



**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](http://www.aslto4.piemonte.it)

P.I./Cod. Fisc. 09736160012

## PROVVEDITORATO SEDE DI CIRIÈ'

### CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI PRODOTTI SURGELATI O CONGELATI

(SIMOG.5566713 – CIG.VARI)

- 1 -



[www.regione.piemonte.it/sanita](http://www.regione.piemonte.it/sanita)



una sanità in salute fa bene a tutti

<b>TITOLO I - Parte tecnica</b>	<b>pag.</b>
Art. 1) OGGETTO	3
Art. 2) CARATTERISTICHE TECNICO QUALITATIVE	3
Art. 3) QUANTITÀ E CONSEGNA	4
Art. 4) CONTROLLO ED ACCETTABILITÀ DELLA FORNITURA	5
Art. 5) DEPOSITO CAUZIONALE	5
Art. 6) VIZI	5
Art. 7) PENALITÀ	5
Art. 8) INOSSERVANZA DELLE PRESCRIZIONI CONTRATTUALI	6
<b>TITOLO II - Modalità di svolgimento della gara</b>	
Art. 9) OFFERTA - PREZZI E AGGIUDICAZIONE	6
Art. 10) DURATA DEL CONTRATTO – RINNOVO E PROROGA	6
Art. 11) SUBAPPALTO	6
<b>TITOLO III - Esecuzione del contratto</b>	
Art. 12) PAGAMENTO	6
Art. 13) CESSIONE DI CREDITI	7
Art. 14) SUCCESSIONE FALLIMENTO	7
Art. 15) SOCIETÀ	7
Art. 16) RINVIO ALLE DISPOSIZIONI LEGISLATIVE	7
Art. 17) RISERVE	7
<b>ALLEGATO A</b>	<b>8</b>

## TITOLO I - Parte tecnica

### Art. 1) OGGETTO

Oggetto dell'appalto è la fornitura di prodotti surgelati o congelati per un anno.

### Art. 2) CARATTERISTICHE TECNICO QUALITATIVE

prodotti congelati o surgelati oggetto del presente appalto sono i seguenti:

- prodotti ittici,(prevedere tranci o verdesca non quotati nel listino C.C.I.A.A – CIG.5725516D42
- patate – CIG.5725573C4C
- fagiolini finissimi – CIG.5725585635
- spinaci in foglie- CIG .5725611BA8
- asparagi, - CIG.572561709F
- piselli finissimi – CIG.57256213EB
- carote – CIG. 572562680A
- finocchi – CIG.5725637120
- broccoli – CIG.5725677222
- preparato per insalata russa – CIG.57256847E7
- vegetali misti (minestrone 12 verdure)- CIG. 5725690CD9
- funghi porcini(non quotati su listino C.C.I.A.A- CIG.5725784A6C
- palombo e verdesca – CIG.5725790F5E

*Caratteristiche generali dei prodotti surgelati o congelati:*

- devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti ;
- non devono presentare segni comprovanti un avvenuto totale o parziale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna delle confezioni;
- non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, ammuffimenti.

*I prodotti non devono essere semilavorati e non devono contenere ingredienti diversi dal prodotto di base o additivi*

*Confezionamento ed etichettatura*

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente, ed in particolare devono:

- assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare la protezione dalle contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali che vengono a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla L. 283/62 e dal DPR 327/80 e successive modifiche ed integrazioni.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 s.m.i e dal D.Lgs 110/92.

#### *Trasporto*

Deve essere effettuato con mezzi idonei e alla temperatura prevista dal DPR 327/80 e D. Lgs. 110/92.

Durante il trasporto i prodotti devono essere mantenuti ad una temperatura inferiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ , sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a  $3^{\circ}\text{C}$ .

#### *Prodotti ittici surgelati o congelati:*

- Devono essere in buono stato di conservazione;
- devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza;
- la pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie, deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni;
- l'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il prodotto ad una temperatura di  $+15/20^{\circ}\text{C}$ ;
- la consistenza dei prodotti ittici deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime ed assenza di alterazioni microbiche o fungine;
- devono possedere le caratteristiche microbiologiche sotto riportate:

Carica mesofita totale (UFC per gr)	$<5 \times 10^5$
Coliformi totali (UFC per gr)	$<10^3$
Stafilococchi coagulasi + (UFC per gr)	$<10^2$
Salmonelle in 25 grammi	assenti
Anaerobi solfito riduttori (UFC per gr)	$<5$
Streptococchi fecali (UFC per gr)	$<10^3$

All'atto dello scongelamento i prodotti devono presentare le seguenti caratteristiche organolettiche:

- consistenza soda;
- assenza di odori sgradevoli o anormali o ammoniacali;
- assenza di imbrunimenti o viraggi di colore.

Art. 3) QUANTITÀ ANNUA E CONSEGNA.

Il consumo annuo presunto e' il seguente:

### **Prodotti quotati sul listino C.C.I.A.A.**

kg. – 5.300 di prodotti ittici suddivisi nelle varie specialità comprese nel listino quindicinale dei prezzi all'ingrosso sulla piazza di Torino edito dalla C.C.I.A.A. alle voci prodotti ittici surgelati o congelati "non confezionati"(platessa, merluzzo,trota,seppie,calamari, naselli).

Kg. – 6.200 di patate novelle

Kg. – 5650 di fagiolini finissimi

Kg. – 5.800 di spinaci in foglie,

kg. – 310 di asparagi,

kg. – 2200 di piselli finissimi,

kg. – 7800 di carote,

kg. – 4930 di finocchi,

kg. – 3230 di broccoli,

kg. – 520 di preparato per insalata russa,

kg. – 2.550 di vegetali misti (minestrone 12 verdure).

### **Prodotti non quotati sul listino C.C.I.A.A**

kg.\_ 90 di funghi porcini

Kg. – 2.850 di palombo o verdesca

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 richiesti dalla S.C. Provveditorato dell'A.S.L..

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

Il prodotto dovrà avere scadenza non inferiore a mesi sei dal momento della consegna.

Inoltre , alla prima fornitura , dovrà essere accompagnato dalla "scheda tecnica dell'alimento"

In 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 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 quali-quantitativo dal responsabile del servizio del Presidio interessato, o da suo delegato, che dovrà senz'altro respingere le merci che, a suo insindacabile giudizio, non siano accettabili, secondo quanto stabilito dal presente capitolato.

In tal caso lo stesso fornitore dovrà provvedere alla immediata sostituzione con merci bene accette allo stesso responsabile 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 del 10% 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) DEPOSITO CAUZIONALE

Il deposito cauzionale per l'importo del 10% del valore presunto della fornitura riferito a tutta la vigenza contrattuale al netto dell'IVA, ai sensi dell'art.113 del D.lgs 163/06 dovrà essere trasmesso dalla ditta aggiudicataria a completamento delle procedure amministrative.

#### Art. 6) 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. 6.

#### Art. 7) PENALITÀ

La penale di cui agli articoli 3,4,5 è stabilita a giudizio insindacabile dell'amministrazione da un minimo di euro 50,00 ad un massimo di euro 500.00 secondo la gravità dell'inadempienza.

#### Art. 8) 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 devolgerà a beneficio dell'A.S.L..

## **TITOLO II - Modalità di svolgimento della gara**

### **Art. 9) OFFERTA - PREZZI E AGGIUDICAZIONE**

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

#### **Per i prodotti surgelati o congelati riportati sul listino C.C.I.A.A. di Torino**

Il ribasso percentuale 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 CCIAA di Torino.

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

La fornitura sarà aggiudicata prodotto per prodotto a favore del concorrente che, in regola con tutta la documentazione richiesta, avrà offerto il prezzo più basso, 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'A.S.L. riterrà più opportuno.

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

### **Art. 10) DURATA DEL CONTRATTO**

La fornitura avrà la durata di mesi 12, (1 anno), fatta salva la facoltà dell'A.S.L. a fronte di inderogabili e comprovate necessità, di prorogarla 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'importo complessivo annuale è di euro 80.000,00 oltre IVA di legge.

### **Art. 11) 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'A.S.L..

## **TITOLO III - Esecuzione del contratto**

### **Art. 12) PAGAMENTO**

Il pagamento delle fatture avverrà ai sensi del decreto legislativo n.192 del 9.11.2012, con mandato esigibile presso la Tesoreria dell'A.S.L.

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'A.S.L. si intende esonerata da ogni responsabilità per i pagamenti eseguiti sui conti correnti o alle persone comunque designate.

#### Art. 13) 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 TO4, 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. 14) SUCCESSIONE FALLIMENTO

In caso di morte del fornitore, quando trattasi di ditta individuale, l'A.S.L. 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'A.S.L. con privilegio sulla cauzione depositata.

#### Art. 15) 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'A.S.L. 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. 16) 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 D.Lgs 12 aprile 2006, n. 163 e successive modificazioni e integrazioni e a quanto disposto dalle vigenti disposizioni di legge.

#### Art. 17) 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.

L'A.S.L. 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'A.S.L..

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

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