

**A.S.L. CN2**Azienda Sanitaria Locale
di Alba e Bra

Via Vida, 10 – 12051 ALBA (CN)

Tel +39 0173.316111 Fax +39 0173.316480

e-mail: aslc2@legalmail.it – www.aslc2.it

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

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

AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA A LOTTO UNICO DI FORMAGGI A LUNGA CONSERVAZIONE OCCORRENTE ALLA CUCINA DELL'OSPEDALE "MICHELE E PIETRO FERRERO" DI VERDUNO PER UN PERIODO DI MESI 24. PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 50 COMMA 1 LETTERA E) DEL D.LGS. 36/2023 E DEL REGOLAMENTO AZIENDALE PER L'ACQUISIZIONE E GESTIONE DI LAVORI, SERVIZI E FORNITURE DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA.

RDO 6117242**CIG BAAF38B318****CUI F02419170044202600003**

Metaprodotto	CPV	Importo annuale a base d'asta (IVA esclusa)	Durata	CIG	Garanzia Provvisoria	Imposta di bollo	Contributo ANAC
Formaggio	15540000-5	€ 103.125,00	24 mesi	BAAF38B318	€ 2.062,50	Richiesta dopo l'aggiudicazione	€ 18,00
TOTALE 24 MESI		€ 206.250,00					

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, 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**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 dimetaboliche, depressione, deterioramento cognitivo).

In virtù del progetto alimentare attivato e dei canoni di sopra riportati, il seguente capitolato 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

Pec: aslcn2@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 A LOTTO UNICO DI FORMAGGI A LUNGA CONSERVAZIONE occorrente alla cucina dell'Ospedale "Michele e Pietro Ferrero" di Verduno**, per un periodo di mesi 24 secondo le necessità e le richieste pervenute dalla SC Nutrizione Clinica in accordo con la Cucina del P.O. nell'ambito del progetto

sopra descritto.

Art. 2. DURATA E IMPORTO

L'importo complessivo **a base d'asta** per un periodo di 24 mesi, IVA e altri contributi esclusi, è pari a **206.250,00 €**.

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 1 o fino ad esaurimento del budget stanziato, 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.

Ai fini dell'art. 14, comma 4 del D.Lgs. 36/2023, il valore massimo stimato dell'appalto è pari ad **214.843,75 €** 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

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

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

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

Residui di antiparassitari ed additivi possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge. Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/915/2023 e s.m.i e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti.

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

Art. 4. DESCRIZIONE E QUANTITATIVI

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

N	ARTICOLO	Unità di misura	QUANTITÀ PRESUNTA MESI 24	PREZZO A BASE D'ASTA PER UNITÀ DI MISURA (iva esclusa)
1	BRA TENERO DOP	KG	1.100	10,97 €
2	GORGONZOLA DOLCE DOP	KG	1.500	8,83 €
3	GRANA PADANO GRATTUGIATO DOP	KG	5.750	12,84 €
4	MIX GRATTUGIATO AL NATURALE	KG	1000	10,22 €
5	PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGGIATO DOP BUSTINA MONODOSE	NR	485.000	0,11 €
6	GRANA PADANO DOP MONOPORZIONE	KG	150	20,00 €
7	RASCHERA DOP	KG	1.200	10,22 €
8	TALEGGIO DOP	KG	1.450	9,68 €
9	TOMA PIEMONTESE DOP	KG	1.400	10,17 €

Ai fini di una **eventuale integrazione contrattuale**, la Stazione Appaltante richiede la quotazione del seguente prodotto:

FONTINA DOP	KG	FORMA INTERA
--------------------	-----------	---------------------

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.

Art. 5. REQUISITI SPECIFICI

Tutti i prodotti offerti devono provenire dalla lavorazione di latte pastorizzato e NON crudo.

I seguenti prodotti dovranno provenire dalla lavorazione di latte Igienizzato come si evince

dai singoli disciplinari della Regione Piemonte:

Bra tenero DOP, Taleggio DOP, Raschera DOP, Toma Piemontese DOP.

- 1) **BRA TENERO DOP:** formato: forma intera;
- 2) **GORGONZOLA DOLCE DOP:** formato: forma intera;
- 3) **GRANA PADANO GRATTUGIATO DOP:** formato: buste da 1 kg;
- 4) **MIX GRATTUGIATO AL NATURALE:** formato: buste da 1 kg
- 5) **PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGGIATO DOP:** formato: bustina monodose da 5 gr
- 6) **GRANA PADANO DOP MONOPORZIONE:** formato: confezione da 30 gr (verranno accettati formati fino ad un massimo di 50 gr);
- 7) **RASCHERA DOP:** formato: forma intera;
- 8) **TALEGGIO DOP:** formato: forma intera;
- 9) **TOMA PIEMONTESE DOP:** formato: forma intera;

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: Regolamento (CE) n. 1935/2004. Deve inoltre essere specificata la modalità di smaltimento degli stessi.

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

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

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 ~~19/03/2026~~ **ore 12:00, 26/03/2026 ore 12:00** secondo le indicazioni previste dalle regole per l'accesso e l'utilizzo del MEPA.

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

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

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

Art. 8.1. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

- **Lettera di invito:** firmata digitalmente in segno di accettazione e conferma;
- **Capitolato speciale di gara:** firmato digitalmente in segno di accettazione e conferma;
- **Piano di controllo HACCP o dichiarazione resa in carta intestata e firmata digitalmente di possesso di adeguato piano di autocontrollo.**
- **Allegato A - EDGUE:** modello di formulario per il documento di gara unico europeo firmato dal legale rappresentante dell'impresa;

Parte I – Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore (a cura della stazione appaltante);

Parte II – Informazioni sull'operatore economico (a cura del concorrente)

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

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

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

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

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

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

Parte VI – Dichiarazioni finali (a cura del concorrente)

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

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 € 2.062,50 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 BAAF38B318)**

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 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;
- dichiarazioni/certificazioni relative alla Denominazione di Origine Protetta (DOP) ove richiesta;

NB: qualora una o più delle informazioni di sopra richieste non siano riportate sulla scheda tecnica originaria del prodotto (esempio: modalità di smaltimento della confezione), l'operatore economico potrà integrare la suddetta fornendo una dichiarazione redatta su carta intestata e firmata digitalmente.

2. **MOCA:** dichiarazione, redatta su carta intestata e firmata digitalmente dalla quale si evinca che tutti gli articoli che entrano in contatto con gli alimenti sono conformi alla normativa CE 1935/2004;
3. ~~**LATTE PASTORIZZATO:** dichiarazione redatta su carta intestata e firmata digitalmente dalla quale si evinca che tutti i prodotti oggetto del capitolato speciale di gara provengono dalla lavorazione di latte pastorizzato e NON crudo.~~

LATTE IGIENIZZATO: dichiarazione redatta su carta intestata e firmata digitalmente dalla quale si evinca che per i 4 prodotti DOP piemontesi sia stato utilizzato per la loro produzione "latte igienizzato".

4. **Segreti tecnici e commerciali:**