



**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

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI CARNI SUINE FRESCHE, SALUMI ED  
AFFINI**

**(C. I. G. Codice Identificativo Gara 55369102AD)**

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

<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) VIZI	5
Art. 6) PENALITÀ	5
Art. 7) INOSSERVANZA DELLE PRESCRIZIONI CONTRATTUALI	6
<b>TITOLO II - Modalità di svolgimento della gara</b>	
Art. 8) OFFERTA - PREZZI E AGGIUDICAZIONE	6
Art. 9) DURATA DEL CONTRATTO – RINNOVO E PROROGA	6
Art 10) SUBAPPALTO	6
<b>TITOLO III - Esecuzione del contratto</b>	
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) TRACCIABILITA' FLUSSI FINANZIARI	8
<b>ALLEGATO A</b>	<b>9</b>

## TITOLO I - Parte tecnica

### Art. 1) OGGETTO

Oggetto dell'appalto è la fornitura di carni suine, salumi ed affini, necessari alla cucina del presidio Ospedaliero Riunito di Cirie'.

### Art. 2) CARATTERISTICHE TECNICO QUALITATIVE

I prodotti oggetto del presente appalto ed indicati nell'Art. 3) devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- a) prosciutto cotto di provenienza nazionale senza polifosfati aggiunti, pressato extra, del peso medio di kg 5 circa, con giusta distribuzione di parti di grasso e magro, senza aree vuote, privo di parti cartilaginose, senza difetti esteriori ed interni, di bel colore, buon odore e sapore;
- b) spalla cotta di 1a qualità con polifosfati, ben pressata, di peso medio non inferiore a kg 5 circa, con giusta distribuzione di parti di grasso e magro, senza aree vuote, senza difetti esteriori ed interni, di bel colore, buon odore e sapore;
- c) mortadella tipo Bologna puro suino senza polifosfati aggiunti confezionata esclusivamente con carne e grasso di maiale, escluse le parti cartilaginose ed i grassi secondari e di scarto, con le parti di magro proporzionalmente distribuite; deve avere bel colore naturale, buon profumo caratteristico e buon sapore;
- d) cotechini di puro suino proporzionalmente misti di grasso e di magro, ben amalgamati, ben aromatizzati, senza eccedere nella quantità di pepe; devono avere bel colore, buon sapore ed odore, privi di punti di rancido o muffa, sia esteriormente che interiormente;
- e) salame cotto puro suino confezionato, proporzionalmente misto di magro e grasso e ben amalgamati, ben aromatizzato, senza eccedere nella quantità di pepe, deve essere sodo e persistente al taglio, deve avere bel colore, buon odore e sapore, essere privo di punti di rancido e muffa sia esteriormente che interiormente;
- f) salame crudo Piemonte puro suino stagionatura 20-45 g da mezza stagionatura a 45 giorni, proporzionalmente misto e grasso ben amalgamati, ben aromatizzati, senza eccedere nella quantità di pepe, deve essere sodo e resistente al taglio, deve avere bel colore, buon odore e sapore, essere privo di punti di rancido e muffa, sia esteriormente che interiormente;
- g) pancetta arrotolata senza cotenna
- h) salsiccia fresca di puro suino confezionata unicamente con carne magra e grassa, percentuale massimo di grasso 35%, sale e droghe in giusto grado, insaccata con budelline naturali;
- i) carrè di maiale quadrato (taglio Bologna) senza puntine - la parte carnosa deve risultare di forma rotondeggiante e priva di grossolane infiltrazioni adipose - il grasso di copertura deve essere appena spalmato - la carne deve apparire asciutta e solida, mai sierosa, deve cioè appartenere a suino di 1a qualità di razza da carne, la grana deve essere fine e la tessitura compatta;
- l) lonza di maiale proveniente da suini maturi di prima qualità
- n) bresaola deve essere di prima qualità ottenuta dal sezionamento della coscia di manzo o meglio di bue, ricavata dalla punta d'anca intera. Il prodotto deve avere un giusto grado di stagionatura, bel colore, buon profumo e buon sapore caratteristico;
- o) pancetta affumicata con non più del 60% di grasso e del 10% di sale, deve avere bell'aspetto e non presentare difetto alcuno. Il prodotto deve risultare ben confezionato alle estremità in modo da non presentare scarto;
- p) prosciutto crudo stagionato di Parma Dop deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge 13/07/1990 n. 26 e successive modifiche ed integrazioni. In particolare deve essere di prima qualità, di peso compreso tra i 9-11 kg. con stagionatura compresa dai 12 mesi ai 18 mesi; giusta distribuzione del grasso (non deve superare il 20%), senza difetti esterni ed interni, non salato, anzi preferibilmente di pasta dolce, bel colore, buon odore e sapore.

Il prodotto deve essere fornito toelettato a coltello con un calo del 20%, disossato a pera (non stampato). Munito di sigillo metallico sul gambo (Consorzio Crudo Parma) riportante l'anno di stagionatura, nonché tutti i marchi previsti dalla normativa vigente.

I salumi dovranno essere confezionati rispettando le disposizioni contenute nelle normative vigenti. Dovranno inoltre essere rispettate le norme contenute nel D. L.vo 27.1.1992 n. 109 e.s.m. in materia di etichettatura, nonché tutte le norme attualmente in vigore.

Sono altresì applicabili, in quanto non contrastanti con le presenti prescrizioni, le leggi ed i regolamenti vigenti disciplinanti le materie oggetto dell'appalto.

Sono esclusi i salumi che risultassero artificialmente colorati o confezionati con carni avariate e con quantitativi di additivi superiori al massimo consentito.

Sono altresì esclusi i salumi che risultassero confezionati con aggiunta di sostanze amidacee, quali farina di frumento, formalina, sali di cloro, agar, albumina, fosfato di calcio, carbonati di magnesio e polifosfati.

### Art. 3) QUANTITÀ E CONSEGNA

Il fabbisogno presunto annuo è il seguente:

Prodotti quotati sul listino della C.C.I.A.A.:

DESCRIZIONE	CONSUMO PRESUNTO ANNUO
a) Prosciutto cotto di provenienza nazionale senza polifosfati	kg.5500
b) Spalla cotta di 1a qualità nazionale senza polifosfati	kg. 10
c) Mortadella tipo Bologna puro suino senza polifosfati	kg. 30
d) Cotechini di puro suino	kg. 50
e) Salame cotto puro suino	kg. 10
f) Salame crudo Piemonte puro suino	kg.15
g) Pancetta arrotolata senza cotenna	kg.70
h) Salsiccia fresca puro suino	kg. 410
i) Carrè di maiale quadrato taglio Bologna	kg. 50
l) Lonza rifilata	kg. 4.700
m) Bresaola	Kg. 520
n) Pancetta affumicata	kg. 100
o) Prosciutto crudo	kg. 1250
p) Speck intero senza fesa	kg. 500
q)Wurstel s/vuoto	Kg.20

Tali quantitativi sono puramente indicativi e non impegnano in alcun modo l'A.S.L.. La ditta con la semplice presentazione dell'offerta si impegna a fornire di volta in volta, qualsiasi quantitativo richiesto.

Le consegne anche di minimi quantitativi, dovranno essere effettuate entro dieci 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 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 dell'ASL, 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, 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.

#### 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 riscontrino 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. 6) 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.

In caso di ritardi nelle consegne, l'Amministrazione potrà applicare una penalità a carico del fornitore inadempiente pari al 10% dell'importo della merce non consegnata per ogni giorno di ritardo; inoltre essa sarà libera in caso di urgenza di approvvigionarsi da altro fornitore annullando l'ordine oggetto di ritardata consegna.

#### 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 mediante raccomandata a mano o con ricevuta di ritorno, 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 devolverà a beneficio dell'A.S.L..

### TITOLO II - Modalità di svolgimento della gara

#### Art. 8) OFFERTA, PREZZI E AGGIUDICAZIONE DELLA FORNITURA

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

**Per i “carni suine e salumi” riportati sul listino C.C.I.A.A. di Torino** l'offerta dovrà essere formulata indicando in cifre ed in lettere 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.

La fornitura sarà aggiudicata a favore del concorrente che, in regola con tutta la documentazione richiesta, avrà offerto il prezzo più basso inteso come **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, 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.

Le condizioni di offerta praticate, accettate dall'A.S.L. TO4 in sede di aggiudicazione, sono da intendersi fisse ed invariabili e quindi valido per tutta la durata del rapporto contrattuale, fatto salvo quanto disposto dalla normativa vigente.

#### 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 76.000,00 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 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'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 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)



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



una sanità in salute fa bene a tutti