

S.S. Logistica e Acquisti

Responsabile: Dott.ssa Leila Rossi

Tel. 015.15153433 Fax. 015.15153516

leila.rossi@aslbi.piemonte.it

CAPITOLATO TECNICO

OGGETTO DELLA FORNITURA

Il presente capitolato tecnico di gara descrive le regole per la fornitura di pane, prodotti di panificazione e assimilabili occorrenti all' ASL BI, mediante negoziazione sulla piattaforma MePa di Consip.

QUADRO NORMATIVO

Si riportano di seguito i principali riferimenti normativi, suddivisi per tematiche, oltre a quelle richiamate nei paragrafi successivi.

Veicoli e combustibili:

- Direttiva (UE) 2018/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 dicembre 2018 sulla promozione dell'uso dell'energia da fonti rinnovabili;
- Direttiva (UE) 2019/1161 del Parlamento europeo e del Consiglio del 20 giugno 2019 che modifica la Direttiva 2009/33/CE relativa alla promozione di veicoli puliti e a basso consumo energetico nel trasporto su strada.

1. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

1.1 REQUISITI IGIENICO SANITARI E TRACCIABILITÀ

Il fornitore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002 e s.m.i. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Tutte le sostanze alimentari fornite devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti.

Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti, sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge. Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e s.m.i (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti.

S.S. Logistica e Acquisti

Responsabile: Dott.ssa Leila Rossi

Tel. 015.15153433 Fax. 015.15153516

leila.rossi@aslbi.piemonte.it

1.2 SPECIFICHE MERCEOLOGICHE

I prodotti oggetto del presente appalto devono possedere le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore).

Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine, inoltre dovranno essere privi di parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

E' tassativamente vietata la fornitura di prodotti con origine transgenica o sottoposti a trattamenti transgenici (OGM) e gli alimenti devono essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa nazionale e comunitaria sugli allergeni alimentari (D.Lgs. 114/06 e s.m.i.).

Le note descrittive di ogni singolo articolo riportano le caratteristiche richieste cui la Ditta dovrà rigorosamente attenersi, pena l'applicazione di quanto previsto al paragrafo 8.

Si ricorda la necessità di rispettare gli obblighi derivanti dall'applicazione dei cd. Criteri Ambientali Minimi (CAM), D.M. 10 marzo 2020.

2. EROGAZIONE DELLA FORNITURA**2.1 RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

Al fine di consentire una ordinata e regolare esecuzione contrattuale, all'atto della stipula del contratto di fornitura il fornitore dovrà indicare un responsabile del servizio, eventualmente coincidente con il soggetto firmatario del contratto, che funga da interfaccia con l'Amministrazione per le comunicazioni relative ad aspetti logistici ed amministrativi, e più in generale che possa rappresentare il fornitore ad ogni effetto. Le comunicazioni e gli eventuali disservizi ed inadempienze comunicate al responsabile del servizio si intendono come direttamente presentate al fornitore.

2.2 REGOLAMENTAZIONE DELLA FORNITURA

La Ditta aggiudicataria si impegna ad eseguire le consegne senza creare interruzione all'ordinaria attività lavorativa della ASL BI. Le consegne dovranno avvenire nel rispetto dei giorni e degli orari sotto riportati:

TUTTI I GIORNI, 7 GIORNI SU 7	dalle ore 7:00 alle ore 07:15
--------------------------------------	--------------------------------------

3. EMISSIONE DELLE RICHIESTE DI APPROVVIGIONAMENTO

L'Amministrazione emetterà specifici Ordini d'Acquisto, **inviandoli esclusivamente tramite piattaforma NSO** al recapito indicato dal fornitore aggiudicatario.

L'Ordine d'Acquisto dovrà contenere: i dati del Fornitore e della S.S. Logistica e Acquisti, la data di consegna, il quantitativo degli articoli da consegnare; il luogo di consegna degli articoli; l'importo totale dell'ordine stesso.

S.S. Logistica e Acquisti

Responsabile: Dott.ssa Leila Rossi

Tel. 015.15153433 Fax. 015.15153516

leila.rossi@aslbi.piemonte.it

Sarà emesso un ordine di fornitura mensile. L'ordine conterrà il quantitativo mensile e, nelle note, il quantitativo da consegnare giorno per giorno.

Gli ordini verranno emessi entro la fine di ogni mese per il mese successivo (es. l'ordine di marzo verrà emesso entro la fine di febbraio e così via).

La S.S. Logistica e Acquisti si riserva la facoltà di comunicare eventuali variazioni di quantitativi/tipologia di prodotti ordinati fino alle ore 13 del giorno precedente alla consegna.

Ogni qualvolta occorra effettuare delle modifiche sull'ordine (es. per correzione quantitativi, ...), il medesimo sarà poi nuovamente inviato, tramite NSO.

4. CONSERVAZIONE, ALLESTIMENTO DEI TRASPORTI E CONSEGNA

I contenitori, gli imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie.

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Inoltre gli imballaggi devono essere di materiali adatti alla raccolta differenziata e/o compostabili.

Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'ideale protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione.

Ogni panino deve essere incartato singolarmente con materiale compostabile.

I contenitori in materiale plastico utilizzati per la consegna devono essere di materiale rigido, lavabili e mantenuti sempre in perfetto stato di pulizia.

Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. È consentito l'uso di altri contenitori, come i sacchi di carta monouso e non riciclati. Tali contenitori devono essere sanificati ad ogni consegna.

Le confezioni secondarie non dovranno superare il peso complessivo di kg. 10.

Le consegne saranno effettuate con la cadenza definita all'art. 2.2 con mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei alla tipologia dei prodotti in consegna e in perfetto stato di manutenzione.

I prodotti dovranno essere consegnati in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21/03/1973 e s.m.i., secondo le indicazioni riportate nelle etichette dei prodotti, es. "fresco e asciutto" per i prodotti secchi al fine di evitare la formazione di condensa e successivamente l'ammuffimento.

La consegna e lo scarico dei prodotti dovranno essere garantiti in via assoluta, indipendentemente dalle condizioni atmosferiche, di viabilità, scioperi, ferie, festività, calamità ecc. nelle quantità di volta in volta stabilite dall'Amministrazione contraente.

Le consegne si intendono comprensive di imballaggio, trasporto, facchinaggio e DDT degli articoli consegnati, con espresso riferimento al numero di ordine emesso dalla S.S. Logistica e Acquisti dell'A.S.L. BI.

Il DDT che accompagna la merce dovrà essere completo delle seguenti indicazioni:

- totale imponibile di ogni riga prodotto;

S.S. Logistica e Acquisti

Responsabile: Dott.ssa Leila Rossi

Tel. 015.15153433 Fax. 015.15153516

leila.rossi@aslbi.piemonte.it

- indicazione della percentuale IVA in ogni singola riga prodotto;
- totale imponibile complessivo (IVA esclusa);
- totale complessivo (IVA inclusa)

5. ULTERIORI SPECIFICHE

Vengono di seguito dettagliate ulteriori specifiche che i prodotti offerti/consegnati devono obbligatoriamente avere.

Il pane fresco deve essere di produzione giornaliera, confezionato non oltre 6 ore prima della consegna e non conservato con il freddo o con altre tecniche e successivamente rigenerato, deve avere crosta dorata e croccante, mollica morbida ma non collosa; il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro; al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica.

Non devono essere utilizzate sostanze quali: strutto, olio e grassi vegetali o animali, idrogenati e non idrogenati, latte in polvere.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche (umidità, ceneri, cellulosa, eccetera) previste dalla legge n. 580/67 artt. da 7 a 9 e dal Decreto 6 aprile 1998, n. 172. e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal decreto n. 209 del 27/2/96 e successive modifiche. Non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane riscaldato.

Ogni panino deve essere incartato singolarmente con materiale compostabile.

6. CONTROLLO DELLE FORNITURE

6.1 VERIFICHE ALLA CONSEGNA E SOSTITUZIONI

Nel caso in cui qualche prodotto fornito non dovesse soddisfare a giudizio dell'Amministrazione, il gusto degli utenti, il fornitore ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro di pari o superiore qualità, con le caratteristiche previste in gara.

L'Amministrazione si riserva il diritto di verificare i prodotti all'atto della consegna, in contraddittorio con la Ditta, al fine di riscontrare le quantità consegnate, le caratteristiche organolettiche minime, la corrispondenza con l'ordine emesso.

Nel caso di prodotti mancanti rispetto all'ordine, il fornitore dovrà provvedere alla consegna dei medesimi entro le 2 (DUE) ore successive alla segnalazione, pena l'applicazione di quanto previsto al paragrafo 8 del presente capitolato.

Qualora siano rilevate incongruenze e/o non conformità il fornitore sarà tenuto a ritirare immediatamente il prodotto non conforme e provvedere immediatamente alla sua sostituzione, fatta salva la facoltà per l'A.S.L. BI di applicazione di una penale per ogni evento contestato pari a Euro 50,00, nel caso di reiterazione dell'inadempienza contrattuale.

Il controllo del peso, della qualità, delle caratteristiche sopra indicate, sarà effettuato presso la dispensa dell'A.S.L. Il giudizio sull'accettabilità della fornitura è demandato al personale preposto.

L'accettazione della merce non solleva il fornitore dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti delle merci consegnate.

S.S. Logistica e Acquisti

Responsabile: Dott.ssa Leila Rossi

Tel. 015.15153433 Fax. 015.15153516

leila.rossi@aslbi.piemonte.it

Nel caso di consegne di prodotti non conformi a quanto previsto dal presente capitolato, o consegnati in minor quantitativo rispetto a quanto ordinato, l'Amministrazione contraente potrà procedere all'acquisto da terzi dei medesimi quantitativi di prodotti, appartenenti anche a categorie merceologiche con caratteristiche qualitative superiori e il fornitore sarà tenuto a rimborsare gli eventuali maggiori costi sostenuti, previa mera esibizione di fattura o altro documento giustificativo. E' fatto salvo in ogni caso il diritto al risarcimento del maggior danno subito dall'Amministrazione contraente. E' comunque facoltà di questa Amministrazione di ritenere di diritto risolto anticipatamente il contratto, a norma dell'art. 1456 C.C., rinunciando fin d'ora il Fornitore al beneficio di cui all'art. 1454 medesimo codice. Il Fornitore in questo caso, oltre alla perdita a titolo di penale del deposito cauzionale definitivo, sarà tenuto alla reintegrazione dei danni e delle spese.

La regolarità della fornitura dovrà essere garantita dalla Ditta aggiudicataria per tutta la durata contrattuale.

6.2 VERIFICHE SUCCESSIVE ALLA CONSEGNA E SOSTITUZIONI

Qualora l'Amministrazione dovesse riscontrare delle incongruenze e/o difetti nei prodotti forniti in un momento successivo alla consegna, senza che siano intervenute manipolazioni, verranno tempestivamente segnalati al fine di provvedere con le modalità riportate nel precedente paragrafo 7.1.

6.3 VERIFICHE ESEGUITE DA LABORATORI DI PROVA

Il fornitore, su specifica richiesta, dovrà produrre copia dei referti analitici riguardanti le procedure di autocontrollo Aziendale: "pacchetto igiene" (Regolamenti (CE) 852, 853, 854, 882/2004, e Direttiva 2002/99).

L'Amministrazione si riserva il diritto di procedere al campionamento di prodotti secondo quanto previsto dal manuale di HACCP di questa Azienda, al fine di procedere alla determinazione delle caratteristiche organolettiche e microbiologiche per determinarne la conformità alle normative vigenti e alle caratteristiche merceologiche di cui al precedente par. 1.2.

7 CONTESTAZIONI E PENALI

Qualora la qualità fornita dalla Ditta non sia corrispondente a quella richiesta, previo accertamento da parte del Servizio competente di questa A.S.L., verrà applicata a titolo di penale la somma di Euro 150,00 a carico della Ditta aggiudicataria. Tale penale potrà ugualmente essere applicata per il predetto importo nel caso di mancata o ritardata consegna, di consegne parziali o diverse da quelle pattuite, di consegne effettuate con mezzi non idonei.

E' comunque facoltà di questa A.S.L. di ritenere di diritto risolto anticipatamente il contratto, a norma dell'art. 1456 C.C., rinunciando fin d'ora l'appaltatore al beneficio di cui all'art.1454 stesso codice. L'appaltatore in questo caso, oltre alla perdita a titolo di penale del deposito cauzionale definitivo, sarà tenuto alla reintegrazione dei danni e delle spese. L'A.S.L. farà pervenire alla Ditta, per iscritto, a mezzo pec o raccomandata a/r, le osservazioni e le

S.S. Logistica e Acquisti

Responsabile: Dott.ssa Leila Rossi

Tel. 015.15153433 Fax. 015.15153516

leila.rossi@aslbi.piemonte.it

eventuali contestazioni e i rilievi conseguenti ai controlli effettuati dal proprio personale incaricato; comunicherà altresì eventuali prescrizioni alle quali la Ditta dovrà uniformarsi nei tempi che l'A.S.L. indicherà.

Tutte le contestazioni ufficiali operate nei confronti della Ditta aggiudicataria saranno precedute da un riscontro effettuato in contraddittorio con il responsabile referente della Ditta stessa o generando elementi oggettivi di presenza delle contestazioni (es. fotografie), mediante comunicazione scritta.