



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 CARNE BOVINA
NUMERO GARA SIMOG 5630540**

- 1 -



www.regione.piemonte.it/sanita



una sanità in salute fa bene a tutti

TITOLO I - Parte tecnica	pag
Art. 1) OGGETTO	3
Art. 2) CARATTERISTICHE TECNICO QUALITATIVE	3
Art. 3) QUANTITÀ E CONSEGNA	4
Art. 4) CONTROLLO ED ACCETTABILITÀ DELLA FORNITURA	4
Art. 5) DEPOSITO CAUZIONALE	5
Art. 6) VIZI	5
Art. 7) PENALITÀ	5
Art. 8) INOSSERVANZA DELLE PRESCRIZIONI CONTRATTUALI	5
TITOLO II - Modalità di svolgimento della gara	
Art. 9) OFFERTA - PREZZI E AGGIUDICAZIONE	5
Art. 10) DURATA DEL CONTRATTO – RINNOVO E PROROGA	6
Art. 11) SUBAPPALTO	6
TITOLO III - Esecuzione del contratto	
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
Art. 18) TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI	7
ALLEGATO A	8

TITOLO I - Parte tecnica

Art. 1) OGGETTO

Oggetto dell'appalto è la fornitura di carne bovina necessaria alla cucina del presidio Ospedaliero Riunito di Cirié.

Si precisa che l'importo presunto della fornitura è di €.67.000,00

Art. 2) CARATTERISTICHE TECNICO QUALITATIVE

La carne oggetto del presente capitolato dovrà essere bovina, fresca, senza ossa, confezionata sottovuoto, proveniente da BOVINO MASCHIO ADULTO (Vitellone), proveniente da razze da carne (con esclusione di razze da latte) perfettamente sani, di peso in 4/4 compreso tra i 250 e 350 kg (peso morto), e ottenute in conformità alle norme vigenti.

Non saranno pertanto ammesse forniture di carni che, per colore della carne e del grasso risultino appartenere a vacche.

Si precisa che per carne fresca si intende quella proveniente da bestiame che dopo la macellazione non sia stato sottoposto a temperatura inferiore a 0 gradi (non congelata)

Le carni, in ogni caso, dovranno:

- presentare grana fine, colorito rosso scuro finché la confezione è integra e rosso brillante dopo poco tempo dall'apertura della confezione, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; lo scarto (che è costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato) massimo consentito al momento dell'utilizzo è del 6-7%
- non potrà essere di razza danese
- essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e di loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana;
- essere prive di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni e peli;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine;

La presenza di microrganismi patogeni o di sostanze anabolizzanti o inibenti comporterà, oltre ai provvedimenti previsti dalla normativa vigente, l'immediata revoca del contratto. Analogo comportamento sarà attuato in caso di fornitura di carne congelata o scongelata.

Su richiesta dell' ASL la ditta dovrà anche fornire le seguenti frattaglie:

- Lingua di vitellone con pelle, di peso medio non eccedente un kg e mezzo
- Trippa mista

Che dovranno provenire dagli stessi animali sopra indicati.

Confezionamento

Le carni devono essere confezionate sottovuoto in involucri trasparenti ed incolore (imballaggio primario), e successivamente poste in imballaggi secondari (es. cartoni); tuttavia, quando l'involucro sia sufficientemente solido ed atto a garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni, l'imballaggio secondario non è obbligatorio.

I materiali utilizzati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi alla normativa vigente per quanto riguarda composizione e prove di migrazione.

L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto e immagazzinamento.

Al momento della consegna le confezioni dovranno presentare involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del vuoto nella confezione.

Etichettatura

Ogni confezione dovrà essere singolarmente etichettata.

L'etichettatura deve essere conforme al D.lgs. 109/92 e s.m.i integrata dall'indicazione della data di confezionamento.

Dovranno inoltre riportare le indicazioni previste dal Regolamento CE 1760/2000 s.m.i, in materia di etichettatura delle carni bovine.

La data di confezionamento non potrà essere antecedente a 7 giorni dalla data di consegna.

Quando le confezioni sono poste in un imballaggio secondario, le indicazioni devono comparire anche su quest'ultimo, tramite apposizione di un'etichetta che si laceri al momento dell'apertura;

sull'imballaggio secondario deve comparire anche il peso netto.

Documentazione di accompagnamento

Le carni devono essere scortate da un documento di accompagnamento commerciale che riporti i dati di identificazione dell'impianto e la riproduzione del bollo sanitario.

Requisiti degli stabilimenti di produzione

Gli stabilimenti di produzione dovranno essere conformi alla normativa di legge in vigore al momento della fornitura.

Gli impianti in cui le carni vengono prodotte debbono avere attivato un piano di autocontrollo. La ditta che risulterà aggiudicataria della fornitura al termine della gara d'appalto dovrà produrre la documentazione attestante le linee guida seguite per la stesura del piano di autocontrollo, frequenze e tipologia delle analisi, e il laboratorio di riferimento e copie autentiche delle autorizzazioni sanitarie rilasciate allo stabilimento di produzione.

Trasporto

Il trasporto deve essere effettuato secondo le disposizioni del DPR 327/80 e successivi aggiornamenti, con automezzi autorizzati al trasporto carni, dotati di un sistema di chiusura ermetico, costruiti ed attrezzati in modo da mantenere, per tutta la durata del trasporto, le carni ad una temperatura interna inferiore o pari a 7°C. Tale temperatura massima dovrà essere rispettata fino al momento della consegna della merce.

Art.3) QUANTITÀ E CONSEGNA.

Il consumo presunto annuo è complessivamente di kg.20.000.

Tale consumo è puramente indicativo e non impegna in alcun modo l'A.S.L.

La S.C. Provveditorato emetterà ordinativi per la fornitura di mezzene, la ditta aggiudicataria si deve intendere impegnata a fornire le mezzene, suddivise nei vari pezzi anatomici, confezionate sottovuoto, senza ossa né grasso di scarto.

All'atto della consegna verrà effettuato, da parte di un incaricato dell'ASL TO4, il controllo atto ad accettare che le parti anatomiche consegnate, compongano effettivamente le mezzene.

La consegna delle merci, dovrà essere effettuata per l'ora ed il giorno concordati con il Coordinatore della Funzione Cucina.

La merce di volta in volta ordinata, dovrà essere consegnata, franco di spese, presso le dispense del luogo di destinazione indicato nell'ordine.

In caso di straordinaria somministrazione, il fornitore dovrà provvedere alla consegna nella stessa giornata della richiesta.

Il controllo del peso, che farà testo, sarà effettuato presso le dispense del luogo di destinazione della merce. E' 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 competente servizio, 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

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.

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 e 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 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.

L'offerta, redatta in carta semplice e sottoscritta dal Legale Rappresentante ovvero da persona munita dei necessari poteri, dovrà esprimere in cifre ed in lettere la variazione percentuale unica fissa ed invariabile per tutta la durata del contratto, sul prezzo riportato dal bollettino della CCIAA di Torino relativo alla quindicina precedente la fornitura con riferimento:

- al prezzo per chilogrammo, espresso al netto di tara, risultante dalla voce "Vitelloni tutte le razze (esclusa danese)" di prima qualità alla voce mezzena prevalente"
- per le frattaglie (lingua, trippa) al prezzo per kg, espresso al netto di tara risultante dalla voce "frattaglie".

Qualora sul listino succitato non venga indicato il prezzo "prevalente" questo sarà determinato facendo la media dei prezzi massimo e minimo riportati (sommatoria del prezzo massimo e del prezzo minimo diviso due).

La fatturazione verrà effettuata moltiplicando il prezzo risultante dall'applicazione della variazione percentuale praticata per i chilogrammi effettivamente accertati al momento della consegna presso le dispense delle cucine dei Presidi dell'ASL.

La variazione percentuale offerta in sede di gara dovrà essere unica e si applicherà su tutti i tipi di carne e frattaglie fornite.

L'aggiudicazione sarà effettuata **per l'intero lotto** in favore della ditta che avrà presentato la variazione percentuale più vantaggiosa e cioè il maggior ribasso o il minimo rialzo.

Il prezzo dovrà intendersi per consegna franco di ogni spesa accessoria, presso la dispensa o i magazzini delle strutture dell'ASL.

La variazione percentuale praticata ed accettata dall'ASL TO4 in sede di aggiudicazione è da intendersi fissa ed invariabile e quindi valida per tutta la durata del rapporto contrattuale.

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

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

In caso di mancata sottoscrizione del contratto da parte della ditta aggiudicataria, l'Amministrazione si riserva il diritto di incamerare la cauzione provvisoria, 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. 10) DURATA DEL CONTRATTO

La fornitura decorrerà dalla data della delibera di aggiudicazione con durata annuale, fatta salva la facoltà dell'ASL, 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'ASL si riserva comunque, alla scadenza del contratto, la facoltà di valutare la congruità di procedere alla rinnovazione dello stesso ai sensi della normativa in vigore.

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'espreso 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.

In caso di ritardato pagamento oltre 60 giorni dalla scadenza suddetta, l'aggiudicatario potrà richiedere, con raccomandata RR, l'applicazione degli interessi di mora, a decorrere dalla data della richiesta, nella misura del vigente Tasso Ufficiale di Sconto.

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 ragioni 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 art. 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.

Art.18) 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 Dittta 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 in CIG (codice identificativo gara)