SCAGLIE/FIOCCHI: Preparato per purè di patate in scaglie o fiocchi, senza glutine.

PRODOTTI MONODOSE: I prodotti in oggetto dovranno possedere le caratteristiche, qualità e requisiti merceologici previsti dalle normative vigenti e dovranno essere forniti nelle confezioni come di seguito specificato:

bifette monodose: in confezioni da n. 2 fette ciascuna del peso di 25gr circa;

biscotto senza glutine: in confezioni da 25-35 gr;

SALE IODATO IN SPARGITORE: Dovrà essere fornito in spargitori da tavolo da 250/500gr; ogni chilogrammo di sale iodato dovrà contenere 30 mg di iodio (con tolleranza + 40%, - 20%).

TE' E CAMOMILLA: I prodotti dovranno essere forniti in confezioni da 100 filtri da 2gr circa cadauno

TONNO IN OLIO D'OLIVA: Il prodotto dovrà essere ottenuto esclusivamente dalla lavorazione dei pesci della specie "thunnus thynnus", dovrà essere lavorato a perfetta regola d'arte e con procedimenti che ne garantiscono l'igienica preparazione, l'efficace sterilizzazione e la buona conservazione; valgono le norme della legislazione in vigore ed è 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 e dovrà essere compatto e consistente; all'atto dell'apertura della scatola il pesce dovrà risultare totalmente coperto di olio e tolto dalla scatola e privato dell'olio stesso, dovrà conservare almeno per trenta minuti il suo colore senza subire annerimenti o viraggi. La proporzione in peso dell'olio dovrà essere da 15 a 25gr per ogni 100gr di pesce circa.

ZUCCHERO SEMOLATO: 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; il prodotto dovrà essere fornito in confezioni da 1kg.:

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.

I prodotti dovranno essere consegnati su bancali di dimensioni massime 80x120 cm che dovranno essere preferibilmente di materiale plastico, idonei per lo stoccaggio degli alimenti. Questi ultimi verranno resi alla consegna del successivo ordine.

Le confezioni dei prodotti consegnati e gli imballaggi devono garantire un'idonea protezione del prodotto per consentire il mantenimento della freschezza e la protezione dai contaminanti esterni e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione o incuria, rigonfiamenti o condensa interna; se sottovuoto non devono presentare fori, rigonfiamenti o perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne o rigonfiamenti.

Il trasporto deve avvenire con appositi furgoni rispettando le condizioni di temperatura ottimali per i diversi prodotti.

Per quanto riguarda le modalità di etichettatura dei prodotti alimentari si rinvia alle disposizioni contenute nel Reg. CE 1169/2011 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché alla normativa specifica per le varie tipologie di prodotti che prevedono un disciplinare di produzione (DOP, IGP, Biologico, etc.)

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 **14/10/2025 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 capitolo.

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

Tutta la documentazione prodotta dovrà essere firmata digitalmente:

- **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 «a» 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.

Nota alla compilazione del nuovo eDGUE - Modello di formulario per il documento di gara unico europeo:

L'operatore economico dovrà compilare l'eDGUE XML Response rispondendo puntualmente ai quesiti posti dalla Stazione Appaltante, a partire dal file DGUE Request e **inserire all'interno della busta amministrativa il riepilogo del eDGUE in formato PDF, firmato digitalmente.**

- **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 € 2.176,37 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 **IT89X030692254010000300027** 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 B86A7415C6)**

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

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, tutta firmata digitalmente:

1. **Schede tecniche dei prodotti offerti**, nelle quali dovranno essere riportate a titolo esemplificativo le seguenti informazioni:
 - caratteristiche essenziali e particolari del prodotto offerto;
 - denominazione commerciale e codice prodotto;
 - indicazioni sullo smaltimento della confezione prodotto;
 - dichiarazione di provenienza del prodotto;
 - modalità di trasporto, temperatura di conservazione durante il trasporto;
2. **Compilazione dell'allegato E:** elenco dei prodotti offerti con corrispondenza agli articoli richiesti (**non** inserire alcun riferimento economico); l'allegato dovrà essere firmato digitalmente;
3. **Altra documentazione** che la ditta ritenga necessaria ai fini di una completa valutazione;
4. **Dichiarazione** redatta su carta intestata e firmata digitalmente che attesti la disponibilità ad effettuare consegne bisettimanali.
5. **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).

Un Organismo di Valutazione esprimerà parere di conformità rispetto alle caratteristiche tecniche richieste e verificherà che il prodotto offerto soddisfi le esigenze a cui è destinato.

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 presunto indicato nel facsimile offerta è superabile fino alla soglia comunitaria di € 220.000,00, in quanto si tratta di una tipologia di procedura sotto la soglia comunitaria. Parimenti saranno escluse le offerte incomplete ovvero difformi dal facsimile offerta;

- La ditta dovrà inoltre allegare una relazione a corredo dell'offerta dalla quale si deve evincere una scomposizione del prezzo offerto nelle singole voci di costo, ad esempio i costi del personale, costi di coordinamento, costi di ammortamento, costi generali, utile di impresa riferito al presente appalto e costi della sicurezza aziendale, che devono risultare congrui rispetto all'entità ed alle caratteristiche della fornitura ed infine ella formulazione di ulteriori giustificazioni ritenute pertinenti in merito agli elementi costitutivi dell'offerta medesima.

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 presunto superi i 220.000,00 euro.

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, salvo eventuale revisione dei prezzi come disciplinato dall'art. 60 del Dlgs 36/2023:

La richiesta di adeguamento prezzi formulata dall'operatore economico dovrà essere esaurientemente motivata al fine di poterne valutare l'accoglimento o meno in base ad un'apposita istruttoria. L'adeguamento decorrerà, ove accettato, dal primo giorno del mese successivo alla data di ricevimento della richiesta formulata dall'Appaltatore e sarà calcolato dal mese di inizio del contratto o da quello dell'ultimo adeguamento fino al mese di applicazione di tale adeguamento.

La medesima richiesta di revisione potrà altresì essere richiesta dalla Stazione Appaltante.

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. INTEGRAZIONI CONTRATTUALI

Per la fornitura di eventuali prodotti non ricompresi nel presente capitolato, che si rendessero necessari nel corso della durata del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare integrazioni nel limite del 10% dell'importo contrattuale. In tal caso si provvederà ad inoltrare all'appaltatore apposita richiesta di quotazione per **altri articoli relativi agli alimentari vari**. Qualora il prezzo sia ritenuto congruo e rispondente ai prezzi di mercato, il prodotto si considererà inserito in elenco seguendone le stesse condizioni sino a scadenza del contratto.

Art. 13.3. 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.

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 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 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 con le modalità di cui all'art. 117 del D.Lgs. 36/2023, eventualmente ridotta qualora intervengano le condizioni di cui all'art. 106 comma 8 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 ai sensi dell'art. 117 comma 6, del D.Lgs. 36/2023.

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 **due volte alla settimana** tramite NSO che ne indicherà la quantità, la sede presso la quale il materiale ordinato dovrà essere consegnato.

Le **consegne** dovranno essere **bisettimanali** ed effettuate **da un minimo di due giorni ad un massimo di quattro giorni lavorativi dalla data dell'ordine** presso: MAGAZZINO CUCINA, C/O OSP. MICHELE E PIETRO FERRERO, strada Tanaro 7, Verduno.

Verranno comunque concordati con la cucina giorni fissi di consegna.

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 via email** all'indirizzo richiesteeconomato@aslcn2.it e dovrà inviare tempestivamente la scheda tecnica del prodotto "sostituto". **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 ingerogabile 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, accessi 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. 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-generali/atti-generali/>.

Art 29. RIEPILOGO DOCUMENTI DI GARA**Documentazione AMMINISTRATIVA da allegare alla RDO**

Lettera di invito	Allegato C – Informativa
Capitolato Speciale di Gara	Garanzia provvisoria
Piano di Controllo HACCP	Ricevuta del versamento della contribuzione
Allegato A – EDGUE	ANAC
Allegato B – Patto di Integrità	

Documentazione TECNICA richiesta ai fornitori per la partecipazione

Schede Tecniche
Allegato E: elenco dei prodotti offerti
Eventuale altra documentazione
Dichiarazione consegne
Segreti tecnici e commerciali

Documentazione ECONOMICA da allegare alla RDO

Allegato D – Modulo Offerta
Relazione a corredo dell'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*