

ALLEGATO 1

**PROCEDURA NEGOZIATA PER LA FORNITURA DI CARNE BOVINA PER IL
SERVIZIO CUCINA E MENSA DEL P. O. DI CIRIE'**

CAPITOLATO TECNICO

Oggetto della fornitura, durata e importo

Oggetto del presente appalto è la fornitura, per la durata di un anno di carne bovina da destinare al Servizio Cucina del Presidio Ospedaliero di Ciriè – Via Battitore 7/9

Lotto	Descrizione	Importo	CIG
1	Carne bovina	€ .67.000,00 + iva	6283091AB5

L'importo complessivo annuale della fornitura è di €67.000,000 oneri fiscali esclusi.

Il presente capitolato tecnico descrive le regole per la fornitura dei prodotti alimentari qui di seguito riportati:

- kg.17.000,00 di carne bovina come descritto nelle SCHEDE MERCEOLOGICHE allegate al presente documento a farne parte integrante e sostanziale.

I fabbisogni riportati sono puramente indicativi. Le richieste di quantità minori che dovessero verificarsi nel corso della fornitura, per ragioni connesse con la variazione consistente in inferiori fabbisogni, non darà al fornitore alcun diritto a compensi o risarcimenti.

Caratteristiche minime dei prodotti

I prodotti oggetto della presente fornitura devono essere conformi ai requisiti igienico sanitari specifici per le singole categorie merceologiche e alle normative vigenti in materia, di cui viene fornito un elenco esemplificativo, ma non esaustivo, nelle schede merceologiche.

La ditta fornitrice dovrà fornire, ogni qual volta la stazione appaltante ne faccia richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità del prodotto fornito alle vigenti normative in materia alimentare e alla scheda merceologica.

Modalità di espletamento della fornitura

La ditta aggiudicataria dovrà indicare il nominativo di un responsabile del servizio, che funga da interfaccia con l'Amministrazione per le comunicazioni relative ad aspetti logistici e amministrativi e, più in generale, che possa rappresentare il fornitore ad ogni effetto.

Ordinativi di acquisto e consegna della merce

L'evasione degli ordini emessi dal servizio preposto dovrà avvenire nel rispetto di quanto definito nel presente capitolato e nei documenti allegati.

Le consegne dovranno essere effettuate, per le quantità e nell'orario di volta in volta indicati, presso i magazzini della Cucina del Presidio Ospedaliero di Ciriè – Via Battitore 7/9 fatta salva la possibilità di concordare orari diversi in relazione alle specifiche esigenze.

Le consegne anche di minimi quantitativi, dovranno essere effettuate entro tre giorni dall'ordine emesso dalla S.C. preposta, anche telefonicamente, al luogo di destinazione indicato sull'ordine suddetto.

In caso di straordinaria somministrazione il fornitore dovrà provvedere alla consegna entro tre giorni dalla richiesta.

Le quantità di derrate consegnate dovranno corrispondere alle quantità richieste in ordine; il quantitativo dei prodotti indicato nell'ordinativo di fornitura è vincolante per la Ditta Aggiudicataria, indipendentemente dai formati standard previsti dalla ditta.

L'attività di consegna si intende comprensiva di ogni onere relativo a imballaggio, trasporto, facchinaggio e consegna. Nello svolgimento delle attività di consegna della carne dovranno essere scrupolosamente rispettate tutte le norme vigenti in materia di igiene e di trasporto degli alimenti.

Il trasporto delle derrate deve essere effettuato con mezzi idonei coibentati e refrigerati alle temperature indicate nelle schede allegate, abilitati al trasporto di derrate alimentari ed essere forniti nel pieno rispetto di tutte le norme igienico sanitarie vigenti in materia al momento della consegna, oltre che di quelle che dovessero essere prescritte dall'ASL TO4 per la buona protezione e conservazione degli stessi. Il controllo della conformità delle merci alle norme igienico sanitarie potrà essere effettuato, oltre che dai funzionari proposti, anche dal SIAN competente per territorio da ditta specializzata nominata dalla stesso.

Gli imballaggi in cui verranno contenute le derrate non devono essere ammaccati, bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio e dovranno essere conformi e corrispondenti alla normativa vigente al momento della consegna.

Le carte e altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e innocui per l'alimentazione, con eventuali diciture stampate sulla parte esterna, non a diretto contatto con il prodotto.

Le confezioni, i recipienti e gli imballaggi utilizzati per la commercializzazione e per il trasporto dei prodotti richiesti dovranno avere i requisiti e le caratteristiche, nonché riportare le indicazioni stabilite dalla normativa vigente in materia.

La consegna delle derrate si considera avvenuta all'atto della consegna della merce stessa presso il magazzino destinato; le derrate consegnate dovranno sempre essere accompagnate dai relativi documenti di trasporto, in duplice copia, riportante il numero e la data dell'ordinativo d'acquisto con l'esatta indicazione delle qualità e quantità di quanto consegnato, nonché giorno e ora di consegna.

L'accettazione della merce non solleva la Ditta Aggiudicataria dalla responsabilità per vizi occulti, non rilevati all'atto della consegna ma solo al momento dell'utilizzo. Anche in questo caso seguirà comunicazione.

In caso di consegna della merce difforme rispetto a quanto indicato nel presente capitolato, l'ASL TO4 provvederà alla comunicazione di reso con contestuale richiesta di sostituzione della merce. La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere immediatamente al ritiro e alla sostituzione della stessa.

La merce richiesta dovrà pervenire in idoneo imballo atto a garantire il prodotto da eventuali danni che possano pregiudicare il rendimento e in contenitori igienicamente garantiti. Gli imballaggi dovranno essere costituiti, ove è possibile, da materiali riciclabili.

Controlli e verifiche al ricevimento della merce

L'aggiudicatario è responsabile dell'esatto adempimento delle condizioni contrattuali e della perfetta riuscita della fornitura; responsabile inoltre dell'osservanza delle leggi vigenti in materia igienico sanitaria e di commercio relativi alle merci da fornire e degli eventuali danni comunque arrecati sia alle persone che alle cose dell'A.S.L. che a terzi.

Le merci, al momento della loro introduzione nei magazzini dell'ASL, dovranno essere sottoposte al controllo quali-quantitativo tramite proprio personale all'uopo incaricato, al fine di verificare la loro conformità alle caratteristiche indicate nel presente capitolato e nei documenti allegati.

Qualora le merci vengano dichiarate non accettabili, le stesse dovranno essere respinte. Il fornitore dovrà provvedere al loro ritiro immediato e alla immediata sostituzione con merci bene accette allo stesso servizio il cui giudizio sarà inappellabile.

Nel caso in cui il fornitore non provvedesse all'immediata sostituzione, sarà facoltà dell'amministrazione provvedervi mediante acquisto altrove, fermo restando che tutte le maggiori spese saranno a carico del fornitore. Alle stesse penalità soggiacerà l'aggiudicatario in caso di mancata somministrazione.

Le spese sostenute per l'approvvigionamento altrove, aumentate della penale, verranno trattenute dall'A.S.L., senza obbligo di preventiva comunicazione, sull'importo dovuto all'appaltatore per le forniture già effettuate e, occorrendo, sulla cauzione.

In questo ultimo caso la cauzione dovrà essere reintegrata da parte del depositario entro breve termine da fissarsi all'amministrazione committente.

L'amministrazione non assume comunque responsabilità per il deperimento o la perdita delle merci respinte, ma non ritirate dal fornitore.

L'A.S.L. si riserva la facoltà di provvedere a controlli di qualità.

Corrispettivi e pagamenti

Il fornitore dovrà emettere mensilmente una fattura riepilogativa delle forniture eseguite con espressa indicazione del riferimento dei documenti di trasporto della merce e dell'ordinativo di fornitura. La mancanza di detti riferimenti interrompe i termini di pagamento, inoltre non sarà possibile rivalersi su eventuali interessi moratori qualora nel documento di trasporto e/o in fattura non siano riportati gli estremi dell'ordinativo d'acquisto.

Il pagamento della fornitura delle derrate alimentari regolarmente ritirati e per i quali non siano sorte contestazioni sarà effettuato ai sensi del D.Lgs. 192/2012, con mandato esigibile presso la Tesoreria dell'A.S.L..

Per data di pagamento si intende quella di consegna del mandato al suindicato tesoriere.

Ai fini della determinazione della data di ricevimento della fattura, regolare a norma di legge, farà fede la data di registrazione della stessa sul registro fatture in arrivo dell'ente.

L'ASL si riserva la facoltà di contrarre con la ditta aggiudicataria, in caso di mancato rispetto di detto termine di pagamento, il saggio di interesse ai sensi della normativa vigente.

Il Fornitore assume gli obblighi di cui all'art.3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari.

Inadempienze e penalità

La stazione appaltante si riserva di applicare le penalità indicate nell'elenco sottostante a fianco delle rispettive casistiche. Si precisa che tale elenco è esemplificativo e non esaustivo.

€. 2.000 (duemila) iva esclusa	mancato rispetto standard merceologici;
€. 1.000 (mille) iva esclusa	mancata corrispondenza del peso netto della merce con quello dichiarato nelle bolle di accompagnamento;
€. 1.000 (mille) iva esclusa	mancata conformità tra la merce consegnata e la dichiarazione riportata sulla bolla di accompagnamento;
€. 1.000 (mille) iva esclusa	fornitura di prodotti alimentari aventi cariche microbiche;
€. 500 (cinquecento) iva esclusa	confezionamento delle derrate non conforme ai parametri del capitolato e alle disposizioni legislative vigenti in materia;
€. 1.000 (mille) iva esclusa	mancato rispetto dello stato igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari come previsto dalla legge vigente;
€. 500 (cinquecento) iva esclusa	per ritardi nella consegna della merce e/o per mancato rispetto dei giorni e/o degli orari concordati per le consegne.

L'ammontare della penalità sarà dedotto dai crediti dell'impresa fino a concorrenza degli stessi.

In caso di mancato o ritardato adempimento del fornitore, l'A. S. L. ha la facoltà di procedere con altre ditte addebitando interamente l'eventuale maggiore spesa sostenuta per l'approvvigionamento presso altro fornitore.

Al verificarsi delle suddette inadempienze verranno applicate le penali di cui sopra alla prima inadempienza; è previsto il raddoppio delle penalità già comminate per le successive infrazioni. Dopo la terza applicazione della penale, la stazione appaltante si riserva di procedere alla risoluzione del contratto per inadempienza contrattuale.

Le penali verranno applicate con la sola formalità della previa contestazione scritta dell'inadempienza, trascorso il termine di cinque giorni dalla data di ricevimento della stessa per eventuali difese scritte da parte della ditta fornitrice.

Risoluzione contrattuale

A seguito di gravi inadempienze contrattuali da parte dell'aggiudicatario e comunque dopo n. 3 contestazioni formali con relativa applicazione di sanzione, l'amministrazione si riserva la facoltà di dichiarare risolto il contratto con sua deliberazione, senza necessità di diffida o di altro atto giudiziario, provvedendo come meglio crederà per la continuazione della fornitura, fino alla scadenza del termine, con l'obbligo dell'appaltatore decaduto di risarcire ogni conseguente spesa o danno.

L'Amministrazione ha facoltà di risolvere, anche parzialmente, il contratto in qualsiasi momento, senza oneri, qualora disposizioni legislative o regolamentari non ne consentano la prosecuzione.

Per quanto non previsto e pattuito le parti faranno riferimento agli artt.1453 e seguenti del Codice Civile della "risoluzione del contratto".

Gestione delle controversie

Le controversie insorte tra le Aziende Sanitarie e l'Impresa aggiudicataria sono risolte, di norma, in via amministrativa.

Se la composizione in via amministrativa del reclamo non riesce, può essere tentata la via giudiziale: in questo caso, le parti contraenti riconoscono, come unico foro competente, quello di Torino.