

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA PROCEDURA NEGOZIATA PER
LA FORNITURA DI PRODOTTI SURGELATI O CONGELATI ,
PANE E GRISSINI PER IL SERVIZIO CUCINA E MENSA DEL P. O.
DI CIRIE'.**

1. OGGETTO DELLA PRESENTE PROCEDURA

Oggetto del presente appalto è la fornitura, per la durata di un anno, di prodotti surgelati o congelati , pane e grissini da destinare al Servizio Cucina – Mensa del Presidio Ospedaliero di Ciriè – Via Battitore 7/9:

Lotto	Descrizione	Valore complessivo a base d'asta
1	Prodotti ittici	€ 28.600,00 + iva
2	Verdure e funghi	€ 44.000,00 + iva
3	Pane e grissini	€ 24.500,00 + iva
4	Prodotti ittici e funghi non quotati su CC.II.AA	€ 8.900,00 + iva

2. IMPORTO PRESUNTO E DURATA DELL'APPALTO

L'importo complessivo presunto per la fornitura di durata annuale disciplinata dal presente capitolato è di € 106.000,00 oneri fiscali esclusi.

Il suddetto valore è indicativo, pertanto non sarà vincolante ma potrà variare, in base alle esigenze dell'Azienda e con oscillazioni al limite del 20% in più o in meno, senza che per questo la Ditta Aggiudicataria possa rivendicare, per forniture inferiori, il diritto di particolari compensi o ad indennità di sorta .

E' escluso ogni tacito rinnovo del contratto.

E' possibile estendere il termine di scadenza del contratto, per un periodo di sei mesi, alle medesime condizioni pattuite:

- fino a concorrenza dell'importo di aggiudicazione, qualora nell'arco della durata dello stesso l'ammontare delle forniture ordinate risulti inferiore all'importo di aggiudicazione;
- nella misura strettamente necessaria, qualora nel termine ordinario di scadenza del contratto non sia possibile stipulare nuovi contratti di fornitura.

3. CARATTERISTICHE QUALITATIVE E TECNICHE

Le caratteristiche qualitative e tecniche dei prodotti oggetto della presente fornitura, nonché le condizioni di fornitura e le modalità di espletamento della fornitura sono dettagliate nelle SCHEDE MERCEOLOGICHE e nel prospetto DETTAGLIO LOTTI allegati al Capitolato Tecnico.

4. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta contenente le documentazioni di gara, dovrà essere confezionata in un plico chiuso idoneamente sigillato (no ceralacca) e dovrà riportare la dicitura: *Procedura negoziata per la fornitura di prodotti congelati o surgelati, pane e grissini per il servizio di cucina-mensa del P. O. di Ciriè;*

L'offerta dovrà pervenire entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 15/05/2015, al seguente indirizzo:

Azienda Sanitaria Locale TO4 – Ufficio Protocollo - Via Aldisio, 2 - 10015 Ivrea (TO) .

Non verranno presi in considerazione plichi presentati oltre il termine previsto.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente.

Il plico dovrà contenere le sotto indicate buste:

- **Busta A** chiusa riportante sull'esterno la dicitura “documentazione amministrativa” a sua volta contenente nello stesso ordine sotto indicato:
 1. dichiarazione sostitutiva di certificazioni (art.46 D.P.R. 445 del 28.12.2000), utilizzando i modelli: 1- 1bis-1ter;
 2. copia del presente capitolato e relativi allegati controfirmati in ogni pagina, per accettazione dal legale rappresentante della ditta concorrente;

- **Busta B** chiusa e sigillata, contenente l'offerta economica

L'offerta dovrà essere sottoscritta in ogni foglio ed in modo leggibile per esteso dalla persona o dalle persone abilitate ad impegnare l'offerente e, a pena di nullità, dovrà contenere:

1. la ragione sociale della ditta offerente;
2. i prezzi al netto dell'IVA, ovvero il ribasso percentuale praticato, indicati in lettere e cifre,

Non sono ammesse offerte alternative o varianti economiche di offerta

Le offerte presentate dovranno avere una validità di almeno 210 giorni, non potranno contenere riserve o condizioni, pena la loro mancata presa in considerazione e non potranno essere ritirate prima di 120 giorni dopo la scadenza del termine ultimo di presentazione dell'offerta.

In caso di presentazione di offerta da parte di raggruppamenti temporanei di imprese, costituiti o costituendi, la stessa dovrà essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate, specificando le parti della fornitura che saranno eseguite da singole imprese e contenenti l'impegno che in caso di aggiudicazione, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina vigente in materia.

5. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La gara sarà esperita con le modalità della procedura negoziata e l'aggiudicazione avverrà per ogni singolo lotto con il criterio previsto dall'art. 82 del D. Lgs. n. 163/06 del 12/04/2006, cioè a favore dell'Impresa che avrà presentato il prezzo più basso.

Per tutti i lotti in sede di gara dovrà essere offerta la variazione percentuale unica, fissa per tutta la durata contrattuale, da applicare sulla media dei prezzi minimo e massimo ricavati dal listino quindicinale dei prezzi all'ingrosso sulla piazza di Torino edito dalla CCIAA della quindicina precedente la fornitura.

Per quanto concerne "tranci di palombo o verdesca" "funghi" e "pane e grissini"- non monitorati CCIAA – dovrà essere presentata offerta per ogni singolo prodotto, e l'aggiudicazione avverrà a favore della ditta che avrà presentato, per l'intero lotto, l'offerta più bassa nel rispetto dell'importo presunto indicato a base d'asta.

Saranno altresì escluse offerte incomplete, parziali, condizionate o contenenti riserve.

L'aggiudicazione potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta valida, purché la medesima soddisfi in pieno tutte le condizioni stabilite dal presente Capitolato e i prezzi proposti vengano valutati equi e congrui dall'Amministrazione appaltante.

Qualora due o più offerte presentino un punteggio globale identico (pari offerte) l'Azienda procederà a richiedere un'offerta migliorativa. Qualora le ditte interessate non intendano apportare miglioramento alla propria offerta o lo riconoscano in pari misura, la fornitura verrà aggiudicata mediante sorteggio.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, qualora ricorrano motivi di opportunità e convenienza, di non procedere ad aggiudicazione, senza che le ditte in gara possano pretendere compensi.

Le ditte offerenti rimangono impegnate per il solo fatto di aver presentato offerta.

Le condizioni di offerta praticate, accettate dall'A.S.L. 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 dalla normativa vigente.

6. CAUZIONE DEFINITIVA

L'aggiudicatario è obbligato a costituire una garanzia fidejussoria pari al 10% dell'importo contrattuale.

Le modalità di costituzione della cauzione sono quelle previste dall'art. 113 del D.Lgs 12 aprile 2006 n. 163 e precisamente:

Da fidejussione bancaria rilasciata da aziende di credito;

Da polizza assicurativa rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni.

La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta

7. CONTRATTO

L'aggiudicatario, alla conclusione delle operazioni di gara, sarà invitato alla sottoscrizione del contratto oppure le sarà inviata una comunicazione di aggiudicazione che dovrà essere restituita firmata per accettazione, entro i termini previsti.

Qualora l'aggiudicatario non fornisca la documentazione richiesta nei termini previsti e non adduca valide giustificazioni, si procederà all'annullamento dell'aggiudicazione al primo classificato e si aggiudicherà la fornitura al concorrente risultato secondo in graduatoria con accollo delle maggiori spese accertate a carico del primo aggiudicatario.

8 OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario si impegna a fornire per tutta la durata del contratto, tutti prodotti elencati nell'offerta di gara presentata, alle condizioni ivi indicate.

9. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO IN MATERIA DI SICUREZZA

L'impresa aggiudicataria è tenuta a provvedere e ad assumersi gli obblighi previsti da tutte le normative vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza del suo personale dipendente con particolare riferimento al D.Lgs.81/08.

L'appaltatore dovrà in particolare curare che il proprio personale svolga l'attività lavorativa nel pieno rispetto di tutte le normative vigenti in materia di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro al fine di tutelare la propria e altrui sicurezza.

Gli oneri relativi ad interferenze risultano pari a zero.

10. SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

La ditta aggiudicataria è tenuta a seguire in proprio le prestazioni oggetto dell'appalto, fatto salvo quanto previsto dall'art. 116 del D.Lgs 163/2006.

11. DIRITTO DI ACCESSO

Il diritto di accesso può essere esercitato con le modalità, i limiti e la tempistica previsti agli articoli 13 e 79 del D.Lgs. n. 163/2006 e nel rispetto dell'art. 294 del d.P.R. n. 207/2010.

12. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi di quanto previsto dal D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 in tema di trattamento di dati personali, si evidenzia che l'Amministrazione esegue i trattamenti dei dati necessari alla partecipazione al presente Appalto Specifico e alla conseguente esecuzione del contratto, in ottemperanza ad obblighi di legge, ed in particolare per le finalità legate all'espletamento della presente procedura. I trattamenti dei dati saranno improntati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza.

Titolare del trattamento è l'ASL TO4, con sede in Chivasso, via Po, 11 alla quale ci si potrà rivolgere per esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003.

13. TUTELA DELLA PRIVACY

Come stabilito dal D.Lgs 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali):

- la raccolta dei dati è finalizzata esclusivamente alla scelta del contraente;
- il trattamento dei dati sarà effettuato con modalità manuale o informatizzata;
- il conferimento dei dati è obbligatorio. L'eventuale rifiuto comporterà la non considerazione dell'offerta e conseguentemente l'impossibilità di aggiudicazione della fornitura.

14. CHIARIMENTI

Eventuali richieste di chiarimento potranno essere inviate mediante:

- e-mail all'indirizzo – eperucca@aslto4.piemonte.it
- fax, al numero 011-9205292

Le relative risposte saranno rese disponibili almeno 6 giorni prima della scadenza del termine per la presentazione delle offerte mediante la pubblicazione sul sito www.aslto4.piemonte.it.

15. ALLEGATI

Fanno parte integrante e sostanziale del presente documento i seguenti Allegati:

- Allegato 1 – Capitolato Tecnico
- Allegato 2 – Schede merceologiche
- Allegato 3 – Dettaglio lotti
- Allegato 4 – Schema di offerta