

**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 FRUTTA E VERDURA FRESCHE 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 PER L'ACQUISIZIONE E GESTIONE DI LAVORI, SERVIZI E FORNITURE DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA.**

**OGGETTO:**

**RDO 5726777  
CIG B8B8846EFC  
CUI F02419170044202500038**

Metaprodotto	CPV	Importo annuale a base d'asta (IVA esclusa)	Durata	CIG	Garanzia Provvisoria	Imposta di bollo	Contributo ANAC
Frutta, verdura e prodotti affini	15300000-1	€ 80.547,00	12 mesi	B8B8846EFC	€ 1.892,00	Richiesta dopo l'aggiudicazione	€ 18,00
<b>TOTALE 12 MESI</b>		€ 80.547,00					

**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, Diretrice 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****PREMESSA**

Nel 2021 è stato avviato in ASL CN2 il Progetto ABCibi, avente come obiettivo l'innovazione del servizio di ristorazione collettiva fondato su canoni di eccellenza, sostenibilità e territorialità.

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

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

In virtù del progetto alimentare attivato e dei canoni di sopra riportati, il seguente capitolo prediligerà alti standard qualitativi, e località dei prodotti.

**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](http://www.aslcn2.it)

Pec: [ascn2@legalmail.it](mailto:ascn2@legalmail.it)

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

telefono 0172 140 8329

E-mail: [afissore@aslcn2.it](mailto:afissore@aslcn2.it)

RUP: Dott.ssa Maria Raiteri, Diretrice 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 FRUTTA E VERDURA FRESCHE** occorrente alla cucina dell'Ospedale "Michele e Pietro Ferrero" di Verduno, per un periodo di mesi 12 secondo le necessità e le richieste pervenute dalla SC Nutrizione Clinica nell'ambito del progetto sopra descritto.

## Art. 2. DURATA E IMPORTO

L'importo complessivo **a base d'asta** per un periodo di 12 mesi, IVA e altri contributi esclusi, è pari a **80.547,00 €**.

Al termine del periodo contrattuale la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di procedere, ai sensi dell'art. 76 del D.Lgs 36/2023, al rinnovo del contratto per 1 ulteriore anno – e quindi fino ad un massimo di anni 2, previo parere positivo da parte dei fruitori del Servizio e/o del Direttore dell'esecuzione del contratto.

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, 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 8.054,70 €.

Ai fini dell'art. 14, comma 4 del D.Lgs. 36/2023, il valore massimo stimato dell'appalto è pari ad **189.285,45 €** 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 essere scelti tra le qualità di stagione e devono presentare le seguenti caratteristiche:

- essere selezionati accuratamente esenti da difetti visibili sulla superficie del frutto e possedere le proprietà organolettiche proprie e invariate di specie, cultivar e qualità richieste (consistenza, odore, colore e sapore);
- avere calibratura e grammatura richieste e specificate all'art 2.4.
- 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;
- aver raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo o essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere a deposito;
- 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 e 1333/2008).

- per quanto riguarda le parti ordinate essere omogenee ed uniformi, appartenere alla stessa specie cultivar, stessa qualità e zone di produzione, non provenienti da miscele di prodotti aventi diversi gradi di maturazione, conservazione, calibratura e grammatura;
- essere di recente raccolta, avere chiaramente indicata la provenienza, essere privi di terrosità sciolta o aderente, privi di corpi estranei, sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni attacchi parassitari.

#### Art. 4. DESCRIZIONE E QUANTITATIVI

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

<b>N</b>	<b>ARTICOLO</b>	<b>unità misura</b>	<b>QUANTITA PRESUNTA MESI 12</b>	<b>PREZZO PRESUNTO al KG</b>
<b>1</b>	<b>ALBICOCCHE</b>	KG	1100	1,947 €
<b>2</b>	<b>ALLORO</b>	KG	20	4,107 €
<b>3</b>	<b>ANGURIA*</b>	KG	900	0,769 €
<b>4</b>	<b>ARANCE*</b>	KG	4800	1,128 €
<b>5</b>	<b>BANANE**</b>	KG	4600	0,974 €
<b>6</b>	<b>BASILICO</b>	KG	50	20,000 €
<b>7</b>	<b>CACHI*</b>	KG	550	1,400 €
<b>8</b>	<b>CILIEGIE</b>	KG	95	10,000 €
<b>9</b>	<b>CLEMENTINE*</b>	KG	3000	1,277 €
<b>10</b>	<b>INSALATA</b>	KG	20	0,800 €
<b>11</b>	<b>KIWI</b>	KG	1900	2,117 €
<b>12</b>	<b>LIMONI*</b>	KG	100	1,270 €
<b>13</b>	<b>MAGGIORANA</b>	KG	5	60,000 €
<b>14</b>	<b>MANDARANCI*</b>	KG	500	1,277 €
<b>15</b>	<b>MELE</b>	KG	21000	1,351 €

<b>16</b>	<b>MELONI</b>	KG	850	1,533 €
<b>17</b>	<b>MENTA</b>	KG	5	18,220 €
<b>18</b>	<b>PERE</b>	KG	6000	2,098 €
<b>19</b>	<b>PESCHE</b>	KG	3000	1,546 €
<b>20</b>	<b>POMODORI*</b>	KG	2800	1,539 €
<b>21</b>	<b>PREZZEMOLO</b>	KG	100	1,527 €
<b>22</b>	<b>ROSMARINO</b>	KG	40	3,100 €
<b>23</b>	<b>SALVIA</b>	KG	40	2,526 €
<b>24</b>	<b>SUSINE</b>	KG	2000	1,451 €
<b>25</b>	<b>TANGERINI*</b>	KG	500	1,277 €
<b>26</b>	<b>TIMO</b>	KG	5	50,000 €
<b>27</b>	<b>UVA*</b>	KG	400	1,532 €

\*PROVENIENZA ITALIA

\*\*PROVENIENZA EXTRA UE

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.

Il prezzo offerto dall'operatore economico si intende fisso ed invariabile per la durata del contratto; la stazione Appaltante acquisterà i prodotti seguendo la stagionalità e sulla base di quanto reperito dall'operatore economico a km "zero".

## Art. 5. REQUISITI SPECIFICI

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate i prodotti ortofrutticoli dovranno possedere i seguenti requisiti:

**Tutti i prodotti dovranno essere a km zero, tranne quelli contrassegnati dall'asterisco.**

**a. FRUTTA:** tutta la frutta oggetto della fornitura dovrà appartenere alla 1° categoria, di buona qualità con polpa priva di qualsiasi segno di deterioramento, forma, colore e sviluppo tipico della varietà; i frutti dovranno essere interi, sani e non dovranno presentare ammaccature, lesioni superficiali e/o profonde, alterazioni della forma; dovranno essere privi di odori anomali, impurità, residui terrosi, corpi estranei e parassiti; è inoltre auspicabile che la frutta non abbia contrassegni

individuali visibili.

Caratteristiche specifiche di ogni prodotto (per quelli non in elenco si vedano i requisiti generali):

Albicocche: nelle varietà di Costiglione, Vesuviana, reale di Imola, Nirosa, Gemma, Leda, Alissa, Lady Cot, Pinkcot, Faraglia, Orange Red;

Angurie e Meloni: buccia integra, sottile e liscia senza fratture né ammaccature;

Arance: nelle varietà Rosse, Bella donna, Navelina, Tarocco, Sangiunello, Valencia; ricche di succo, di provenienza nazionale, saranno ordinate nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà. Peso medio: 145-175 gr.

Banane: polpa soda e pastosa senza annerimenti. Peso medio: 160-190 gr.

Cachi: nelle varietà cachi mela e cachi vaniglia; buccia integra e calice ben inserito.

Ciliegie: provviste di peduncolo ed esenti da bruciature, lesioni, ammaccature e difetti causati da grandine. Varietà: di Pecetto, Kordia, Regina; Ferrovia;

Clementine: ricche di succo. Peso medio: 60-80 gr.

Kiwi: a polpa verde e polpa gialla. Bucchia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. Peso medio: 70-90 gr.

Limoni: di forma ovoidale non trattati e con buccia edibile, ricchi di succo e con semi non germogliati. Peso medio: 110-150 gr.

Mele: varietà: Golden, Stark, Renetta, Fuji, Gala; Peso medio: 150-180 gr. **Di preferenza si richiede la consegna in contenitori di cartone da 20kg l'uno.**

Pere: varietà: Williams italiana gialla, Kaiser, Martin sec, Maderna, Decana, Coscia. Peso medio: 150-180 gr. **Di preferenza si richiede la consegna in contenitori di cartone da 20kg l'uno.**

Pesche e nectarine: nelle varietà pasta bianca e, pasta gialla. e nectarine. Peso medio: non inferiore a 120 gr

Susine: varietà Santa Clara, Angelino;

Uva: varietà: Regina, Pizzutella e Italia; grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme, privi di accentuata acinellatura.

**b. VERDURA:** tutta la verdura oggetto della fornitura dovrà appartenere alla 1° categoria, essere di buona qualità, non deve presentare tracce di appassimento e/o alterazioni di alcun tipo e difetti di alcun genere che alterino i caratteri organolettici; non deve presentare odore e sapore estraneo alla varietà, dev'essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura, priva di parti e/o porzioni non utilizzabili, priva di impurità, residui terrosi, corpi estranei e parassiti.

Caratteristiche specifiche di ogni prodotto (per quelli non in elenco si vedano i requisiti generali):

Pomodori: rossi e di altre colorazioni, nelle varietà Piccadilly, Datterni, Ciliegino, Insalataro, Cuore di bue, Camone sardo; polpa resistente, senza ammaccature e screpolature; il grado di maturazione deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di 2-3 giorni.

Prezzemolo: varietà: piatto e riccio;

Insalata: nelle varietà lattuga comune, lattuga romana, lattuga iceberg; deve avere cespo intero, consistente e non aperto.

**L'approvvigionamento di frutta e verdura seguirà in linea di massima il Calendario Stagionale.**

#### **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, questi dovranno essere preferibilmente di materiale plastico, idonei per lo stoccaggio degli alimenti. Questi ultimi verranno resi alla consegna del successivo ordine.

I prodotti ortofrutticoli devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro.

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

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.. ed in particolare riportare sulla bolla di trasporto: peso netto, identificazione, natura del prodotto, origine del prodotto, caratteristiche commerciali, lotto, prezzo al kg.

#### **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 **05/11/2025 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**

- **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 € 1.892,00 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 B8B8846EFC)**

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:

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. **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. 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 a base d'asta indicato nel facsimile offerta non è superabile (mentre è possibile offrire un prezzo maggiore per i singoli articoli purché l'importo totale non superi la base d'asta) pena l'esclusione dalla gara, 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 capitolo 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 capitolo speciale.

## Art. 10. PROCEDIMENTO DI GARA

L'esame e la valutazione delle offerte si articherà 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, ai sensi dell'art. 108 comma 3 del D.Lgs. 36/2023, a favore della Ditta che avrà offerto il prezzo più basso.

Il Committente si riserva la facoltà di procedere ugualmente all'aggiudicazione nel caso in cui sia stata presentata un'unica offerta valida; parimenti, potrà decidere di non dare corso all'iter di aggiudicazione, nel caso in cui siano state presentate meno di tre offerte.

Nel caso due o più concorrenti producano la medesima offerta si procederà alla richiesta di miglioramento con le modalità che l'ASL riterrà più opportune.

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 fac simile offerta (ALLEGATO D).**

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 capitolo, 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 a frutta e verdura fresche**. 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](mailto:aslcn2@legalmail.it).

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

ricevuta di avvenuto pagamento dell'imposta di bollo 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 indicativamente tre volte a settimana 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". **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 sottoindicate 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 capitolo 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 capitolo 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
Eventuale altra documentazione
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*