

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 SALUMI E CARNE DI MAIALE 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 6443475
CIG BC4D471D1A
CUI F02419170044202600070

Metaprodotto	CPV	Importo annuale presunto (IVA esclusa)	Durata	CIG	Imposta di bollo	Contributo ANAC
Prodotti a base di carne di maiale	15131400-9	55.455,00 €	24 mesi	BC4D471D1A	Richiesta dopo l'aggiudicazione	€ 18,00
TOTALE 24 MESI		110.910,00 €				

Importo a base di gara, durata mesi	Opzione incremento fabbisogni	Opzione di rinnovo per mesi	Proroga mesi	Opzione incremento fabbisogni	Importo massimo stimato
24		12	6		Totale
110.910,00 €	10.000,00 €	55.455,00 €	27.730,00 €	5.000,00 €	209.095,00 €

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi dell'art. 15 del nuovo Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. 31/03/2023, n. 36), la Dott.ssa Alice FISSORE, Collaboratore Amministrativo 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 – 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, tracciabilità delle filiere e idoneità dei prodotti alle esigenze della ristorazione collettiva ospedaliera.

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

RUP: Dott.ssa Alice FISSORE, Collab. Amm. della S.C. Logistica, Patrimonio, Servizi e Acquisti.

telefono 0172 140 8329

E-mail: afissore@aslc2.it

Art. 1. OGGETTO DEL CAPITOLATO

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

Art. 2. DURATA E IMPORTO

L'importo complessivo **a base d'asta** per un periodo di 24 mesi, IVA e altri contributi esclusi, è pari a **110.910,00 €**.

Al termine del periodo contrattuale la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di esercitare l'opzione di rinnovo, già computata nel valore stimato dell'appalto ai sensi dell'art.14 del D.Lgs 36/2023, per ulteriori 1 anno – e quindi fino ad un massimo di anni 3, previo parere positivo da parte dei fruitori del Servizio e/o del Direttore dell'esecuzione del contratto sul buon andamento dell'esecuzione.

La stazione appaltante si riserva di richiedere la prosecuzione temporanea delle prestazioni strettamente necessarie alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente, ai sensi dell'art. 120 comma 11 del D.Lgs. 36/2023 per un periodo non superiore a mesi 6 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 all'Appaltatore mediante PEC 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 a 15.000 € di cui 10.000 € da destinarsi ai primi 24 mesi di contratto e 5.000 € da utilizzarsi durante il rinnovo.

Ai fini dell'art. 14, comma 4 del D.Lgs. 36/2023, il valore massimo stimato dell'appalto è pari ad **209.095,00 €** al netto di IVA.

Importo a base di gara, durata mesi	Opzione incremento fabbisogni	Opzione di rinnovo per mesi	Proroga mesi	Opzione incremento fabbisogni	Importo massimo stimato
24		12	6		Totale
110.910,00 €	10.000,00 €	55.455,00 €	27.730,00 €	5.000,00 €	209.095,00 €

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

I salumi e la carne di maiale oggetto del presente capitolato devono provenire ~~da allevamenti di suini aderenti al Consorzio CONS.A.TI. di Cuneo o ad altri consorzi analoghi nazionali certificati, con le medesime caratteristiche di allevamento del suddetto consorzio.~~ **da animali nati, allevati, macellati e sezionati nel territorio italiano.** La macellazione dovrà avvenire ad un'età non inferiore a otto mesi e con un peso vivo non inferiore a 144 kg. Dovrà essere garantita la completa rintracciabilità della filiera, dalla nascita dell'animale fino alla macellazione e al sezionamento, nonché l'identificazione univoca dei capi mediante i sistemi previsti dalla normativa vigente.

Al fine di valorizzare le produzioni locali e ridurre la filiera di approvvigionamento, in coerenza con gli obiettivi di sostenibilità perseguiti dall'Azienda e dal progetto ABCibi, sarà considerata

preferenziale la provenienza delle carni da filiere piemontesi caratterizzate da sistemi di tracciabilità e disciplinari di produzione che garantiscano l'origine, la qualità e il benessere animale.

I prodotti dovranno essere inoltre di prima qualità e dovranno rispettare in aggiunta i seguenti canoni:

- essere forniti con la scheda identificativa del capo, con le indicazioni obbligatorie per legge quali il paese di nascita, di allevamento, di macellazione e sezionamento; inoltre dovranno essere fornite le indicazioni facoltative, peculiari del consorzio di tutela, quali il nome dell'allevatore, l'ubicazione dell'allevamento, l'età del capo macellato, il numero identificativo dell'animale e la data di macellazione;
- essere conformi alle disposizioni contenute nel Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 e s.m.i. in menzione alla parte concernente le procedure HACCP e dovranno presentare tutte le garanzie e le caratteristiche igienico-sanitarie previste dalla legislazione vigente.
- essere preparati e confezionati in conformità alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti;
- essere conformi ai requisiti igienico sanitari specifici per le singole merceologie e, più in generale, conformi alle normative europee orizzontali: Reg. CE 852/2004 e successive modifiche sulla sicurezza igienica dei prodotti alimentari, Reg. (CE) n.853/2004 sulle norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale ed il Reg. (CE) n.178/2002 sulla tracciabilità dei prodotti alimentari.;
- rispettare i requisiti di sicurezza microbiologica previsti dal Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche;
- possedere le proprietà organolettiche proprie e invariate (consistenza, odore, colore e sapore);
- presentare caratteristiche igieniche ottime, senza alterazioni microbiche e fungine ed essere esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei;
- essere privi di additivi non autorizzati e di residui di prodotti utilizzati in agricoltura o a difesa dei prodotti alimentari immagazzinati; in ogni caso additivi e antiparassitari possono essere presenti unicamente se qualitativamente e quantitativamente conformi ai limiti prescritti per legge (regolamento CE 396/2005, 1881/2006, 1126/2007, 565/2008 e 1333/2008);

Art. 4. DESCRIZIONE E QUANTITATIVI

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

N°	ARTICOLO	unità di misura	QUANTITA' PRESUNTA MESI 24	PREZZO AL KG BASE D'ASTA – iva esclusa
1	LONZA DI SUINO	KG	2.200	€ 4,5
2	CAPOCOLLO DI MAIALE	KG	1.200	€ 8,5
3	PANCETTA TESA DI MAIALE	KG	300	€ 3,7

4	PROSCIUTTO COTTO COSCIA SGRASSATO	KG	7.200	€ 8,0
5	SPALLA DI SUINO DISOSSATA	KG	2.550	€ 4,3
6	COSTINE DI SUINO	KG	2.350	€ 6,7
7	MACINATO DI SUINO	KG	1.100	€ 4,9

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.

Art. 5.1 REQUISITI SPECIFICI

1 Lonza di suino: taglio ottenuto dalla lombata di suino, disossato e privo degli ossi. La carne dovrà presentare consistenza compatta, colore caratteristico della specie, assenza di odori anomali e di evidenti ematomi o alterazioni. Il grasso di copertura dovrà essere presente in misura moderata e uniformemente distribuito. Il prodotto dovrà essere fornito confezionato sottovuoto e la data del confezionamento non dovrà essere anteriore ai tre giorni dalla data di consegna.

2 Capocollo di maiale: ricavato dal collo del suino, disossato e rifilato, privo di cartilagini, linfonodi, parti emorragiche e di eccessive infiltrazioni adipose. La carne dovrà presentare colore rosa-rosso uniforme, grana fine e consistenza compatta, con moderata marezzatura fisiologica. Il prodotto dovrà essere confezionato sottovuoto e la data di confezionamento non dovrà essere antecedente a tre giorni rispetto alla data di consegna.

3 Pancetta tesa: prodotto ottenuto da pancetta di suino accuratamente rifilata con cotenna. Dovrà presentare caratteristiche organolettiche e profumo tipiche del prodotto, assenza di irrancidimento, muffe anomale o alterazioni. Il prodotto dovrà essere fornito confezionato sottovuoto e in pezzature non superiori a kg 5.

4 Prosciutto cotto coscia sgrassato: prodotto ottenuto da coscia intera di suino, sgrassata, del peso indicativo di circa 6 kg, senza aree vuote, privo di parti cartilaginose, tendinee o emorragiche e con fetta compatta ed uniforme. Dovrà presentare colore rosa uniforme, odore e sapore caratteristici, assenza di difetti interni ed esterni e non contenere polifosfati aggiunti. Il prodotto dovrà essere conforme ai requisiti previsti per il prosciutto cotto di alta qualità ai sensi della normativa vigente.

5 Spalla di suino disossata: prodotto ottenuto dalla spalla fresca di suino, disossato e completamente privo di ossi, ottenuto da quarto anteriore di suino stagionato. Il prodotto dovrà presentare colore caratteristico al taglio, con una corretta marezzatura delle carni e assenza di odori anomali e di difetti organolettici, assenza di ematomi da contusioni e bolle di sangue rappreso. Peso non inferiore a 9 kg. Dovrà essere fornito confezionato sottovuoto. La data di confezionamento non dovrà essere antecedente ai tre giorni rispetto alla data di consegna.

6 Costine di suino: taglio ottenuto dalla gabbia toracica del suino ulteriormente suddiviso per la lunghezza, costituito da coste carnose regolarmente rifilate, con adeguato rapporto tra parte magra e parte grassa. La carne dovrà presentare colore rosa uniforme, consistenza soda, odore caratteristico e assenza di ematomi, ecchimosi, sierosità o alterazioni. Il prodotto dovrà essere confezionato sottovuoto e la data di confezionamento non dovrà essere antecedente a tre giorni rispetto alla data di consegna.

7. Macinato di suino: prodotto ottenuto esclusivamente da carne suina magra minimo 65% e

grassa 35% macinata. Il prodotto dovrà presentare colore e odore caratteristici, assenza di alterazioni e/o cotenna dovrà essere fornito confezionato sottovuoto del peso massimo di 3 kg. La data di confezionamento non dovrà essere antecedente a tre giorni rispetto alla data di consegna.

Art. 6. CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO ED ETICHETTATURA

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

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

Le confezioni dei prodotti consegnati e gli imballaggi devono garantire un'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 o incuria, rigonfiamenti o condensa interna; se sottovuoto non devono presentare fori, rigonfiamenti o perdita di sottovuoto.

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

Per quanto riguarda le modalità di etichettatura dei prodotti alimentari si rinvia alle disposizioni contenute nel Reg. CE 1169/2011 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché alla normativa specifica.

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 seguenti 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 **21/07/2026 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

Tutta la documentazione prodotta dovrà essere firmata digitalmente:

- **Lettera di invito:** firmata digitalmente in segno di accettazione e conferma;
- **Capitolato speciale di gara:** firmato digitalmente in segno di accettazione e conferma;
- Copia dell'ultima versione del **Piano di Autocontrollo HACCP** oppure dichiarazione sostitutiva attestante il possesso e l'applicazione di un sistema HACCP conforme alla normativa vigente;
- **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;
- **Ricevuta del versamento della contribuzione (CIG BC4D471D1A)**

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 firmata digitalmente:

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;

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. 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.

La mancata presentazione della documentazione tecnica essenziale ai fini della verifica di conformità dei prodotti offerti comporta l'esclusione dalla procedura.

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, senza attribuzione di punteggi.

L'Amministrazione si riserva di effettuare in qualsiasi momento verifiche e controlli sulla veridicità delle dichiarazioni rese e sul possesso dei requisiti previsti dal presente capitolato.

Qualora, a seguito delle verifiche effettuate, emergano dichiarazioni non veritiere o il mancato possesso dei requisiti richiesti, la Stazione Appaltante potrà adottare i provvedimenti conseguenti previsti dalla normativa vigente, ivi compresa la decadenza dall'aggiudicazione ovvero la risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento di eventuali ulteriori danni.

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.

La campionatura non costituisce integrazione dell'offerta tecnica ma mero elemento di verifica della conformità dei prodotti già offerti.

Art. 9. 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.

La Stazione Appaltante si riserva di verificare la congruità dei singoli prezzi unitari offerti e di richiedere giustificazioni qualora uno o più prezzi risultino manifestamente anomali o non coerenti con i valori di mercato.

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 Stazione Appaltante si riserva di richiedere all'operatore economico, in qualsiasi fase della procedura, ogni elemento utile a verificare la sostenibilità e la congruità dell'offerta economica presentata, ivi compresa l'eventuale analisi dei prezzi e la composizione dei costi.

L'offerta deve contenere esplicito obbligo della Ditta a mantenere valida la propria proposta per almeno 180 giorni dalla data di scadenza della presentazione delle offerte. Decorso tale termine senza che sia intervenuta l'aggiudicazione, la Ditta, con espressa dichiarazione scritta da inviare al medesimo indirizzo indicato per la presentazione dell'offerta, può recedere dalla stessa. Nel caso in cui non venga inviata alcuna comunicazione l'offerta si intende valida anche oltre il termine sopra indicato.

La mancanza dei documenti richiesti o vizi di forma degli stessi, eventualmente riscontrati, daranno luogo all'esclusione dalla gara qualora siano disattese prescrizioni la cui osservanza sia indispensabile a garantire la parità fra i concorrenti.

La presentazione dell'offerta implica, per le ditte partecipanti, l'accettazione incondizionata di tutte le clausole, norme e condizioni contenute nel presente capitolato speciale d'appalto, pertanto non verranno prese in considerazione offerte con condizioni diverse da quelle ivi descritte e comunque che non contengano le prescrizioni stabilite dal presente documento. La formulazione dell'offerta dovrà essere fatta nello scrupoloso rispetto di quanto disposto dal precitato capitolato speciale.

Art. 10. PROCEDIMENTO DI GARA

L'esame e la valutazione delle offerte si articolerà nelle seguenti fasi:

Prima fase:

- apertura Documentazione Amministrativa, verifica della regolarità della documentazione presentata da ciascuna ditta concorrente;
- apertura Documentazione Tecnica e presa d'atto della documentazione in essa contenuta;
- trasmissione della Documentazione Tecnica all'Organismo di valutazione per parere di conformità

Seconda fase:

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

Terza fase:

- apertura delle Offerte Economiche.

Art. 11. MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DELLA FORNITURA

L'aggiudicazione avrà luogo, previo parere di conformità, a favore della Ditta che avrà offerto il **prezzo più basso**, ai sensi dell'art. 108 comma 3 del D.Lgs. 36/2023.

Il Committente si riserva la facoltà di procedere ugualmente all'aggiudicazione nel caso in cui sia stata presentata un'unica offerta valida.

Nel caso due o più concorrenti producano la medesima offerta si procederà secondo quanto previsto dalla normativa vigente e dalle funzionalità della piattaforma utilizzata.

L'A.S.L. si riserva di non procedere all'aggiudicazione della fornitura qualora le condizioni economiche proposte non risultino convenienti o idonee in relazione all'oggetto dell'appalto ai sensi dell'art. 108 comma 10 del D.Lgs. 36/2023.

Saranno ESCLUSE dalla gara le offerte difformi dal facsimile offerta (ALLEGATO D).

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 superiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta per presentare adeguata documentazione.

Art. 13. CONDIZIONI ECONOMICHE

Tutti i prezzi saranno indicati nell'offerta economica al netto dell'aliquota IVA e saranno da ritenersi fissi ed invariabili per tutta la durata del contratto.

Art. 13.1. MODIFICA E REVISIONE DEI PREZZI CONTRATTUALI

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

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

Nel corso della durata del contratto, qualora emergano esigenze sopravvenute o maggiori fabbisogni rispetto a quelli inizialmente stimati, l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere,

nel limite complessivo di € 15.000,00, come specificato all'art. 2 del presente Capitolato, all'integrazione delle prestazioni contrattuali mediante:

- l'acquisizione di prodotti ulteriori rispetto a quelli espressamente ricompresi nel presente Capitolato;
- l'incremento delle quantità e della relativa spesa riferite a prodotti già contrattualizzati.

Nel caso di inserimento di nuovi prodotti, l'Amministrazione provvederà a richiedere all'Appaltatore apposita quotazione economica. Qualora il prezzo proposto sia ritenuto congruo e coerente con i valori di mercato, il prodotto sarà inserito tra quelli oggetto della fornitura e sarà assoggettato alle medesime condizioni contrattuali fino alla scadenza del contratto.

Nel caso di incremento delle quantità di prodotti già presenti nel contratto, continueranno ad applicarsi i prezzi unitari offerti in sede di gara o successivamente concordati secondo le disposizioni del presente Capitolato.

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 aslc2@legalmail.it.

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

ricevuta di avvenuto pagamento dell'imposta di bollo che potrà essere assolta utilizzando il **modello F24 versamenti con elementi identificativi (F24 ELIDE)**.

L'ASL CN2 si riserva la facoltà di risolvere o modificare il valore del contratto a seconda delle proprie esigenze senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere alcun indennizzo.

Art. 15. GARANZIA DI ESECUZIONE

Ai fini dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali assunti, la Ditta aggiudicataria dovrà costituire, una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fidejussione pari al **5% dell'importo contrattuale** ai sensi dell'art. 53 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.

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

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

Verranno comunque concordati con la cucina giorni fissi di consegna.

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

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

Art. 17. CONTROLLO ED ACCETTABILITÀ DELLA FORNITURA

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

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

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

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

La consegna di quanto ordinato, dovrà essere effettuata franco di ogni spesa (imballo, trasporto compresi) nei luoghi e negli orari indicati negli ordinativi, con ogni onere a carico della ditta fornitrice, fatta eccezione dell'I.V.A. che per legge, è a carico dell'acquirente.

La ditta aggiudicataria, in corso di esecuzione contrattuale, **non potrà sostituire i prodotti aggiudicati**, anche con altri di qualità superiore, **senza autorizzazione** del servizio ordinante. In caso di mancanza di un articolo dunque l'operatore economico dovrà avvertire non oltre le 24 ore successive dal ricevimento dell'ordine la stazione appaltante **mediante contatto telefonico e via email** all'indirizzo richiesteeconomato@aslc2.it e dovrà inviare tempestivamente la scheda tecnica del prodotto "sostituto". **Solo dopo l'approvazione del servizio ordinante potrà essere spedito il nuovo articolo.**

Art. 18. PENALI

In caso di mancato rispetto delle clausole previste nel presente capitolato, questa Azienda si riserva il diritto di applicare le sotto indicate penali, qualora fossero rilevate le seguenti inadempienze:

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

Qualora, durante il periodo contrattuale, si verifichino n. 3 inadempienze, questa azienda si riserva la facoltà di risolvere il contratto in modo unilaterale ed eventualmente incamerare la cauzione definitiva.

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

Art. 19. SUBAPPALTO

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità, è ammesso il **subappalto** nei modi e nei termini indicati dall'art. 119 del D.Lgs 36/2023.

Art. 20. MODALITÀ DI FATTURAZIONE

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

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

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

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

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

Art. 21. PAGAMENTI

I pagamenti avverranno nei termini previsti dalla normativa vigente. Il termine di pagamento resterà interrotto qualora l'A.S.L. chieda chiarimenti e/o copia di documentazione.

Art. 22. RESPONSABILITÀ' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria è responsabile dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali e della perfetta esecuzione della fornitura; è inoltre responsabile di tutte le norme in materia igienico-sanitaria e di commercio relative ai prodotti da fornire, della buona esecuzione delle opere, nonché degli eventuali danni arrecati in conseguenza dell'inosservanza delle stesse sia alle persone sia alle cose della Stazione Appaltante che a terzi.

Art. 23. RECESSO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Azienda Sanitaria può procedere alla risoluzione del contratto in qualsiasi momento, avvalendosi delle facoltà concesse dal Codice Civile ed in base a quanto stabilito dal D.Lgs. 36/2023.

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

Art. 24. TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI

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

I pagamenti delle fatture verranno pertanto effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario e postale con conto corrente dedicato.

Con la comunicazione di affidamento della fornitura l'Azienda richiederà al soggetto aggiudicatario di comunicare gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Il contratto si intende risolto nel caso in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.a..

E' fatto obbligo al fornitore, pena la nullità del contratto, di assumere a proprio carico tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 nr. 136.

E' fatto altresì obbligo al fornitore di inserire nei contratti eventualmente sottoscritti con subappaltatori e subcontraenti delle filiera di imprese interessate alla fornitura, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 25. DEROGA AL FORO COMPETENTE

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

Art. 26. RIFERIMENTI AD ALTRE NORME

Per quanto non disposto nel presente capitolato si fa espresso riferimento, in quanto non contrastanti con le presenti disposizioni, alle leggi ed ai regolamenti vigenti e disciplinanti la materia oggetto della fornitura.

Art. 27. INFORMATIVA PER IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi **dell'art. 13 Regolamento Europeo per la protezione dei dati personali 2016/679 del 27/04/2016 di seguito GDPR** esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente capitolato di gara.

Art 28. CODICE DI COMPORTAMENTO

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

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

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

Lettera di invito

Capitolato Speciale di Gara

Piano di Controllo HACCP

Allegato A – EDGUE

Allegato B – Patto di Integrità

Allegato C – Informativa

Ricevuta del versamento della contribuzione

ANAC

Documentazione TECNICA richiesta ai fornitori per la partecipazione

Schede Tecniche

Segreti tecnici e commerciali

Documentazione ECONOMICA da allegare alla RDO

Allegato D – Modulo 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: aslcn2@legalmail.it – www.aslcn2.it

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

IL RUP

Dott.ssa Alice FISSORE

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