



A.S.L. TO4

*Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea*

Sede legale: Via Po, 11 - 10034 CHIVASSO (TO)

Tel. +39 011.9176666

Sede amministrativa: Via Aldisio, 2 - 10015 IVREA (TO)

Tel. +39 0125.4141

www.aslto4.piemonte.it

P.I./Cod. Fisc. 09736160012

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

(C. I. G. Codice Identificativo Gara 55967307B2)

<



A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

Sede legale: Via Po, 11 - 10034 CHIVASSO (TO)

Tel. +39 011.9176666

Sede amministrativa: Via Aldisio, 2 - 10015 IVREA (TO)

Tel. +39 0125.4141

www.aslto4.piemonte.it

P.I./Cod. Fisc. 09736160012

TITOLO I - Parte tecnica

Art. 1) OGGETTO	3
Art. 2) CARATTERISTICHE TECNICO QUALITATIVE	3
Art. 3) QUANTITÀ E CONSEGNA	11
Art. 4) CONTROLLO ED ACCETTABILITÀ DELLA FORNITURA	11
Art. 5) VIZI	12
Art. 6) PENALITÀ	12
Art. 7) INOSSERVANZA DELLE PRESCRIZIONI CONTRATTUALI	12

TITOLO II - Modalità di svolgimento della gara

Art. 8) OFFERTA - PREZZI E AGGIUDICAZIONE	12
Art. 9) DURATA DEL CONTRATTO – RINNOVO E PROROGA	13
Art. 10) SUBAPPALTO	13

TITOLO III - Esecuzione del contratto

Art. 11) PAGAMENTO	13
Art. 12) CESSIONE DI CREDITI	14
Art. 13) SUCCESSIONE FALLIMENTO	14
Art. 14) SOCIETÀ	14
Art. 15) RINVIO ALLE DISPOSIZIONI LEGISLATIVE	14
Art. 16) RISERVE	14
ART.17) TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI	14

ALLEGATO A	15
-------------------	-----------

TITOLO I - Parte tecnica

Art. 1) OGGETTO

Oggetto dell'appalto è la fornitura di prodotti ortofrutticoli freschi.

Art. 2) CARATTERISTICHE TECNICO QUALITATIVE

Frutta e verdura fresca

La frutta e la verdura da fornire, secondo la produzione stagionale, dovranno essere fresche, di prima qualità, così come è definita dalla scienza merceologica e dalle norme comunitarie di seguito elencate:

- il D.Lsg 03/03/1993 n.123, di attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari, che prevede all'art.11 l'allerta alimentare;
- il D.P.R. 14/07/1995 e successive modifiche che indirizza e coordina le regioni in relazione a criteri uniformi da adottare per l'elaborazione di programmi di controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande;
- il D.Lgs 27/01/1992 n.109 di attuazione delle direttive 89/395/CEE E 89/396/CEE e successive modifiche relativamente all'etichettatura, alla presentazione e alla pubblicità dei prodotti alimentari;
- il regolamento(CE) n.178 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28/01/2002 che stabilisce i principi generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la Sicurezza Alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare ed in particolare , al capo IV relativo al sistema di allerta rapido, la gestione delle crisi e delle situazioni di emergenza.
- il regolamento (CE) N.852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 che detta norma di igiene generale previste ai fini della sicurezza alimentare (di cui se ne richiede una dichiarazione di conformità).

ORTAGGI

Il prodotto deve essere scelto tra le qualità di stagione e deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti ne di attacchi di roditori;
- essere privi di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M.42/85 18/07/1990;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzati e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito , in particolare quanto disposto nell'O.M.18/07/1990.

Le patate, le cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Limiti microbiologici: entro gli standard previsti dalla normativa italiana, dalla normativa CEE:

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi, la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla: la provenienza della merce, la categoria di appartenenza, la specie, la validità, il peso netto, il peso lordo.



ORTAGGI FRESCHI

I vegetali dovranno essere:

- interi
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e senza attacchi parassitari (salvo restando le disposizioni particolari previste per ciascuna categoria merceologica)
- freschi
- puliti, cioè privi di tutte le parti imbrattate di terra, terriccio o altro;
- esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie e in ogni caso compresi nelle quantità massime previste dalla legge
- turgidi cioè senza alcun segno di ammolimento
- privi di umidità esterna anomala (l'umidità presente sugli ortaggi in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto)
- privi di odori e sapori estranei

Dovranno inoltre presentare:

- le precise caratteristiche della specie, cultivar e qualità richiesta
- essere maturo fisiologicamente e commercialmente
- essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura ai sensi della normativa vigente;

Le forniture dovranno riportare in bolla:

- la specie
- la varietà
- il calibro
- la categoria di appartenenza
- le provenienze della merce
- il peso netto
- il peso lordo

Tolleranze di qualità

- 1° qualità
- il 10% in peso o in numero non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della II qualità.

ORTAGGI A BULBO

Dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- i bulbi dovranno essere interi e di forma regolare, compatti e resistenti, esenti da danni causati dal gelo, da germogli esternamente visibili, dovranno presentare inoltre colorazione tipica della varietà.

Per le cipolle destinate alla conservazione le due tuniche esterne e lo stelo dovranno essere completamente secchi. Lo stelo dovrà essere ridotto o presentare un taglio non superiore a 4 cm di lunghezza (salvo per le cipolle raccolte in treccia).

L'aglio secco dovrà presentare lo stelo, la tunica esterna e quella che avvolge ciascun bulbillo completamente secca. I bulbi dovranno avere un diametro di almeno 55 mm.

Cipolle: 1° qualità

I bulbi dovranno essere:

- di buona qualità
 - privi di stelo vuoto e resistente
 - privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale
 - privi del ciuffo radicale (per le cipolle raccolte prima della maturità è ammessa la presenza di ciuffo radicale).
- Saranno ammesse leggere macchie, purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.

Aglio: 1° categoria



A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

Sede legale: Via Po, 11 - 10034 CHIVASSO (TO)

Tel. +39 011.9176666

Sede amministrativa: Via Aldisio, 2 - 10015 IVREA (TO)

Tel. +39 0125.4141

www.aslto4.piemonte.it

P.I./Cod. Fisc. 09736160012

Gli agli classificati in questa categoria dovranno essere di ottima qualità, interi e di forma abbastanza regolare, potranno presentare solo piccole lacerazioni della tunica esterna.

I bulbi dovranno essere serrati.

ORTAGGI A RADICE

Carote

Le carote dovranno essere consistenti, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute.

Carote novelle e varietà piccole dovranno avere un calibro minimo di 10 mm di diametro e un calibro massimo di 40 mm.

Per le carote a varietà grande il calibro dovrà essere di minimo 20 mm di diametro.

Saranno ammessi i seguenti difetti:

- leggera deformazione
- leggero difetto di colorazione verde al colletto massimo 1 cm per le radici che non superano gli 8 cm e massimo 2 cm per le altre.
- Leggere screpolature cicatrizzate
- Leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio
- Mancanza di una minima parte distale della radice

ORTAGGI A FOGLIA

Cavoli e verze

I cavoli dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- il torsolo dovrà essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie
- il taglio dovrà essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta
- dovranno essere compatti e ben chiusi secondo la varietà
- dovranno essere esenti da danni causati dal gelo

Saranno ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne

Finocchi

Dovranno essere:

- con radici asportate con un taglio netto alla base
- di buona qualità, esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose, tenere e diametro minimo di 60mm.

Insalate e cicorie

Dovranno essere:

- di ottima qualità
- ben formate con cespi serrati

Rucola o rughetta

Dovranno essere:

- di ottima qualità
- fornita in mazzetti e non dovranno essere presenti foglie ingiallite o avvizzite.

Sedani

I sedani dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- essere di ottima qualità
- avere forma regolare
- esenti da malattie sulle foglie e nervature principali
- nervature intere e non sfilacciate

Saranno classificati in:

- grossi (superiori a 800 g)
- medi (da 500 a 800 g)
- piccoli (da 150 a 500 g)



A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

Sede legale: Via Po, 11 - 10034 CHIVASSO (TO)

Tel. +39 011.9176666

Sede amministrativa: Via Aldisio, 2 - 10015 IVREA (TO)

Tel. +39 0125.4141

www.aslto4.piemonte.it

P.I./Cod. Fisc. 09736160012

Sedano rapa

Dovranno essere esenti da malattie

ORTAGGI A FRUTTO

Pomodori

Dovranno essere:

- di ottima qualità
- sufficientemente turgidi
- di forma aspetto e sviluppo tipici della varietà

Saranno esclusi tutti i frutti la cui zona peripeduncolare risulterà di consistenza e di colore anormale (dorso verde).

Dovranno essere esenti da malattie.

Peperoni, Melanzane, Zucchine, Cetrioli, Carciofi

Dovranno essere:

- di ottima qualità
- sufficientemente turgidi
- esenti da macchie, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà.
- esenti da malattie

Nel caso dei peperoni il peduncolo potrà essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti integro.

Nel caso delle zucchine il peduncolo dovrà avere una lunghezza massima di 3 cm.

Per tutte le verdure richieste non saranno ammesse tolleranze.

Cavolfiore

Il prodotto dovrà essere di ottima qualità.

I cavolfiori dovranno essere CORONATI foglie mozzate a 3 cm massimo sulla superficie dell'infiorescenza).

Patate

Le patate dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo di 150 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (anche nel caso di patate novelle)
- dovranno essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite dovranno risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar
- non dovranno presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliamento incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti
- non dovranno presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari
- dovranno risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco
- non dovranno avere odori o sapori particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura.

Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, saranno ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele e imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite dovranno essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate.

FRUTTA FRESCA DI PRIMA QUALITÀ

Deve essere di produzione Italiana, (ad esclusione di ananas e banane) si richiede la fornitura di prodotti coltivati con i metodi della lotta integrata (certificata), calibrata con grammature da definire al momento dell'ordine.

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione; deve essere del tipo di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;



- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi, quindi priva di sapori e odori anormali;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- privi del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990 e D.M. 2 giugno 1992 n° 339.

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%.

Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

La fornitura della frutta deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo, la dichiarazione del metodo di coltivazione "a lotta integrata".

Mele:

Tolleranze

a) di qualità: è tollerato in ciascuno imballaggio il 10%, in numero o in peso, di mele con le caratteristiche della categoria I; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;

b) di calibro: come per la categoria I^A

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero e in peso.

Secondo la colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in 4 gruppi:

Gruppo A – varietà rosse

Categoria "I^A": almeno ½ della superficie del frutto di colorazione rossa.

Varietà: Red Delicious, Red Staymal, Starc Delicious, Starking.

Gruppo B – varietà di colorazione rossa mista

Categoria "I^A": almeno 1/3 della superficie del frutto di colorazione rossa.

Varietà: Delicious comune, Jonathan.

Gruppo C – Varietà striate, leggermente colorate

Categoria "I^A": almeno un 1/10 della superficie del frutto di colorazione rosso striata.

Gruppo D – Altre varietà

Peso richiesto: Frutti da un minimo di g 170 a un massimo di g 200 per utilizzo crudo.

Varietà di mele per le quali la rugginosità è una caratteristica varietale della buccia e non costituisce un difetto se è conforme all'aspetto varietale tipico.

Elenco limitativo:

Ingrid, Marie, Renette del Canada, Renette Grigie, Yellow Newtown.

Per le varietà diverse da quelle sopra elencate, la rugginosità è ammessa entro i limiti.

Pere:

Tolleranze



A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

Sede legale: Via Po, 11 - 10034 CHIVASSO (TO)

Tel. +39 011.9176666

Sede amministrativa: Via Aldisio, 2 - 10015 IVREA (TO)

Tel. +39 0125.4141

www.aslto4.piemonte.it

P.I./Cod. Fisc. 09736160012

a) di qualità: è tollerato in ciascuno imballaggio il 10%, in numero o in peso, di pere con le caratteristiche della categoria I; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;

b) di calibro: in ciascuno imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di pere del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero e in peso.

Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

Si richiedono cultivar di stagione.

Peso richiesto: Frutti da un minimo di g 160 a un massimo di g 190 per utilizzo crudo. 12

RSR (residuo secco rifrattometrico) – misurato con rifrattometro – deve presentare valore minimo dal 10% al 12% .

Drupacee

Pesche

Tolleranze

a) di qualità: è tollerato in ciascuno imballaggio il 10%, in numero o in peso, di pesche con le caratteristiche della categoria II; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;

b) di calibro: in ciascuno imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di pesche del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero e in peso.

Le pesche sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

Sono accettate tutte le cultivar commercializzate, ad esclusione delle primizie e dei prodotti dell'industria.

Peso richiesto: frutti da g 150

RSM: misurato per mezzo del rifrattometro deve presentare valori minimi dal 12% al 13%.

Albicocche

Susine

Classificazione e tolleranze

Ammessa 1^a qualità

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione .

La polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

I difetti di buccia non devono superare 1 cm di lunghezza e/o 0.5 cm di superficie

Tolleranze: massimo 10% espresso in numero o peso dei frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2^a categoria.

Agrumi

Arance

Per tutte le categorie è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti di calice

Calibrazione: le arance sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. La categoria e la 90.

Peso richiesto: frutta da g 150.

Colorazione: deve essere quella tipica della varietà. Una tolleranza di colorazione verde chiara, che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto, è ammessa tenuto conto della varietà e dell'epoca di raccolta.

RSR: valore minimo 10% - acidità in acido citrico minimo 5g / 1 – rapporto RSR/acidità > 6%.

Cultivar richieste

Moro, Tangelo, Tarocco, Sanguinello, Washington Naven, Ovale (Calabrese), a seconda della stagione.

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature.

La polpa soda e pastosa, non deve presentare annerimenti, né attacchi da crittogame o parassiti animali.

Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.

Il peso medio è compreso tra 145 – 175 g; il calibro tra 40 – 50 mm.

Limoni I frutti non devono essere stati trattati al difenile



Per tutte le categorie è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti del calice

Calibrazione: i limoni sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

Il diametro minimo è fissato a 45 mm. per la categoria, I

Calibrazione richiesta: diametro da 45 a 50 mm.

Colorazione: deve essere normale per il tipo varietale tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione, sono ammessi i frutti con colorazione verde chiara, ma che corrispondono al contenuto minimo in succo. I limoni del tipo "verdelli" possono avere una colorazione verde purché non sia scura.

Si richiedono cultivar di stagione .

Acidità > di 57 g/l misurati in acido citrico.

Mandarini Clementine Mandaranci

Per tutte le categorie è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti del calice

Classificazione e tolleranze

Ammessa 1^a qualità

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione dell'epidermide (rugginosità, etc.) e lievi difetti dovuti a cause meccaniche.

La polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Tolleranze: massimo 10% espresso in numero o peso dei frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2^a categoria. Massimo il 20% dei frutti sprovvisti di calice.

La calibratura è determinata dal diametro della sezione massima normale dall'asse del frutto.

Sono esclusi i frutti i cui diametri sono inferiori a 35 mm.

La colorazione deve essere quella tipica delle varietà sul almeno 2/3 della superficie del frutto.

Acidità > 5g/l misurato in acido cidrico.

Uva da tavola

Classificazione e tolleranze

Ammessa 1^a qualità

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).

Tolleranze: massimo 10% espresso in numero o peso dei grappoli non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma alle caratteristiche minime.

9

Banane

I frutti dovranno avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia (di color giallo) deve essere intera e senza ammaccature.

La polpa dovrà essere soda e pastosa, non dovrà presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.

Il sapore del frutto dovrà essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.

Il peso medio è compreso tra i 160 - 190 g ; il calibro tra 40/50 mm.

Kiwi (Actinidie)

I frutti dovranno presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

16

La pezzatura non dovrà essere inferiore ai 45 mm. di diametro e ai 60 g di peso unitario.

Cachi

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Angurie o Cocomeri e Meloni

I frutti dovranno presentare buccia integra, senza spacchi.

La polpa dovrà essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Verranno richiesti inoltre altri tipi di frutta in minor quantità che dovranno sempre appartenere alla 1^a categoria.



A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

Sede legale: Via Po, 11 - 10034 CHIVASSO (TO)

Tel. +39 011.9176666

Sede amministrativa: Via Aldisio, 2 - 10015 IVREA (TO)

Tel. +39 0125.4141

www.aslto4.piemonte.it

P.I./Cod. Fisc. 09736160012

PRODOTTI IN QUARTA GAMMA

Insalata e biette da costa

Si tratta di prodotti merceologicamente nuovi, freschi come i vegetali sciolti, porzionati e imballati come le conserve ma con una vita commerciale generalmente inferiore a 10 giorni, gestiti come i prodotti dell'industria alimentare, ma l'industria relativa non è del tutto differenziata dall'azienda agricola.

La normativa (regolamento CE 2073/2005) che disciplina l'etichettatura dei prodotti alimentari, sui prodotti di IV gamma, richiede che in etichetta siano presenti le seguenti informazioni:

Nome azienda

Nome produttore/confezionatore + indirizzo

Varietà

Modalità di utilizzazione

Istruzioni per l'uso

Categoria

Provenienza

Scadenza

Peso

Date di confezionamento e di scadenza.

Si richiedono prodotti con data di confezionamento che non superino le 24 ore precedenti la consegna.

E' necessario che il prodotto sia conservato e trasportato, alla temperatura indicata in etichetta.

Non è accettabile la fornitura di confezioni gonfie o che presentino condensa interna.

Art. 3) QUANTITÀ E CONSEGNA.

Il consumo annuo presunto è il seguente:

- kg. 1.700 di limoni;
- kg. 26.800 di verdura fresca;
- kg. 25.000 di patate;
- kg. 49.500 di frutta;
- kg 5.470 di insalata IV gamma
- kg 5820 di biette da costa IV gamma
- kg 1000 carote/patate/cipolle IV gamma

I quantitativi riportati sono puramente indicativi e non impegnano in alcun modo l'A.S.L..La ditta aggiudicataria si deve intendere impegnata a fornire di volta in volta, i quantitativi per le quantità e qualità richiesti dalla S.C. Provveditorato dell'A.S.L.

Tutte le cassette di frutta e verdura dovranno avere l'etichetta riportante la descrizione del prodotto che contengono e non dovranno essere superiori a 10 kg.

Le consegne anche di minimi quantitativi, dovranno essere effettuate entro 48 ore dall'ordine emesso dalla suddetta S.C., anche telefonicamente, al luogo di destinazione indicato sull'ordine suddetto.

In caso di straordinaria somministrazione il fornitore dovrà provvedere alla consegna nella stessa giornata della 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 sulla piazza nonché la penalità di cui all'art. 6.

Art. 4) CONTROLLO ED ACCETTABILITÀ DELLA FORNITURA

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 del presidio, dovranno essere sottoposte al controllo qualitativo dal competente servizio del Presidio interessato, che dovrà senz'altro respingere le merci che, a suo insindacabile giudizio, non siano accettabili.

In tal caso lo stesso fornitore dovrà provvedere 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, unitamente alle penalità di cui all'art. 6.

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 definitiva richiesta alla ditta aggiudicataria.

In quest'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.

Art. 5) VIZI

L'accettazione della merce da parte dei funzionari competenti, non solleva il fornitore dalla responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a difetti ed imperfezioni, a vizi apparenti ed occulti delle merci consegnate, non potuti rilevare all'atto della consegna, ma accertati 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 ed analisi effettuate a mezzo dei competenti uffici, l'appaltatore dovrà sottostare al rimborso delle spese sostenute per le analisi, 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. 8.

Art. 6) PENALITÀ

La penale di cui agli articoli 4, 5 e 7 è stabilita a giudizio insindacabile dell'amministrazione da un minimo di €. 50,00 ad un massimo di €. 500,00 secondo la gravità dell'inadempienza.

Art. 7) INOSSERVANZA DELLE PRESCRIZIONI CONTRATTUALI

In caso di ripetute inosservanze delle prescrizioni contrattuali ed in specie di quelle riflettenti la qualità ed il termine di consegna, inosservanze da contestarsi in forma scritta, l'Amministrazione avrà diritto di dichiarare risolto il contratto con sua deliberazione, senza all'uopo di diffida o di altro atto giudiziale, provvedendo come meglio crederà per la continuazione della fornitura fino alla scadenza del termine di appalto, con l'obbligo dell'appaltatore decaduto, di risarcire ogni conseguente spesa o danno e di sottostare altresì, a titolo di penale, alla perdita della cauzione definitiva prestata che si devolerà a beneficio dell'A.S.L..

Il ricorso alla suddetta procedura di rescissione del contratto può avvenire, nei casi di inadempienze giudicate particolarmente gravi, anche dopo soli due solleciti scritti.

TITOLO II - Modalità di svolgimento della gara

Art. 8) OFFERTA - PREZZI E AGGIUDICAZIONE

La gara sarà esperita mediante la formula della procedura negoziata secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

L'offerta dovrà essere formulata indicando in cifre ed in lettere:

Per i prodotti ortofrutticoli riportati sul listino C.C.I.A.A. di Torino

il ribasso percentuale unico fisso ed invariabile per tutta la durata della fornitura, sulle quotazioni dei singoli prodotti risultanti dalla media dei prezzi massimo e minimo ricavati dal listino quindicinale dei prezzi all'ingrosso sulla Piazza di Torino edito dalla C.C.I.A.A. di Torino.

Per i prodotti non quotati nel listino C.C.I.A.A il prezzo al Kg.

La fornitura sarà aggiudicata per l'intero lotto a favore del concorrente che, in regola con tutta la documentazione richiesta, avrà offerto il prezzo più basso inteso con **IMPORTO TOTALE PIU' BASSO DELL'INTERO LOTTO**, calcolato con riferimento al Listino quindicinale dei prezzi all'ingrosso della C.C.I.A.A di Torino di ultima pubblicazione disponibile alla data della gara ed ai prezzi unitari offerti, rapportato ai prodotti ed ai quantitativi di fornitura presunti.

Nel caso due o più concorrenti facciano la stessa offerta si procederà alla richiesta di miglioramento nel modo che l'amministrazione dell'ASL riterrà più opportuno.

In caso di mancato miglioramento o qualora pervengano offerte uguali si procederà all'affidamento della fornitura mediante sorteggio.

Le condizioni di offerta praticate, accettate dall'ASL TO4 in sede di aggiudicazione, sono da intendersi fisse ed invariabili e quindi valide per tutta la durata del rapporto contrattuale, fatto salvo quanto disposto dall'art. 44, punto 4 della L. 724/94.

In caso di mancata sottoscrizione del contratto da parte della ditta aggiudicataria, l'Amministrazione si riserva il diritto di incamerare la cauzione definitiva, interrompendo, con propria deliberazione, ogni rapporto contrattuale e provvedendo come meglio crederà per l'esecuzione dell'appalto, ponendo a carico dell'aggiudicataria decaduta ogni conseguente spesa o danno, derivante dalla mancata applicazione dello stesso.

Art. 9) DURATA DEL CONTRATTO

L'appalto è stabilito per il periodo di 12 mesi, con decorrenza dal primo giorno successivo alla data di esecutività della delibera di aggiudicazione.

E' comunque fatta salva la facoltà dell'ASL a fronte di inderogabili e comprovate necessità, di prorogare la durata della presente fornitura fino ad un massimo di novanta giorni o comunque per il tempo necessario ad individuare il nuovo contraente senza che il fornitore possa pretendere condizioni diverse da quelle pattuite.

L'ASL si riserva comunque la facoltà di valutare la congruità di procedere alla rinnovazione del contratto in scadenza, ai sensi della normativa in vigore, qualora sussistano ragioni di convenienza e di pubblico interesse.

L'importo complessivo annuale è di euro 100.000,00 oltre IVA di legge.

Art. 10) SUBAPPALTO

È assolutamente vietato il subappalto della fornitura, in tutto o in parte e la cessione di essa ad altre ditte, senza l'espresso consenso scritto dell'amministrazione dell'ASL.

TITOLO III - Esecuzione del contratto

Art. 11) PAGAMENTO

Il pagamento della fornitura sarà effettuato a norma di legge, con mandato esigibile presso la Tesoreria dell'ASL.

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.

In ogni caso l'ASL si intende esonerata da ogni responsabilità per i pagamenti eseguiti sui conti correnti o alle persone comunque designate.

Art. 12) CESSIONE DI CREDITI

Le cessioni dei crediti derivanti dal presente appalto devono essere notificate nelle forme previste dalle leggi vigenti, nel corso della durata del contratto relativo, previa adesione da parte dell'ASL, la cui mancanza determina l'inefficacia della cessione medesima.

La notifica rimane priva di effetto riguardo agli ordini di pagamento che risultino già emessi.

Art. 13) SUCCESSIONE FALLIMENTO

In caso di morte del fornitore, quando trattasi di ditta individuale, l'ASL potrà risolvere il contratto od accordare agli eredi la continuazione.

In caso di fallimento a carico del fornitore, il contratto sarà risolto salvo le regioni spettanti all'ASL con privilegio sulla cauzione depositata.

Art. 14) SOCIETÀ

Nel caso in cui l'aggiudicazione della fornitura seguisse a favore di più persone riunite in società di fatto, o legalmente costituite, la società stessa, pur essendo tenuta all'obbligazione solidale dell'esatta osservanza contrattuale dovrà, all'atto di aggiudicazione, delegare uno dei soci quale esclusivo mandatario della consegna della merce durante tutto il periodo del servizio, per rappresentare i soci, per corrispondere e per trattare, con l'Amministrazione dell'ASL ed i loro uffici, per tutto quanto concerne il servizio, dichiarando di tenere valida ed idonea ogni operazione, anche contabile, del consocio, compiuta nell'interesse dei soci mandanti.

Art. 15) RINVIO ALLE DISPOSIZIONI LEGISLATIVE

Per quanto non previsto dal presente capitolato ed a completamento delle disposizioni in esso contenute, si applicheranno le norme in materia del R.D. 23/5/24 n. 827 ed a quanto disposto dalle vigenti disposizioni di legge e dal Capitolato Generale d'Oneri dell'ASL in quanto applicabili.

Art. 16) RISERVE

L'ASL si riserva di non procedere all'aggiudicazione della fornitura qualora si verifichi l'eventualità che le condizioni economiche praticate risultino meno vantaggiose rispetto a quelle derivanti da convenzioni ex artt. 26, L. 488/99 e 59, L. 388/00, oppure dall'espletamento di analoghe procedure di gara "aperte" espletate da altre AA.SS.RR. in ottemperanza a quanto previsto dalle DD.GG.RR. N. 27-1912 del 07.01.2001 e n. 53-2182 del 05.02.2001.

L'ASL si riserva inoltre la facoltà di sospendere la fornitura, in qualsiasi momento, per mancanza di finanziamenti, cessazione o riduzione di determinate attività oppure per altri motivi indipendenti dalla volontà dell'ASL.

La sospensione della fornitura non darà diritto alla ditta aggiudicataria ad alcuna azione di rivalsa o risarcimento danni.

L'Amministrazione dell'ASL si riserva la facoltà di non aggiudicare la gara qualora le condizioni di fornitura offerte non siano compatibili con le proprie disponibilità finanziarie.

Art.17) TRACCIABILITA' FLUSSI FINANZIARI

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'Art. 3 Legge 13 agosto n. 136, come modificato dal Decreto Legge 12 novembre 2010 n. 187, convertito con modificazione in legge 17 dicembre 2010 n. 217, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad assumere tutti gli obblighi contemplati nella normativa citata pena la nullità del contratto. In particolare, tutti i movimenti finanziari relativi al contratto in oggetto dovranno essere registrati su conti correnti dedicati alle commesse pubbliche che dovranno essere comunicati all'ASL TO4, unitamente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi, nonché ogni ulteriore modifica relativa ai dati trasmessi. Gli estremi dei conti correnti dovranno essere comunicati entro 7 giorni dalla loro accensione, ovvero se già esistente, dalla sua prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. Gli strumenti di pagamento dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione il CIG (codice identificativo gara).