

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

OGGETTO: AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA A LOTTO UNICO DI VERDURA IV GAMMA 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.

RDO 6271482
CIG BB686FD646
CUI F02419170044202600065

Metaprodotto	CPV	Importo annuale a base d'asta (IVA esclusa)	Durata	CIG	Garanzia Provvisoria	Imposta di bollo	Contributo ANAC
Generi Alimentari/verdura temporaneamente conservata	15331480	€ 187.239,00	12 mesi	BB686FD646	€ 2.059,62	Richiesta dopo l'aggiudicazione	€ 18,00
TOTALE 12 MESI		€ 187.239,00					

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.



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

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.aslc2.it

Pec: aslc2@legalmail.it

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

telefono 0172 140 8329

E-mail: afissore@aslc2.it

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

telefono 0173 316 516

Art. 1. OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il presente Capitolato Speciale di gara ha per oggetto la **FORNITURA A LOTTO UNICO DI VERDURA IV GAMMA** 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 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 12 mesi, IVA e altri contributi esclusi, è pari a **187.239,00 €**.

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 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 **205.962,90 €** 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. CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA E QUANTITATIVI

I prodotti oggetto del presente appalto, nelle tipologie e confezionamenti indicati, sono i seguenti:

<u>N°</u>	<u>ARTICOLO</u>	<u>unità di misura</u>	<u>confezionamento</u>	<u>QUANTITA PRESUNTA MESI 12</u>	<u>PREZZO AL KG PRESUNTO</u>
1	Arance a cubi 20x20	KG	Conf. 1kg	210	5,40€
2	Barbabietola cotta sottovuoto	KG	Conf. 6kg	900	1,20€
3	Bietole da costa tagliate	KG	Busta 2kg	3300	2,40€
4	Bietola da foglia (ERBETTE) tagliate	KG	Busta 2kg	600	4,80€
5	Broccoli a rosette	KG	Busta 3kg	2600	3,20€
6	Carote cubi 10x10	KG	Busta 5kg	800	1,50€
7	Carote cubi 20x20	KG	Busta 5kg	5200	1,40€
8	Carote rondelle	KG	Busta 5kg	4500	1,40€

9	Carote scollettate intere	KG	Busta 5kg	5600	1,40€
10	Catalogna tagliata	KG	Busta 3kg	70	3,70€
11	Cavolfiori a rosette	KG	Busta 2,5kg	3800	3,10€
12	Cavolo verza julienne	KG	Busta 2,5kg	2500	3,00€
13	Cavolo nero tagliato	KG	Busta 1kg	110	3,60€
14	Cetrioli sbucciati	KG	Busta 1kg	200	1,20€
15	Cipolle dorate pelate	KG	Busta 5kg	550	2,10€
16	Cipolle dorate tagliate	KG	Busta 5kg	3800	2,10€
17	Cipolle rosse pelate	KG	Busta 5kg	550	2,20€
18	Fagiolini spuntati	KG	Busta 5 Kg	400	2,10€
19	Finocchi a fette per insalata	KG	Busta 2,5kg	3900	2,60€
20	Finocchi fette da cuocere	KG	Busta 5kg	850	2,90€
21	Indivia scarola	KG	Busta 1kg	600	4,80€
22	Insalata mista juliennne	KG	Busta 0,5kg-1kg	2200	2,60€
23	Insalata radicchio julienne	KG	Busta 0,5kg-1kg	160	2,90€
24	Insalata rossa julienne	KG	Busta 0,5kg-1kg	15	2,80€
25	Melanzane cubi 20x20	KG	Busta 5kg	200	3,00€
26	Patate cubi 10x10	KG	Busta 5kg	1900	1,40€
27	Patate cubi 20x20	KG	Busta 5kg	10200	1,40€
28	Patate intere sbucciate	KG	Busta 5kg	24000	1,40€
29	Peperoni a cubi	KG	Busta 5kg	850	3,60€

30	Peperoni a falde rossi o gialli (non verdi)	KG	Busta 5kg	400	3,60€
31	Porri a rondelle	KG	Busta 5kg	1700	3,50€
32	Rapa a fette	KG	Busta 2,5- 5kg	750	2,50€
33	Rucola	KG	Busta 1kg	45	6,20€
34	Sedano a rondelle	KG	Busta 1kg	1300	2,20€
35	Zucca pelata e tagliata	KG	Busta 5kg	400	2,60€
36	Zucchine cubi 10x10	KG	Busta 5kg	900	3,30€
37	Zucchine cubi 20x20	KG	Busta 5kg	2700	2,80€
38	Zucchine rondelle	KG	Busta 5kg	4300	2,80€

Si rammenta che, trattandosi di procedura a lotto UNICO, gli operatori economici sono tenuti a presentare offerta per tutti i prodotti di cui alla tabella precedente, a pena di esclusione.

Ai fini di un'eventuale futura integrazione contrattuale, la Stazione Appaltante richiede la quotazione dei seguenti prodotti:

Carote grattugiate	KG	Busta 1 kg
Pomodori a fette	KG	Conf. 1 kg
Cipolle borretane	KG	Conf. 1-3 kg
Cipollotto Bianco e rosso a rondelle	KG	Busta 1 kg
Frutta fresca cubettata (frutta di stagione a base acidula a seconda della necessità e della disponibilità ad esempio albicocche, fragole o altro)	KG	Busta 1 kg
Scalognò pelato	KG	Busta 1 kg

La relativa quotazione dovrà essere indicata separatamente rispetto all'offerta economica principale e non sarà oggetto di valutazione ai fini dell'aggiudicazione. La mancata quotazione dei suddetti prodotti non comporta l'esclusione dalla procedura e non incide sulla valutazione dell'offerta.



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

Possono pertanto partecipare alla gara anche operatori economici non in possesso dei prodotti in questione.

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

I formati indicati sono preferibili, ma non vincolanti.

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.

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.

Art. 3.1 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;
- 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 e 1333/2008).

Art. 3.2. REQUISITI TECNICI

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:

- considerata l'estrema deperibilità e la frequente proliferazione microbica nei prodotti ancora in corso di validità, la fornitura dovrà giungere presso la sede di consegna non oltre le 48 h successive alla preparazione ed al confezionamento (data visionabile da bolla e/o etichetta);
- essere **di produzione nazionale fino a quando reperibili sul mercato** (la provenienza dev'essere chiaramente indicata sul documento di trasporto) e comunque non dev'essere di produzione extra-ue; l'operatore economico, prima della consegna, **dovrà comunque avvertire la stazione Appaltante del mancato reperimento del prodotto la quale deciderà se accettare la sostituzione oppure modificare l'ordine;**
- essere ricavati da prodotti ortofrutticoli di prima categoria, salvo irreperibilità del prodotto;
- essere sani, puliti, e tagliati in modo uniforme.

Art. 4. 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 e gli imballaggi devono garantire un'adeguata 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, rigonfiamenti o condensa interna

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.

Gli alimenti confezionati in atmosfera protettiva dovranno avere un imballaggio **adeguato e resistente (verrà richiesta, idonea campionatura dell'imballaggio proposto)**; qualora, nel corso della durata dell'appalto la stazione appaltante riscontri problematiche relative agli imballaggi, provvederà a segnalarlo all'operatore economico che provvederà ad adeguare il confezionamento agli standard richiesti.

Per gli imballaggi primari dei prodotti ortofrutticoli di IV gamma, dovranno essere utilizzati esclusivamente materiali di tipologia e grammatura idonee a consentire lo smaltimento tramite raccolta differenziata e riciclo (art 9.2 decreto 3746/2014).

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.; sulla bolla di trasporto inoltre deve essere chiaramente indicato: peso netto, identificazione, natura del prodotto, origine del prodotto, caratteristiche commerciali, lotto, prezzo al kg.

Le confezioni dei prodotti ortofrutticoli di IV gamma devono riportare, oltre a quanto già previsto dalla normativa vigente in materia di etichettatura (Regolamento CE 1169/2011), anche le seguenti informazioni secondo quanto inserito nel Decreto 3746/2014 attuazione dell'art. 4 della Legge 77/2011 (art. 8):

- in un punto evidente dell'etichetta, in modo da essere facilmente visibili e chiaramente leggibili "prodotto lavato e pronto per il consumo" o "prodotto lavato e pronto da cuocere". Il termine "prodotto" può essere sostituito da una descrizione più specifica dello stesso;
- le istruzioni per l'uso per i prodotti da cuocere;
- la dicitura: "conservare in frigorifero a temperatura inferiore agli 8°C";
- la dicitura: "consumare entro due giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza". Tale dicitura non si applica ai prodotti lavati e pronti da cuocere nella confezione integra.

Il trasporto deve avvenire garantendo che, in ogni fase della distribuzione, i prodotti ortofrutticoli di IV gamma siano mantenuti ad una temperatura inferiore a 8° (art. 6 decreto 3746/2014).

TITOLO II – Modalità di svolgimento della gara

Art. 5. 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. 6. MODALITÀ DI FORMULAZIONE E PRESENTAZIONE OFFERTE:

Le offerte devono essere presentate entro e non oltre il giorno **11/05/2026 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. 6.1. 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 € 2.059,62 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 BB686FD646)**

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. 6.2. 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;
 - tipologia e modalità di confezionamento (specificare il formato e se confezionato sottovuoto o in atmosfera protetta);

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. **Scheda tecnica del confezionamento proposto;**

4. **Segreti tecnici e commerciali:**

Segreti tecnici e commerciali: L'operatore economico concorrente deve dichiarare quali tra le informazioni fornite, inerenti all'offerta presentata, costituiscano segreti tecnici e commerciali, pertanto coperte da riservatezza (ex art. 35 D. Lgs. N. 36/2023).

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

Al proposito si chiarisce che i segreti industriali e commerciali non devono essere semplicemente asseriti ma devono essere effettivamente sussistenti e di ciò deve essere dato un principio di prova da parte dell'offerente.

L'operatore economico concorrente deve quindi **allegare** una dichiarazione denominata “**SEGRETI TECNICI E COMMERCIALI**”, **da inserire nella documentazione Tecnica**, contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, accompagnata da idonea documentazione che:

- argomenti in modo approfondito e congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare;
- fornisca un “principio di prova” atto a dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali

La stazione appaltante si riserva comunque di valutare la compatibilità dell'istanza di riservatezza con il diritto di accesso dei soggetti interessati.

Qualora l'operatore economico dichiarasse la sussistenza di segreti tecnici/commerciali, **dovrà allegare copia di schede tecniche e moduli offerta opportunamente oscurati**. Tali documenti verranno utilizzati dalla stazione appaltante per adempiere a quanto previsto dall'art.36 comma 2 del Dlgs 36/2023.

L'assenza della documentazione tecnica rappresenta motivo di esclusione dalle procedure di gara.

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.

L'organismo di Valutazione si riserva il diritto di richiedere **precisazioni** sul contenuto dell'offerta tecnica anche a mezzo di campionatura.

Art. 6.3. CAMPIONATURA

Al fine di poter valutare le caratteristiche tecniche del confezionamento che costituisce criticità per la corretta conservazione del prodotto, la stazione appaltante richiede che venga inviato, a titolo gratuito, un qualsiasi prodotto a scelta dell'operatore economico confezionato in atmosfera protetta al fine di verificare la resistenza della pellicola protettiva.

L'articolo dovrà pervenire **entro la data di scadenza di presentazione delle offerte** presso il seguente indirizzo: MAGAZZINO CUCINA, C/O OSP. MICHELE E PIETRO FERRERO, strada Tanaro 7, Verduno. Sul collo dovrà essere indicata la dicitura “**CAMPIONATURA PER LA FORNITURA DI VERDURA IV GAMMA – SACCHETTO – UFF. ECONOMATO ALL'ATTENZIONE DI ALICE FISSORE**”.

Art. 7. OFFERTA ECONOMICA

- **L'offerta, oltre quella generata dal sistema, dovrà essere redatta in PDF, sul prospetto allegato, "Modulo Offerta Allegato D",** firmato digitalmente dal titolare della ditta o dal legale rappresentante della società e caricato 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;

Qualora le offerte economiche presentate tramite piattaforma digitale e modulo offerta D risultino incongruenti e da una di esse emerga un evidente errore materiale, nel rispetto dei principi di massima apertura e favor participationis, sarà avviata un'istruttoria e richiesta una specifica precisazione al concorrente.

- La ditta dovrà inoltre **allegare una relazione a corredo dell'offerta** dalla quale si dovrà 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 dovranno risultare congrui rispetto all'entità ed alle caratteristiche della fornitura. Infine potranno essere allegate 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. 8. 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. 9. 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. 10. 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 superiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta per presentare adeguata documentazione.

Art. 11. 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. 11.1. MODIFICA E REVISIONE DEI PREZZI CONTRATTUALI

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

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. 11.2. 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 eventuali integrazioni. In tal caso si provvederà ad inoltrare all'appaltatore apposita richiesta di quotazione per **verdure IV gamma**. 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. 11.3. 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. 12. 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. 13. 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.

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. 14. ORDINATIVI E CONSEGNE

L'ordinativo di fornitura verrà emesso indicativamente tre 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 effettuate **entro 2 giorni consecutivi dalla data dell'ordine** presso: MAGAZZINO CUCINA, C/O OSP. MICHELE E PIETRO FERRERO, strada Tanaro 7, Verduno e negli orari comunicati dal referente ordini della Cucina.

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. 16.

Art. 15. 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. 4**.

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. 16**.

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 "sostituito". **Solo dopo l'approvazione del servizio ordinante potrà essere spedito il nuovo articolo.**

Art. 16. 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. 17. 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.



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

Art. 18. MODALITÀ DI FATTURAZIONE

Le fatture dovranno essere redatte a norma di legge e dovranno fare riferimento al numero d'ordine comunicato dalla Struttura competente.

A seguito dell'entrata in vigore del disposto del D.M. 55 del 3 aprile 2013, ai sensi della Legge 244/2007 (art. 1 dal comma 209 al 214) che ha fissato come termine inderogabile il 31 /03/ 2015 per l'obbligo di fatturazione elettronica nei confronti delle Pubbliche Amministrazioni tra cui, quindi, anche le Aziende Sanitarie, si precisa che il Codice Univoco Ufficio per l'invio delle fatture elettroniche per questa Azienda è il seguente: UFXS51.

L'articolo 25 del D.L. 66/2014 stabilisce che in ogni fattura venga inserito il codice CIG (salvo nei casi di esclusione dall'obbligo di tracciabilità).

L'Azienda Sanitaria non potrà procedere al pagamento delle fatture elettroniche che non riportino il codice CIG.

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

Art. 19. 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. 20. 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. 21. 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. 22. TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI

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



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

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. 23. DEROGA AL FORO COMPETENTE

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

Art. 24. 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. 25. 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 26. 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.aslc2.it/azienda-asl-cn2/amministrazione-trasparente/disposizioni-general/atti-general/>.



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

Art 27. 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 o dichiarazione	Ricevuta del versamento della contribuzione
Allegato A – EDGUE	ANAC
Allegato B – Patto di Integrità	

Documentazione TECNICA richiesta ai fornitori per la partecipazione

Schede Tecniche dei prodotti	Segreti tecnici e commerciali
Dichiarazione MOCA	

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*