



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 ALIMENTARI DIVERSI

SIMOG:5484734

Ditta offerente (timbro e firma).....

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

TITOLO I - Parte tecnica

Art. 1) OGGETTO

Oggetto dell'appalto è la fornitura di prodotti alimentari indicati nell'allegato A).

Art. 2) CARATTERISTICHE TECNICO QUALITATIVE

Tutti i prodotti dovranno essere conformi alle campionature inviate all'ASL contemporaneamente all'offerta ed alle vigenti disposizioni di legge:

- Legge 30 aprile 1962 n. 283 - Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande e successive modifiche ed integrazioni.
- Decreto Ministeriale 21 marzo 1973 - Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale.
- Decreto Legislativo 27 gennaio 1992 n. 109 - Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e successive modifiche ed integrazioni.

MARGARINA TUTTA VEGETALE

La margarina, esclusivamente vegetale, dovrà rispondere ai requisiti prescritti dalla legge 4/11/51 n. 1.316 e dal D.P. 14/1/1954 n. 131 e successive modificazioni.

Resta pertanto esclusa qualsiasi margarina confezionata con aggiunta di grassi alimentari di origine animali.

La margarina deve essere consegnata in confezioni originali ed intere, del peso netto di circa 1 kg. e contenuta in involucri non manomissibili, ermeticamente chiusi con l'indicazione, in ogni caso, a carattere indelebile e ben visibile, della denominazione del prodotto, del peso netto e della ditta produttrice.

MELE ESSICATE.

Le mele essiccate devono essere adatte per la realizzazione di mele cotte e frullati.

Il prodotto deve provenire da coltivazioni di alta qualità e che la trasformazione deve essere assente da aggiunti di antiossidanti o conservanti, quindi il prodotto deve essere assolutamente naturale.

PREPARATO DI PURÈ DI PATATE Istantaneo

Il preparato di purè di patate deve essere confezionato con fiocchi di patate ottenuti per disidratazione su speciali essiccatori.

I fiocchi dovranno essere ottenuti da patate sane e selezionate a pasta gialla, esenti da impurità di qualsiasi genere.

La ricostruzione del prodotto dovrà dare un purè soffice, privo di grumi, ben aerato, di colore giallo paglierino.

Le caratteristiche organolettiche dovranno corrispondere a quelle tipiche di un purè di patate.

Il purè con fiocchi di patate per la preparazione istantanea potrà contenere additivi in misura non superiore a quella indicata nelle disposizioni legislative che disciplinano la materia.

PREPARATO PER BRODO VEGETALE

Il preparato per brodo o condimento, nella forma di cubi o sotto altra forma, deve essere prodotto esclusivamente con materie prime autorizzate dal Ministero della Sanità legge 30 aprile 1962 n. 283 - legge 6 ottobre 1950 n. 836 D.P.R. 30 maggio 1953 n. 567 e successive modificazioni.

Il preparato per brodo non deve essere ottenuto:

- con sostanze guaste o alterate o infette o in putrefazione ovvero con carne che non sia licenziata al libero consumo;
- con frattaglie, cartilagine, aponeurosi, midollo osseo, unghie, carnicci di pelle e sottopelle, residui non muscolari della lavorazione del pesce, crisalidi del baco da seta.

- il preparato per brodo e condimento non deve essere addizionato di farina di carne di qualsiasi specie, urea, amido, destrina, glicerina, colla, gelatina, metalli estranei, sostanze antisettiche o sostanze che possono comunque alterarne o variarne composizione o risultare nocive alla salute.

Il preparato di brodo deve essere a base vegetale e deve avere all'incirca le seguenti caratteristiche: ingredienti (con tolleranza del 3% in più o in meno sulle percentuali di ciascuno dei componenti):

- Cloruro sodico 45%
- Grasso idrogenato alimentare 22%
- Glutammato monosodico 15%
- Estratto di lievito 12%
- Estratto per brodo da proteine vegetali 4%
- Aromi e verdure 1%

L'estratto di proteine vegetali può essere ottenuto per idrolisi delle proteine di origine vegetale (cereali, legumi, ecc.) e deve avere all'incirca le seguenti caratteristiche:

- Residuo secco a 100 gradi non meno dell'80%
- Azoto totale (su sost. secca) non meno del 5,8%
- Cereali totali (su sost. secca) non più del 42%
- Ammoniaca (su sost. secca) non più dell'1%
- Cloruro sodico calcolato dal cloro presente (su sostanza secca non più del 35%)
- Sostanze insolubili in acqua ed in etere etilico (su sostanza secca) non più dell'1%

Può essere tollerata una percentuale di ammoniaca non superiore all'1,5% su sostanza secca.

Il preparato per brodo deve essere costituito da una pasta a consistenza lievemente cretosa, di odore caratteristico, di colore bruno chiaro. Il dado disciolto in acqua bollente deve dare soluzione limpida, o soltanto leggermente torbida, e non deve lasciare grumi.

Il sapore dovrà essere caratteristico.

Il peso netto di ciascun dado dovrà non essere superiore a 1.000 gr. e dovrà essere consegnato avvolto o chiuso ciascuno in un involucro di materiale impermeabile o in latte ermeticamente chiuse e deve recare all'esterno l'indicazione del nome o ragione sociale e della sede dell'impresa produttrice o confezionatrice ed inoltre la dicitura "preparato per brodo e condimento a base di glutammato" con l'indicazione delle percentuali dei singoli componenti il prodotto, nonché il suo peso in grammi.

Tali denominazioni devono essere a carattere di colore uguale e dimensioni non inferiori a quelle usate per eventuali denominazioni di fantasia.

Il preparato per brodo così confezionato, e il preparato per purè devono essere immessi in robuste scatole di cartone che debbono resistere agevolmente alle sollecitazioni di trasporto e immagazzinamento.

Ogni scatola dovrà recare all'esterno le seguenti indicazioni:

- denominazione del prodotto
- peso netto del contenuto
- nome della ditta produttrice

La commestibilità e l'inalterabilità dei prodotti deve essere garantita per sei mesi dalla consegna, con l'obbligo da parte della ditta fornitrice di sostituire a propria cura e spese la merce che, entro tale termine, risultasse avariata per cause inerenti alla qualità, alla lavorazione ed alla confezione della merce stessa.

Tale sostituzione deve avvenire anche senza restituzione del prodotto avariato, in quanto possono fare fede le verbalizzazioni della Commissione di accertamento.

Per le consegne dovranno essere scrupolosamente rispettate, a cura e con l'esclusiva responsabilità del fornitore, tutte le leggi ed i regolamenti vigenti in materia di igiene e di trasporto.

Art. 3) QUANTITÀ E CONSEGNA.

Il consumo annuo presunto è quello indicato nell'allegato A).

I quantitativi suindicati 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 sette giorni dall'ordine emesso dalla S.C. suddetta, 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.

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 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, sul deposito cauzionale definitivo del 10% del valore presunto della fornitura, richiesto all'aggiudicatario della fornitura, riferito a tutta la vigenza contrattuale al netto dell'IVA, a sensi dell'art.113 del d.lgs 163/06 in una delle forme previste dalla normativa vigente.

In quest'ultimo caso la cauzione definitiva, 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, la ditta fornitrice dovrà entro 10 giorni provvedere al ritiro della merce e altresì 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. 6) 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. 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 devolverà a beneficio dell'A.S.L.(rif.art.4 del presente capitolato).

TITOLO II - Modalità di svolgimento della gara

Art. 8) OFFERTA - PREZZI E AGGIUDICAZIONE

La procedura relativa all'aggiudicazione della fornitura di cui trattasi è quella della gara con procedura negoziata da esperirsi secondo la normativa prevista dal D.Lgs. 12 aprile 2006 n.163 e s.m.e.i.

Il prezzo di ogni prodotto sarà quello offerto in sede di gara. Per lo zucchero e per la margarina vegetale il prezzo sarà quello risultante dal listino quindicinale dei prezzi all'ingrosso sulla piazza di Torino edito dalla CCIAA della quindicina precedente la fornitura. Su detto prezzo si applicherà la variazione percentuale che dovrà essere offerta in sede di gara.

Il prezzo offerto ed accettato dall'A.S.L. TO4 in sede di aggiudicazione è da intendersi fisso ed invariabile e quindi valido per tutta la durata del rapporto contrattuale.

L'aggiudicazione sarà fatta, lotto per lotto, in favore della ditta che avrà presentato il prezzo più basso, per ogni singolo lotto, relativamente a tutti quei prodotti giudicati idonei da una apposita Commissione all'uopo nominata che provvederà a verificare la conformità di quanto offerto con quanto indicato nel presente capitolato.

Per prezzo è da intendersi il prezzo offerto da ogni ditta per ogni singolo lotto.

La fornitura sarà aggiudicata lotto per lotto.

Le ditte partecipanti alla gara potranno presentare offerta anche per un solo lotto.

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.

Entro i termini di presentazione dell'offerta dovrà essere fatta pervenire presso il SERVIZIO CUCINA DEL P.O di Ciriè – Via Battitore 7/9 la campionatura gratuita indicata nell'allegato A, parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

La mancata presentazione totale della campionatura comporterà l'esclusione della ditta dalla gara.

La mancata presentazione della campionatura di alcuni tipi di prodotto comporterà l'esclusione dalla gara solo per i prodotti non campionati.

Art. 9) DURATA DEL CONTRATTO – RINNOVO E PROROGA

La fornitura avrà la durata di 12 mesi, (1 anno), con decorrenza dal primo giorno successivo alla data di esecutività della delibera di aggiudicazione, 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'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 presunto annuale è di euro 104.000,00 oltre iva.

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'A.S.L.

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'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. 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 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. 13) 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 definitiva depositata(rif.art.4 del presente capitolato)

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'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. 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 D.Lgs 12 aprile 2006 n.163 e successive modificazioni e integrazioni a quanto disposto dalle vigenti disposizioni di legge.

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.

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.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 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 il CIG (codice identificativo gara)