



AZIENDA OSPEDALIERA REGIONALE
"SAN CARLO" DI POTENZA
Ospedale "S. Carlo" di Potenza
Ospedale "S. Francesco di Paola" di Pescopagano

Deliberazione del Direttore Generale

N. -43- del 21 GEN. 2010

Data trasmissione _____

- al Collegio Sindacale
 alla Giunta Regionale

OGGETTO:

Gara, in unione di acquisto regionale, mediante procedura aperta, ai sensi dell'articolo 3, comma 37 e art. 55 del D. Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii., per l'affidamento triennale delle forniture di prosciutti e salumi. Approvazione verbale ed aggiudicazione definitiva.

Unità Operativa proponente: **Provveditorato Economato**

ALLEGATI	
- Verbale di gara	pag. 5
Destinatari dell'atto per l'esecuzione:	
<input type="checkbox"/> Direzione Sanitaria	➤ U.O. Gestione Economico Finanziaria
<input type="checkbox"/> Direzione Amministrativa	<input type="checkbox"/> U.O. Gestione Tecnico Patrimoniale
<input type="checkbox"/> Controllo di Gestione	➤ U.O. Provveditorato Economato
<input type="checkbox"/> U.O. Affari Generali - Legale e Contenzioso	<input type="checkbox"/> U.O. Sistema Informativo Ospedaliero
<input type="checkbox"/> U.O. Gestione Affari del Personale	<input type="checkbox"/> U.O. Farmacia
Destinatari dell'atto per conoscenza:	
<input type="checkbox"/> Direzione Sanitaria	<input type="checkbox"/> U.O. Gestione Economico Finanziaria
<input type="checkbox"/> Direzione Amministrativa	<input type="checkbox"/> U.O. Gestione Tecnico Patrimoniale
<input checked="" type="checkbox"/> Controllo di Gestione	<input type="checkbox"/> U.O. Provveditorato Economato
<input type="checkbox"/> U.O. Affari Generali - Legale e Contenzioso	<input type="checkbox"/> U.O. Sistema Informativo Ospedaliero
<input type="checkbox"/> U.O. Gestione Affari del Personale	

IL DIRETTORE GENERALE

RICHIAMATA LA DELIBERAZIONE:

- n. 940 del 30/06/2008 avente ad oggetto: "*Ing. Giuseppe Spera, Responsabile della U.O. S.C. Gestione Tecnico Patrimoniale. Proroga dell'incarico interinale di direzione dell'U.O. S.C. Provveditorato Economato*";

PREMESSO CHE

- con delibera n. 465 del 05 giugno 2009 è stata indetta gara, in unione di acquisto regionale, mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 3, comma 37, e art. 55 del D. Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii., per l'affidamento triennale delle forniture di prosciutti e salumi;
- con lo stesso provvedimento sono stati approvati: il bando di gara, l'estratto del bando di gara, il disciplinare, il capitolato speciale, con l'allegato elenco dei prodotti da acquistare e lo schema di contratto;
- il termine di scadenza per la presentazione delle offerte è stato fissato per il giorno 13 agosto 2009, alle ore 13:00;
- con delibera n. 638 del 19 agosto 2009 è stata nominata la Commissione preposta per l'espletamento della gara in oggetto;

ATTESO CHE

- entro il predetto termine sono pervenuti i plichi delle seguenti Ditte:
 - **RAG. PIETRO GUARNIERI – FIGLI S.R.L.;**
 - **C.D.A. CATERING S.R.L.;**
 - **P.G.S. CATERING E SERVICE S.R.L.;**
 - **ALESSIO CARNI S.N.C.;**
- la Commissione ha concluso i propri lavori, giusta verbale di gara, allegato quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

PRESO ATTO CHE

- l'U.O. Provveditorato Economato ha verificato il possesso dei requisiti dichiarati dalla Ditta **C.D.A. CATERING S.R.L.**, sulla base della documentazione presentata dalla Ditta medesima, giusta art. 48 del D. Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.;

RITENUTO

opportuno procedere all'approvazione del verbale di gara e all'aggiudicazione in via definitiva delle forniture di prosciutti e salumi, per la durata di anni tre, dalla stipula del contratto;

SENTITI

i pareri favorevoli del Direttore Amministrativo e del Direttore Sanitario.

DELIBERA

- **DI approvare** il verbale redatto dalla Commissione di gara, allegato quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
- **DI affidare**, in via definitiva, per la durata di anni tre, dalla stipula del contratto, le forniture di prosciutti e salumi alla Ditta C.D.A. CATERING S.R.L.;
- **DI dare atto** che la spesa complessiva triennale presunta ammonta ad € 478.455,45 + IVA (€ 526.300,99 IVA inclusa), così ripartita:
 - Azienda Ospedaliera Regionale "San Carlo" di Potenza € 411.666,84 + IVA (€ 452.833,52 IVA inclusa);
 - A.S.P. € 41.748,51 + IVA (45.923,36 IVA inclusa);
 - CROB € 25.040,10 + IVA (€ 27.544,11 IVA inclusa).
- **DI trasmettere** copia del presente provvedimento all'A.S.P. e al CROB, per gli adempimenti di rispettiva competenza;
- **DI dare atto** che la spesa graverà sul bilancio aziendale.

L'Estensore
Dott. Carlo Misuriello

Il Dirigente
dell'U.O. Provveditorato Economato

Dott. Patrizia Vinci



Il Direttore Amministrativo

Dott. Antonio Fedola



Il Direttore Generale
Ing. Giovanni De Costanzo



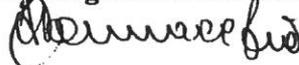
Il Dirigente Responsabile
dell'U.O. Provveditorato Economato

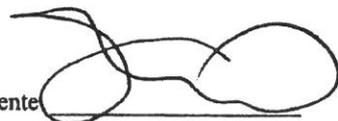
Ing. Giuseppe Spera



Il Direttore Sanitario

Dott. Agostino Pennacchia





RISERVATO ALL'UNITA' OPERATIVA PROPONENTE
(IMPUTAZIONE BUDGET)

CENTRO DI RESPONSABILITA' n. _____ € _____

CENTRO DI COSTO n. _____ € _____


IL DIRIGENTE DELL'U.O.

RISERVATO ALL'UNITA' OPERATIVA FINANZIARIA

COSTO DI € _____ DI COMPETENZA ANNO _____ CONTO COD. _____/_____/____

SOMMA DI € _____ IMPUTAZIONE AL FONDO DEL PASSIVO DI S.P. COD. _____/_____/____

SPESA DI € _____ MOVIMENTO A CARATTERE NUMERARIO CONTI COD. _____/_____/____

SPESA DI € _____ FINANZIAMENTO DA REGIONE COD. _____/_____/____

DA ALTRI COD. _____/_____/____

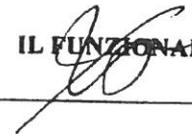
SPESA DI € _____ CESPITE DA INVENTARIARE COD. _____/_____/____

IL DIRIGENTE DELL'U.O.

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Si certifica che la presente deliberazione è stata pubblicata all'Albo Pretorio dell'Azienda Ospedaliera "Ospedale S. Carlo" - Potenza il giorno 21 GEN. 2010, a mente dell'art. 23 della L.R. n. 10/91 e che la stessa vi rimarrà per 15 giorni consecutivi.

Potenza, li 21 GEN. 2010


IL FUNZIONARIO DELEGATO



AZIENDA OSPEDALIERA REGIONALE "SAN CARLO" DI POTENZA

Ospedale "S. Carlo" di Potenza

Ospedale "S. Francesco di Paola" di Pescopagano

Via Potito Petrone – 85100 Potenza – Tel. 0971 - 61 11 11

Codice Fiscale e Partita IVA – 01186830764

VERBALE

APERTURA PLICHI INERENTI LA GARA, IN UNIONE DI ACQUISTO REGIONALE, MEDIANTE PROCEDURA APERTA, PER L' AFFIDAMENTO TRIENNALE DELLE FORNITURE DI PROSCIUTTI E SALUMI

L'anno 2009, il giorno 01 del mese di ottobre alle ore 10:00, presso l'ex Laboratorio d'Urgenza dell'Azienda Ospedaliera Regionale "San Carlo" di Potenza si è riunita la Commissione, nominata con delibera n. 638 del 19/08 c.a., composta da:

- la Dott.ssa Patrizia VINCI - Dirigente Amm.vo dell'U.O. Provveditorato Economato - Presidente
- la Dott.ssa Franca DE CRISTOFARO - Dirigente Medico della Direzione Sanitaria – Componente
- il Sig. Donato MONACO – Capo Cuoco - Componente
- il Dott. Carlo MISURIELLO - Collaboratore Amministrativo Professionale - Segretario -

PREMESSO

- che con delibera n. 465 del 05 giugno 2009 è stata indetta gara, in unione di acquisto regionale, mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 3, comma 37, e art. 55 del D. Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii., per l'affidamento triennale delle forniture di prosciutti e salumi;
- che con lo stesso provvedimento sono stati approvati: il bando di gara, l'estratto del bando di gara, il disciplinare, il capitolato speciale, con l'allegato elenco dei prodotti da acquistare, e lo schema di contratto;
- che il termine di scadenza per la presentazione delle offerte è stato fissato per il giorno 13 agosto 2009, alle ore 13,00;
- che entro la data fissata per l'apertura delle offerte sono pervenuti i plichi delle seguenti Ditte:
 - **RAG. PIETRO GUARNIERI – FIGLI S.R.L.;**
 - **C.D.A. CATERING S.R.L.;**
 - **P.G.S. CATERING E SERVICE S.R.L.;**
 - **ALESSIO CARNI S.N.C.;**
- che con nota, prot. n. 20090034603, del 24 settembre 2009, trasmessa alle predette ditte, è stato fissato, per il giorno 01 ottobre 2009, alle ore 09:30, l'apertura dei plichi.



AZIENDA OSPEDALIERA REGIONALE "SAN CARLO" DI POTENZA

Ospedale "S. Carlo" di Potenza

Ospedale "S. Francesco di Paola" di Pescopagano

Via Potito Petrone – 85100 Potenza – Tel. 0971 - 61 11 11

Codice Fiscale e Partita IVA – 01186830764

Sono presenti alla seduta:

- o per la Ditta **RAG. PIETRO GUARNIERI – FIGLI S.R.L.**, il Sig. Masi Gianluigi, in qualità di impiegato amministrativo;
- o per la Ditta **C.D.A. CATERING S.R.L.**, il Sig. Roberto Campitiello, in qualità di socio;

Tanto premesso, la Commissione, verificata l'integrità dei plichi e la data di arrivo, rilevando che gli stessi sono pervenuti entro il termine fissato, procede all'apertura dei medesimi, alla contestuale siglatura, nell'ordine di seguito elencato:

Ditta **RAG. PIETRO GUARNIERI – FIGLI S.R.L.**. La Commissione accerta la corrispondenza della documentazione amministrativa a quanto richiesto dalla stazione appaltante, negli atti di gara. Pertanto, la Ditta è ammessa alla successiva fase di gara, che avrà ad oggetto l'apertura delle offerte economiche.

Ditta **C.D.A. CATERING S.R.L.**. La Commissione accerta la corrispondenza della documentazione amministrativa a quanto richiesto dalla stazione appaltante, negli atti di gara. Pertanto, la Ditta è ammessa alla successiva fase di gara, che avrà ad oggetto l'apertura delle offerte economiche.

Ditta **P.G.S. CATERING E SERVICE S.R.L.**. La Commissione verifica che la documentazione amministrativa corrisponda a quanto richiesto dalla stazione appaltante, negli atti di gara. Dalla verifica medesima, la Commissione riscontra la mancata presentazione della cauzione. Pertanto, ne dispone l'esclusione in base a quanto previsto dal Disciplinare di gara, nella Parte Prima, Capo 5, Punto b), lettera b.3);

Ditta **ALESSIO CARNI S.N.C.**. La Commissione verifica che la documentazione amministrativa corrisponda a quanto richiesto dalla stazione appaltante, negli atti di gara. Dalla verifica medesima, la Commissione riscontra la mancata presentazione della dichiarazione. Pertanto, ne dispone l'esclusione in base a quanto previsto dal Disciplinare di gara, nella Parte Prima, Capo 5, Punto b), lettera b.3).

Terminata l'analisi della documentazione amministrativa, la Commissione prima di procedere all'apertura delle offerte economiche, presentate dalle Ditte ammesse, effettua il sorteggio, di cui all'articolo 48, comma 1, del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii.. Considerato che le Ditte rimaste in gara sono soltanto 2, dovrà essere sorteggiata una sola Ditta per la comprava dei requisiti.

La Ditta sorteggiata, che dovrà comprovare il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa richiesti dal bando, è **C.D.A. CATERING S.R.L.**

Successivamente, la Commissione procede all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche nell'ordine di seguito elencato:

- Ditta **RAG. PIETRO GUARNIERI – FIGLI S.R.L.**
- Ditta **C.D.A. CATERING S.R.L.**



AZIENDA OSPEDALIERA REGIONALE "SAN CARLO" DI POTENZA

Ospedale "S. Carlo" di Potenza

Ospedale "S. Francesco di Paola" di Pescopagano

Via Potito Petrone – 85100 Potenza – Tel. 0971 - 61 11 11

Codice Fiscale e Partita IVA – 01186830764

I dati costituenti l'offerta economica ed inerenti le percentuali di sconto praticate dalle Ditte ed i prezzi unitari e complessivi offerti, sono trascritti sugli schemi, allegati al presente verbale, quale parte integrante e sostanziali dello stesso, contenenti l'elenco dei prodotti da acquistare.

Dagli schemi medesimi si evince quanto segue:

- Ditta **RAG. PIETRO GUARNIERI – FIGLI S.R.L.:** prezzo annuo complessivo € 219.967,28;
- Ditta **C.D.A. CATERING S.R.L.:** prezzo annuo complessivo € 159.485,15.

Pertanto, essendo il criterio fissato per la scelta dell'offerta migliore quello del prezzo più basso, ai sensi dell'art. 82 del D. Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii., la fornitura in oggetto viene aggiudicata alla Ditta **C.D.A. CATERING S.R.L.**

La Commissione, infine, esaminate le giustificazioni presentate dalla Ditta **C.D.A. CATERING S.R.L.**, ritiene l'offerta congrua.

La seduta pubblica termina alle ore 11:15.

Letto, firmato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE

Dott.ssa Patrizia VINCI

Dott.ssa Franca DE CRISTOFARO

Sig. Donato MONACO

Dott. Carlo MISURIELLO

Tel. 081-5187486
 S. Paolo S. Raffaele sul Sarno (SA)
 via doveani 22 TRAV. 1

DITTA C.D.A. CATERING

DESCRIZIONE	CODICE CONSP	PREZO CONSP AL KG	PREZO A CONFEZIONE	SCONTO	PREZO FINALE UNITARIO OFFERTO	QUANTITA' ANNUA TOTALE	PREZO ANNUO COMPLESSIVO
PROSCIUTTO CRUDO DISSOSSATO	N 11025	11,63		33,50	7,7331	600	4.639,80
PROSCIUTTO CRUDO AFFETTATO IN PORZIONI DA 80g	N 11026	16,11	1,28	33,50	10,713	9550	102.309,15
PROSCIUTTO COTTO PEZZATURA DA KG 8	N 11021	5,90		33,50	3,923	960	3.766,08
PROSCIUTTO COTTO AFFETTATO IN PORZIONI DA 80 g	N 11022	9,57	0,76	33,50	6,364	7300	46.457,2
MORTADELLA AFFETTATA IN CONFEZIONI DA 60g	N 11014	7,16	0,43	33,50	4,761	150	714,15
SALAME TIPO MILANO AFFETTATO IN CONFEZIONE DA 60g	N 11009	11,35	0,68	33,50	7,547	200	1.509,40
PANCETTA ARROTOLATA MAGRETTA	N 11015	4,48		33,50	2,979	30	89,37
						TOTALE	159.485,15

DITTA GUARNIERI

DESCRIZIONE	CODICE CONSP	PREZZO CONSP AL KG	PREZZO A CONFEZIONE	SCONTO	PREZZO FINALE UNITARIO OFFERTO	QUANTITA' ANNUA TOTALE	PREZZO ANNUO COMPLESSIVO
PROSCIUTTO CRUDO DISSOSSATO	N 11025	11,63		15,50	9,83	600	5.896,41
PROSCIUTTO CRUDO AFFETTATO IN PORZIONI DA 80g	N 11026	16,11	1,28	8,00	14,82	9550	141.542,46
PROSCIUTTO COTTO PEZZATURA DA KG 8	N 11021	5,90		8,10	5,42	960	5.205,22
PROSCIUTTO COTTO AFFETTATO IN PORZIONI DA 80 g	N 11022	9,57	0,76	8,10	8,79	7300	64.202,26
MORTADELLA AFFETTATA IN CONFEZIONI DA 60g	N 11014	7,16	0,43	0,30	7,14	150	1.070,78
SALAME TIPO MILANO AFFETTATO IN CONFEZIONE DA 60g	N 11009	11,35	0,68	15,60	9,58	200	1.915,88
PANCETTA ARROTOLATA MAGRETTA	N 11015	4,48		0,10	4,48	30	134,27
						TOTALE	219.967,28



AZIENDA OSPEDALIERA REGIONALE "SAN CARLO" DI POTENZA

Ospedale "S. Carlo" di Potenza

Ospedale "S. Francesco di Paola" di Pescopagano

Via Potito Petrone - 85100 Potenza - Tel. 0971 - 61 11 11

Codice Fiscale e Partita IVA - 01186830764

Potenza **12 FEB. 2009**

Unità Operativa Provveditorato/Economato

Tel. : 0971 - 61 _____ - Fax: 0971 - 61 _____

E-mail provveditore@ospedalesancarlo.it

Prot. n. 2009000483

AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA ASP/2 Protocollo Generale
18 FEB. 2009
N° <u>10233</u>

cap. Ho. 2

AL DIRETTORE GENERALE
ASP (ex Azienda Sanitaria N. 2)
85100 - POTENZA

*Fax
URGENTE*

AL DIRETTORE GENERALE
ASM (ex Azienda Sanitaria N. 5)
75100 - MATERA

Sceloni

AL DIRETTORE
IRCCS CROB
85028 - RIONERO

OGGETTO: CONFERMA ADESIONE.

URGENTE

Dovendo procedere alla indizione della gara per la fornitura di "Prosciutto e Salumi" si chiede a codesta rispettabile Azienda di confermare entro e non oltre 10 gg. dalla data della presente, l'adesione alla unione di acquisto di cui trattasi, comunicando, nel contempo, il proprio fabbisogno annuo.

OR-SAMARIAM

Distinti saluti.

IL DIRETTORE GENERALE
Ing. Giovanni DE COSTANZO -

Allegati n. _____

file:

Tit. 6	Cat. 7	Cl. 12
--------	--------	--------

Cofe *Amministrativo*
REGIONE BASILICATA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA (A.S.P.)

PROT. 11264 /02

Li 19 FEB. 2009

U.O. PROVVEDITORATO-ECONOMATO ASL N. 2

Tel. 0971-310549

Fax 0971-310296

SPETT.LE

AZIENDA OSPEDALIERA REGIONALE

SAN CARLO

U.O. PROVVEDITORATO-ECONOMATO

Via Potito Petrone

85100 POTENZA

FAX 0971 - 612280

OGGETTO: Unione di acquisto di generi alimentari. Conferma adesione.

Con riferimento alla nota prot. 20090004783 del 12 febbraio 2009, inerente all'oggetto, si partecipa l'adesione di questa Azienda Sanitaria alla gara da esperirsi in unione d'acquisto, relativa all'approvvigionamento di "Prosciutto e salumi".

Nella tabella allegata sono riportate le quantità di consumo presunte annue relative al fabbisogno del Presidio ospedaliero di Villa D'Agri.

Cordiali saluti.

IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO
DR. NICOLA CLAPS

Nicola Claps

REGIONE BASILICATA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA (A.S.P.)

TABELLA PRODOTTI GARA "PROSCIUTTO E SALUMI"

N. ORDINE	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA
1	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DISSOSSATO	KG. 600
2	PROSCIUTTO COTTO PEZZATURA KG. 8	KG. 650
3	PANCETTA ARROTOLATA MAGRETTA	KG. 30
4	SALAME TIPO MILANO AFFETTATO (CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN ATMOSFERA PROTETTIVA, IN BUSTINE SIGILLATE DA GR. 60)	KG. 200
5	MORTADELLA AFFETTATA DI PURO SUINO AFFETTATA (CONFEZIONATA SOTTOVUOTO IN ATMOSFERA PROTETTIVA, IN BUSTINE SIGILLATE DA GR. 60)	KG. 150



AZIENDA OSPEDALIERA REGIONALE SAN CARLO

Ospedale San Carlo di Potenza

Ospedale San Francesco di Paola di Pescopagano

Via Potito Petrone – 85100 Potenza - Tel. 0971 - 61 11 11

Codice Fiscale e Partita IVA – 01186830764

CAPITOLATO SPECIALE PER LA FORNITURA DI PROSCIUTTO E SALAMI (gara mediante procedura aperta)

procedura: art. 3, comma 37 e art. 55, comma 5, decreto legislativo n. 163 del 2006

criterio: prezzo più basso ai sensi dell'art. 82 del decreto legislativo n. 163 del 2006

ART. 1 TERMINOLOGIA

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- **Azienda:** l'Azienda Ospedaliera Regionale "San Carlo" di Potenza, l'Azienda Sanitaria Locale di Potenza (ASP), ed l'I.R.C.C.S.- C.R.O.B. di Rionero in Vulture (Pz);
- **Ditta:** la Ditta o il R.T.I. aggiudicatario della fornitura.

ART. 2 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto la disciplina della fornitura, all'Azienda Ospedaliera Regionale San Carlo di Potenza, all'Azienda Sanitaria Locale di Potenza (ASP), ed all'I.R.C.C.S.- C.R.O.B. di Rionero in Vulture (Pz) di prosciutto e salumi.

ART. 3 CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche dei prodotti posti in gara, la tipologia, i quantitativi necessari e le modalità relative alla consegna sono quelli riportati in questo capitolato e nell'elenco descrittivo allegato che è da considerare parte integrante e sostanziale del presente atto.

Poiché si tratta di fornitura strettamente legata alla presenza giornaliera dell'utenza, i quantitativi dei prodotti oggetto della stessa si intendono indicati a titolo meramente presuntivo e non impegnativo. La fornitura dei prodotti, pertanto, dovrà essere effettuata anche per quantitativi maggiori o minori di quelli posti presuntivamente a base d'asta ed impegnerà la Ditta fornitrice alle stesse condizioni contrattuali.

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili, ai requisiti e alle caratteristiche specificati nel presente capitolato e nell'allegato.

prosciutto e salumi

Descrizione dei prodotti:

- Prosciutto crudo – sottovuoto
- Prosciutto crudo di Parma dissossato
- Prosciutto cotto da 8 Kg sottovuoto
- Pancetta arrotolata magretta
- Salame tipo Milano affettato confezionato sottovuoto in atmosfera protettiva
- Mortadella affettata di puro suino confezionata sottovuoto in atmosfera protettiva

Caratteristiche:

Prosciutto crudo dissossato (Codice Consip n. 11025): Deve avere le seguenti caratteristiche:



AZIENDA OSPEDALIERA REGIONALE SAN CARLO

Ospedale San Carlo di Potenza

Ospedale San Francesco di Paola di Pescopagano

Via Potito Petrone – 85100 Potenza - Tel. 0971 - 61 11 11

Codice Fiscale e Partita IVA – 01186830764

- essere in possesso di tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13 febbraio 1990, n° 26 e dal D.M. 15/02/93, n° 253 relativi alla denominazione di origine, e dal D.L. 30/12/92, n° 537 sulla produzione e il confezionamento;
- il colore della carne al taglio deve presentarsi dal rosa al rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- la carne deve avere un sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico;
- peso tra kg. 7,00 e 9,00;
- il periodo di stagionatura decorre dalla salagione e non deve essere inferiore ai dodici mesi;
- provvisto del contrassegno secondo l'art. 6 della legge 26/90, atto a consentirne in via permanente la identificazione per le garanzie si rimanda all'art. 7 della stessa legge;
- la forma esteriore essere tondeggiante e priva di difetti, della parte distale (piedino) e imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto;
- provvisto di etichettatura (art.29 D.M.253/93) con riportate le seguenti indicazioni obbligatorie:
 - 1- "prosciutto di Parma" seguita da "denominazione di origine tutelata";
 - 2- nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore o del venditore;
 - 3- la sede dello stabilimento di confezionamento;
 - 4- la data di produzione, qualora il sigillo non risulti più visibile;
 - 5- la quantità netta;
 - 6- il termine minimo di conservazione;
 - 7- le modalità di conservazione;
 - 8- la dicitura di identificazione del lotto.

E' vietato l'utilizzazione di qualsiasi qualificativo tranne quello di "disossato".

Prosciutto crudo (Codice Consip n. 11026): Deve avere le seguenti caratteristiche:

- di I^a qualità;
- affettato in porzioni da 80 gr./cad. confezionato sottovuoto;
- stagionatura non inferiore a 14 mesi;
- privo di difetti ed in particolare privo di grasso irrancidito, di parassiti nella massa e di focolai di putrefazione;
- con tutte le caratteristiche del prodotto intero.

Prosciutto cotto (Codice Consip n. 11021): Deve avere le seguenti caratteristiche:

- di I^a qualità in pezzature da 8 Kg. circa ottenuto con coscio magro di suino, lavorato fresco non congelato, di provenienza nazionale del peso vivo non inferiore a 140 Kg. senza polifosfati aggiunti, privo di infiltrazioni di grasso e lardo di pochi millimetri e rivestito solo parzialmente della propria cotenna, di aspetto asciutto e morbido, colorito rosa opaco, compatto al taglio dove sia evidenziato la naturale disposizione dei grassi, fasci muscolari che compongono il quarto posteriore privo di sacche di gelatina, di odore gradevole;
- il confezionato sottovuoto deve essere integro e riportare nell'etichetta tutto quanto previsto dalla legge in vigore;

AZIENDA OSPEDALIERA REGIONALE SAN CARLO

Ospedale San Carlo di Potenza

Ospedale San Francesco di Paola di Pescopagano

Via Potito Petrone – 85100 Potenza - Tel. 0971 - 61 11 11

Codice Fiscale e Partita IVA – 01186830764



- non deve presentare i seguenti difetti: intera superficie rivestita della cotenna, presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti, rapido viraggio dopo esposizione all'aria del colore della superficie di sezione che appaia screziata in forma massiccia da venature di colorito grigio/verde, presenza di odori sgradevoli;
- la salumeria in mono porzione deve essere confezionata sottovuoto (protettiva) in confezioni a norma di legge e termosaldate;
- il materiale delle buste deve essere altamente impermeabile per impedire sia la penetrazione dell'ossigeno sia la fuoriuscita di sostanze volatili che conferiscono al prodotto l'aroma e il gusto caratteristico;
- il contenuto della singola porzione deve avere un peso di 80 gr. netti e confezionato da non più di una settimana al momento della consegna;
- la consegna può avvenire in colli che devono essere perfettamente allineati senza debordazioni. Ogni confezione anche di più colli purchè non superi i 500 Kg, deve riportare all'esterno (su di un cartone stampato o su un'etichetta autoadesiva applicata su cartone) l'indicazione del prodotto contenuto e la relativa confezione, che deve essere sempre mantenuta per tutta la durata della fornitura;
- i mezzi utilizzati non devono presentare al loro interno promiscuità fra alimenti sfusi e confezionati ed essere in regola con la normativa vigente riferita al trasporto degli alimenti. Nel trasporto la Temperatura deve essere compresa fra 0° e 7° C.

Pancetta arrotolata magretta (Codice Consip n. 11015): Deve avere le seguenti caratteristiche:

- deve essere di prima qualità, confezionata secondo le norme di legge, avere aspetto gradevole, non deve presentare muffe né punte di rancido, né essere secca, né presentare screpolature interne;
- essere priva della cotenna, confezionata in formato cilindrico con budello sano;
- la pezzatura non inferiore a 4 kg.;
- priva di difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli;
- stagionatura non inferiore a giorni 50.

Salame tipo Milano affettato (confezionato sottovuoto in atmosfera protettiva, in bustine sigillate da gr. 60.) (Codice Consip n. 11009): Deve avere le seguenti caratteristiche:

- deve essere di prima qualità, confezionato secondo le norme di legge, avere aspetto gradevole, non devono presentare muffe né punte di rancido, né essere secchi, né presentare screpolature interne;
- prodotto esclusivamente con carne di suino fresca;
- di impasto magro resistente al taglio, condito con sale e spezie, senza punte di rancido o muffe;
- di colore rosa-rosso; buon sapore e odore;
- di stagionatura non inferiore a 40/60 giorni. I rapporti fra le sostanze di seguito elencate non dovranno essere superiori ai valori indicati fra parentesi e cioè: collagene/proteine (0,1), acqua/proteine (1,5), PH > 5,3;
- essere privo di parti tendinee, cartilaginee;
- totale assenza nell'impasto di latte in polvere e di glutine, non è ammesso il glutammato monosodico.



AZIENDA OSPEDALIERA REGIONALE SAN CARLO

Ospedale San Carlo di Potenza
Ospedale San Francesco di Paola di Pescopagano
Via Potito Petrone – 85100 Potenza - Tel. 0971 - 61 11 11
Codice Fiscale e Partita IVA – 01186830764

Mortadella affettata di puro suino (confezionata sottovuoto in atmosfera protettiva, In bustine sigillate da gr. 60):(Codice Consip n. 11014): Deve avere le seguenti caratteristiche:

- deve essere di prima qualità, confezionata secondo le norme di legge, avere aspetto gradevole, non devono presentare muffe né punte di rancido, né essere secchi, né presentare screpolature interne;
- prodotta esclusivamente con carne e grasso di maiale, con l'assenza di parti cartilaginose, grassi secondari e di scarto, emulsione di cotenne e trippa;
- confezionata con i muscoli della spalla di suino; ben cotta; senza odori particolari; profumo caratteristico e gradevole non troppo aromatico per eccessive quantità di spezie;
- di un colore esterno rosso-rosa, grasso bianco e sodo non superiore al 25%;
- senza polifosfati aggiunti, senza l'impiego di amidi e di albumine.

Confezionamento e requisiti dei salumi porzionati

I salumi porzionati da fornire sottovuoto, devono essere confezionati da primarie industrie produttrici del prodotto intero, e non porzionate da "confezionatori", in sintonia con quanto previsto dall'articolo 3 del D.Lgs 23 giugno 2003, n. 181.

Le caratteristiche dei salumi porzionati devono corrispondere a quelle dei prodotti interi di seguito descritti dai quali sono ricavati.

La qualità dei prodotti dovrà rispondere all'osservanza di tutte le norme igienico sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne.

I valori nutrizionali di tutti gli alimenti di seguito elencati devono essere conformi a quanto pubblicato sulle tabelle bromatologiche dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

La salumeria in monoporzione deve essere confezionata in atmosfera protettiva, in vaschette termoretraibili e termosaldate di cloruro di polivinilidene (cryovac), cellophane, nylon o strato di alluminio, conformi alle disposizioni di legge vigenti che ne regolano la materia.

Il materiale delle buste deve essere altamente impermeabile per impedire sia la penetrazione dell'ossigeno sia la fuoriuscita di sostanze volatili che conferiscono al prodotto l'aroma e il gusto caratteristici.

Il contenuto deve avere un peso di 80 g netti con fette integre.

L'etichettatura, oltre alle diciture prescritte dalla normativa vigente, deve contenere la scritta:

Confezionato in atmosfera protettiva da:

ART. 4 DURATA DELLA FORNITURA

La fornitura verrà ripartita nell'arco di anni 3 (tre) a decorrere dal primo giorno del mese successivo alla intervenuta esecutività del provvedimento di approvazione degli atti di gara.

La Ditta è, comunque, tenuta ad assicurare la fornitura dei prodotti indicati nel presente capitolato oltre il termine di scadenza per un periodo non superiore a 180 giorni, alle stesse condizioni previste dal contratto scaduto.

ART. 5 GARANZIA DI QUALITA' - DISPOSIZIONI IGIENICO/SANITARIE



AZIENDA OSPEDALIERA REGIONALE SAN CARLO

Ospedale San Carlo di Potenza

Ospedale San Francesco di Paola di Pescopagano

Via Potito Petrone – 85100 Potenza - Tel. 0971 - 61 11 11

Codice Fiscale e Partita IVA – 01186830764

I prodotti oggetto del presente capitolato, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che si intendono tutte richiamate, e alle tabelle merceologiche.

I prodotti devono avere confezione ed etichettatura conformi alle Leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le pezzature dei prodotti devono essere quelle indicate dall'Azienda, specificati nel corpo del presente capitolato e nel citato elenco descrittivo allegato.

Il peso delle singole confezioni non deve superare quello consentito dalla movimentazione dei carichi.

La Ditta dovrà rilasciare idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità dei prodotti alle vigenti Leggi e alla normativa che interverrà in corso di fornitura e alle caratteristiche merceologiche richieste nonché ai limiti di contaminazione microbica previsti dalla Legge.

Le dichiarazioni devono attestare inoltre l'applicazione del sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (Reg. CE 852/2004 del 29/4/2004) nello stabilimento di produzione e/o deposito a garanzia della sicurezza e salubrità dei prodotti forniti compreso il piano di analisi chimiche e batteriologiche nonché la loro frequenza di esecuzione.

Gli ambienti per il confezionamento dei prodotti ed i magazzini per lo stoccaggio dei quali si avvarrà la ditta appaltatrice, dovranno essere idonei all'uso ed essere regolarmente autorizzati dalle autorità competenti all'attività in essi svolta.

Il prodotto fornito avrà l'indicazione per ciascun tipologia:

-del produttore e/o trasformatore

-del marchio di produzione

-ogni altra informazione utile ad una corretta valutazione del prodotto offerto.

L'etichettatura dei prodotti deve rispondere a quanto previsto dal D.Lgs. n. 109/92.

La ditta avrà l'obbligo di fornire e trasportare i prodotti secondo la normativa vigente nazionale e comunitaria e nel rispetto di un sistema di autocontrollo HACCP e mantenerli a temperatura ed in condizioni appropriate durante le fasi di trasporto.

Nei documenti di trasporto dei prodotti devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione quali-quantitative degli stessi nonché l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna.

Inoltre i mezzi utilizzati per il trasporto e la consegna dei prodotti dovranno essere dotati:

-Di contrassegno di verifica degli scarichi (D.M. 28/2/94)

-Dell'avvisatore acustico di retromarcia

-Di sponda idraulica.

Il materiale di risulta e non più utilizzabile di proprietà della ditta o dei vettori, deve essere ricaricato ed allontanato dalla zona dell'Azienda a cura e spese della stessa ditta, con il primo trasporto utile.

I prodotti in arrivo all'Azienda verranno controllati secondo quanto indicato nella procedura gestionale del Magazzino.

Nel caso vengano riscontrate delle non conformità, cioè degli scostamenti quali-quantitativi rispetto a quanto richiesto, i responsabili del controllo compilano l'apposito modulo di rilevazione delle non conformità che verrà tempestivamente comunicato per iscritto alla ditta che dovrà provvedere nel più breve tempo possibile alla sostituzione o integrazione della merce, senza obiezioni.

Qualora non ottemperi l'Azienda potrà provvedere direttamente all'approvvigionamento dei prodotti da altro fornitore.



AZIENDA OSPEDALIERA REGIONALE SAN CARLO

Ospedale San Carlo di Potenza

Ospedale San Francesco di Paola di Pescopagano

Via Potito Petrone – 85100 Potenza - Tel. 0971 - 61 11 11

Codice Fiscale e Partita IVA – 01186830764

Qualora l'Azienda provveda direttamente presso altro fornitore, la ditta aggiudicataria dovrà reintegrare alla stessa la maggiore spesa derivante dall'approvvigionamento di Ufficio quanto di ogni altra spesa o danno derivanti dalla non eseguita somministrazione ovvero da una somministrazione non idonea.

Oltre ai controlli da effettuarsi all'atto della consegna può essere verificata la qualità dei prodotti mediante esami a vista o attraverso indagini di laboratorio.

Gli accertamenti potranno aver luogo anche dopo alcuni giorni dalla consegna della merce.

I controlli analitici saranno a carico della ditta.

La ditta dovrà trasmettere certificazione emessa da un laboratorio deputato al controllo di qualità inerente i parametri batteriologici definiti dalla normativa in vigore per i rispettivi prodotti.

Qualora la ditta risulti inadempiente, l'Azienda provvederà alle indagini con onere a carico della ditta.

La ditta dovrà impiegare per il trasporto e la consegna dei prodotti personale in possesso dei requisiti previsti dalle normative igienico-sanitarie vigenti.

Il personale impiegato nel servizio di fornitura dovrà possedere adeguata professionalità e conoscere le norme di igiene relative ai prodotti forniti nonché le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro (aggiornamento a cura della ditta appaltatrice).

Tutto il personale addetto al trasporto e consegna dei prodotti, deve garantire l'igiene dei prodotti alimentari e deve essere informato sulle procedure di autocontrollo (HACCP) della propria Ditta.

La ditta fornitrice deve fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto indumenti idonei, secondo quanto prescritto dalle norme in materia di igiene, da indossare durante l'esecuzione del servizio di fornitura.

Il personale addetto alla consegna sarà provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta ed il proprio nome e cognome.

Il personale impiegato dalla Ditta deve avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale dell'Azienda, ed in caso di contestazione sulla qualità delle derrate, non deve opporsi alle decisioni prese dagli addetti al ricevimento merci.

L'Amministrazione farà pervenire all'appaltatore per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali l'appaltatore dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

La ditta non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti su servizio se non preventivamente comunicati per iscritto: sarà tenuto a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione.

ART. 6 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione verrà effettuata ai sensi dell'art. 82 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. alla Ditta che avrà offerto il ribasso percentuale unico più alto sul prezzo presunto della fornitura per i tre anni.

Il costo presunto per i tre anni della fornitura è riportato nel bando di gara e nel prospetto allegato ed è stato ricavato prendendo come parametro il prezzo medio dei prodotti (prosciutto e salumi) di cui alla Convenzione del stipulata dalla CONSIP S.p.a. con vari fornitori, moltiplicato per la quantità presunta dei prodotti per i tre anni.

Ai sensi dell'articolo 55, comma 4, del decreto legislativo n. 163 del 2006, la Stazione appaltante procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.



AZIENDA OSPEDALIERA REGIONALE SAN CARLO

Ospedale San Carlo di Potenza

Ospedale San Francesco di Paola di Pescopagano

Via Potito Petrone – 85100 Potenza - Tel. 0971 - 61 11 11

Codice Fiscale e Partita IVA – 01186830764

ART.7 VINCOLO CONTRATTUALE

L'aggiudicazione sarà vincolante per l'Azienda soltanto dopo l'esecutività della deliberazione adottata dal Direttore Generale di approvazione dei verbali di gara. La ditta, invece, è vincolata alla propria offerta fin dalla presentazione della stessa.

ART.8 STIPULA DEL CONTRATTO

Dopo l'avvenuta aggiudicazione definitiva della fornitura, il rapporto contrattuale si instaurerà tra la Ditta aggiudicataria e le singole Aziende in unione di acquisto. In particolare, saranno stipulati quattro contratti diversi, tra ciascuna delle Aziende in unione di acquisto e la Ditta aggiudicataria. La stipula del contratto sarà deliberata da ciascuna Azienda in relazione ai propri fabbisogni ed avverrà entro i termini previsti dalla legge.

Ove i suddetti termini di legge non vengano rispettato senza giustificati motivi, ogni singola Azienda può unilateralmente dichiarare, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione dando inizio, altresì, alla procedura in danno per un nuovo esperimento di gara, con rivalsa delle spese e di ogni altro danno sul deposito cauzionale, con seguente incameramento di quest'ultimo.

Tutte le spese relative alla stipula e registrazione del contratto e conseguenti, sono a carico della Ditta.

ART.9 GARANZIE DI ESECUZIONE E COPERTURA ASSICURATIVA

A garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni medesime, nonché per il rimborso delle somme che l'Azienda avesse eventualmente pagato in più, la Ditta dovrà prestare, ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006, una garanzia fideiussoria.

Atteso che saranno stipulati quattro contratti diversi, tra ciascuna delle Aziende in unione di acquisto e la Ditta aggiudicataria, la suddetta garanzia fideiussoria dovrà essere prestata a favore delle singole Aziende e calcolata sull'importo da queste determinato in base al proprio quantitativo dei prodotti aggiudicati nell'ambito dei singoli lotti.

Il suddetto importo, nel caso in cui il ribasso rispetto alla base d'asta sia superiore al 10% della medesima, è aumentato di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10% ed, ancora, ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

L'importo della suddetta cauzione è ridotto del 50% se al fornitore sia stata rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee EN ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, la Ditta aggiudicataria segnala in sede di offerta il possesso del requisito e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. Si precisa, inoltre, che, in caso di partecipazione in RTI, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo nel caso in cui tutte le imprese che lo costituiscono siano in possesso della predetta certificazione, attestata da ciascuna impresa secondo le modalità sopra descritte.

La cauzione può essere costituita, a scelta del contraente, secondo la modalità indicate nei commi 2 e 3 dell'articolo 75 del D.Lgs. 163/06.



AZIENDA OSPEDALIERA REGIONALE SAN CARLO

Ospedale San Carlo di Potenza

Ospedale San Francesco di Paola di Pescopagano

Via Potito Petrone – 85100 Potenza - Tel. 0971 - 61 11 11

Codice Fiscale e Partita IVA – 01186830764

Il deposito cauzionale resta vincolato fino al momento in cui sono esauriti tutti gli obblighi derivanti dal contratto, e sarà restituito alla Ditta entro 30 giorni dalla scadenza di tale termine.

La Ditta è tenuta in ogni momento, su richiesta dell'Azienda, ed integrare detto deposito cauzionale qualora esso venisse in tutto o in parte utilizzato a titolo di rimborso o di risarcimento danni per qualsiasi inosservanza degli obblighi contrattuali.

Nessun interesse è dovuto sulle somme versate a titolo di deposito cauzionale.

La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente la rinuncia del beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del c.c., nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia fideiussoria è progressivamente svincolata in ragione e a misura dell'avanzamento dell'esecuzione della fornitura, nel limite massimo del 75% dell'iniziale importo garantito secondo quanto stabilito all'art. 113, comma 3, del D.Lgs. n. 163/2006.

ART. 10 PREZZO DELLA FORNITURA

Il prezzo della fornitura sarà determinato dal prezzo del singolo prodotto previsto dalla Convenzione Consip "Derrate Alimentari" in vigore alla data di emissione del buono d'ordinazione da parte delle singole Aziende aggiudicatrici scontato con la percentuale di ribasso, fissa ed invariabile per tutto il periodo di fornitura, presentata dalla Ditta aggiudicataria nell'offerta economica per i singoli lotti. Nella formulazione del prezzo si dovrà espressamente tenere conto di tutti gli elementi che lo determinano e deve essere inoltre comprensivo di qualsiasi onere.

Il prezzo di aggiudicazione è riferito per merce resa, franco di ogni rischio e spesa, imballo, trasporto, consegna e facchinaggio per la collocazione, nei locali indicati negli ordinativi.

ART. 11 REVISIONE PREZZI CONTRATTUALI

La revisione prezzi è quella annuale prevista, per ciascuno dei prodotti, dalla Consip Spa.

In particolare, i prezzi unitari CONSIP, per i singoli prodotti, saranno quelli della Convenzione in vigore alla data di emissione del buono d'ordinazione da parte delle quattro Aziende aggiudicatrici e riportati, già revisionati, nella sezione "revisione prezzi" del sito www.acquistinretepa.it.

La percentuale di ribasso, invece, rimarrà fissa ed invariabile per tutto il periodo di fornitura ed è quella che è stata presentata dalla Ditta aggiudicataria nell'offerta economica per i singoli lotti.

ART. 12 ONERI FISCALI

L'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.) è a carico dell'Azienda alla quale la Ditta dovrà addebitare in fattura ai sensi dell'art. 18 della Legge 20 ottobre 1972, n. 633 e successive modifiche ed integrazioni. Tutti gli altri oneri tributari sono invece a carico della Ditta.

ART. 13 CONSEGNE



AZIENDA OSPEDALIERA REGIONALE SAN CARLO

Ospedale San Carlo di Potenza

Ospedale San Francesco di Paola di Pescopagano

Via Potito Petrone – 85100 Potenza - Tel. 0971 - 61 11 11

Codice Fiscale e Partita IVA – 01186830764

I prodotti oggetto della fornitura di cui al presente capitolato dovranno essere somministrati in esatta conformità agli ordinativi formali (buono d'ordine, lettera, telegramma o fax). Nei suddetti ordinativi, emessi dalle competenti Unità Operativa delle quattro Aziende, saranno indicati tipo, qualità e quantità dei prodotti da fornire a cui la Ditta Fornitrice dovrà attenersi con precisione e tempestività assolute.

Le consegne dei prodotti di cui al presente capitolato dovranno essere effettuate presso i magazzini dell'Azienda Ospedaliera Regionale "San Carlo" di Potenza, dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza (A.S.P.), e dell'I.R.C.C.S.- C.R.O.B. di Rionero in Vulture (Pz) o presso i siti di volta in volta indicati nel buono d'ordinazione e con la seguente tempistica:

- per l'Azienda Ospedaliera San Carlo di Potenza, e l'I.R.C.C.S.- C.R.O.B. di Rionero in Vulture, nelle ore antimeridiane e, cioè dalle ore 8,00 alle ore 13,00, due volte alla settimana secondo le quantità e qualità richieste con il buono d'ordinazione;
- per l'Azienda Sanitaria Locale di Potenza (A.S.P.) una volta alla settimana, nelle ore antimeridiane, dalle ore 7.30 alle ore 12,30, del giorno stabilito secondo le quantità e qualità richieste con il buono d'ordinazione.

L'Azienda Ospedaliera Regionale San Carlo di Potenza, l'Azienda Sanitaria Locale di Potenza (A.S.P.) e l'I.R.C.C.S.- C.R.O.B. di Rionero in Vulture si riservano la facoltà di rivedere, se possibile concordandola con la Ditta fornitrice, una diversa programmazione della periodicità delle consegne che terrà, comunque, conto del mantenimento dei requisiti di freschezza dei prodotti fino al consumo e delle proprie esigenze organizzativo-funzionali.

La consegna dovrà essere effettuata con mezzi idonei alla qualità della merce trasportata, nel pieno rispetto delle norme igieniche vigenti.

La merce dovrà essere accompagnata da regolare DDT che dovrà indicare obbligatoriamente:

- luogo di consegna della merce;
- data e numero di riferimento dell'ordine.

In mancanza di tali dati non si accettano reclami da parte della Ditta qualora la merce venisse respinta.

Costituiscono motivi dello spostamento dei termini di consegna quelli connessi a causa di forza maggiore, debitamente comprovati con valida documentazione ed accertati dall'Azienda.

ART. 14 CONTROLLI QUALI-QUANTITATIVI SULLE FORNITURE

Le forniture devono essere effettuate secondo i requisiti qualitativi previsti dal presente capitolato speciale e da tutte le norme di legge vigente in materia.

La firma apposta sul documento di trasporto all'atto del ricevimento della merce indica solo una corrispondenza del numero dei colli inviati.

La quantità è esclusivamente quella accertata presso i magazzini interni delle rispettive Aziende all'atto della consegna, e deve essere riconosciuta ad ogni effetto dalla Ditta, che provvederà ad integrarla nel caso di non rispondenza.

In caso di mancata rispondenza dei prodotti ai requisiti qualitativi, si potrà procedere in uno dei seguenti modi:

- a) restituire la merce alla Ditta che sarà tenuta a ritirarla a sue spese e sostituirla entro i termini indicati da ciascuna U.O. competente delle quattro Aziende; ove ciò non avvenga si procederà alle contestazioni e alla risoluzione del contratto di cui all'art. 13;



AZIENDA OSPEDALIERA REGIONALE SAN CARLO

Ospedale San Carlo di Potenza

Ospedale San Francesco di Paola di Pescopagano

Via Potito Petrone - 85100 Potenza - Tel. 0971 - 61 11 11

Codice Fiscale e Partita IVA - 01186830764

b) restituire la merce alla Ditta senza chiederne la sostituzione e procedere all'acquisto in danno, salvo l'esperimento di ogni altra azione a tutela dei propri interessi, e salvo in ogni caso il risarcimento degli ulteriori danni;

c) restituire la merce alla Ditta senza richiederne la sostituzione, considerare risolto il contratto ed incamerare il deposito cauzionale a titolo di penale, salvo ulteriore e più completa tutela dei propri interessi nelle sedi competenti.

Agli effetti dei requisiti qualitativi la firme apposta per ricevuta al momento della consegna non esonera la Ditta dal rispondere ad eventuali contestazioni che potessero insorgere all'atto dell'utilizzazione del prodotto eventuali danni causati da prodotti viziati o con difetti di qualità cadranno sotto la responsabilità della Ditta.

ART. 15 FATTURAZIONE, TERMINI E MODALITA' DI PAGAMENTO

I quantitativi di merce ammessi al pagamento saranno quelli accertati all'atto delle singole consegne presso i competenti Servizi delle quattro Aziende destinatarie della fornitura.

La fatturazione dovrà avvenire a norma di legge, con esplicito riferimento alle bolle di consegna ed al numero completo dell'ordinativo. La mancanza di detti riferimenti interrompe i termini di pagamento.

I quantitativi di merce ammessi al pagamento saranno quelli accertati dal personale addetto al Magazzino delle quattro Aziende destinatarie della fornitura.

La Ditta si impegna a indicare sulla fattura la tipologia dei prodotti ed il riferimento al lotto di gara.

Non sono ammesse fatture riportanti prodotti di lotti diversi della stessa gara o di prodotti contenuti in lotti di gare diverse da quelle di cui al presente capitolato.

La fattura dovrà essere corredata dalla copia del documento di trasporto e del buono d'ordine.

Il pagamento della fattura verrà effettuato entro 90 giorni dalla data di ricevimento della stessa come risultante dal protocollo delle quattro Azienda destinatarie della fornitura.

ART. 16 SUBAPPALTO E CESSIONE DI CREDITO

E' vietata qualunque forma di subappalto di tutta o parte della fornitura, senza autorizzazione scritta dell' Azienda e, comunque, nei limiti ed in conformità all'art. 118 del D.Lgs 163/2006.

In caso di violazione di quanto sopra è ammessa la risoluzione del contratto e la perdita della cauzione definitiva, nonché del risarcimento di ogni eventuale ulteriore danno.

La Ditta può cedere a terzi il credito vantato nei confronti dell' Azienda. e la cessione avrà effetto solo dopo il consenso da parte dell' Azienda.

ART. 17 PENALITA' PER TARDATA O MANCATA CONSEGNA E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Ditta è soggetta all'applicazione di una penale di importo variabile da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 2.000,00 per ogni violazione di quanto stabilito nel presente capitolato e nel contratto di appalto.

Nei seguenti casi specifici di:

- mancata effettuazione della fornitura entro i termini e secondo le modalità stabilite dal presente capitolato;



AZIENDA OSPEDALIERA REGIONALE SAN CARLO

Ospedale San Carlo di Potenza

Ospedale San Francesco di Paola di Pescopagano

Via Potito Petrone – 85100 Potenza - Tel. 0971 - 61 11 11

Codice Fiscale e Partita IVA – 01186830764

-mancata effettuazione o effettuazione con ritardo della sostituzione dei prodotti qualitativamente non rispondenti ai requisiti richiesti, ovvero riscontrati difettosi in fase di utilizzazione e/o distribuzione degli stessi

verrà applicata una penale pari al 5% del prezzo indicato nel buono d'ordinazione per ogni giorno di ritardo che non sia causato da cause di forza maggiore debitamente documentate dalla ditta, per un massimo di cinque giorni.

Nel caso in cui tale ritardo dovesse protrarsi oltre i cinque giorni, l'Azienda si riserva la facoltà di risolvere il contratto "ipso facto et jure", con il conseguente incameramento del deposito cauzionale definitivo, riservandosi il diritto di acquistare presso altri fornitori i prodotti occorrenti, con addebito alla Ditta delle maggiori spese, senza necessità di diffida o atto informale.

Tutte le inadempienze, comunque, dovranno essere formalmente contestate alla Ditta alla quale è concesso un termine di giorni tre per eventuali controdeduzioni.

Trascorso tale termine infruttuosamente od ove le giustificazioni addotte non siano riconosciute in tutto o in parte valide, l'Azienda determinerà l'importo da recuperare a mezzo di presentazione di nota di credito, da detrarre dall'ammontare del corrispettivo dovuto.

L'ammontare della penalità è addebitato nel momento in cui viene disposto il pagamento della fornitura sui crediti della Ditta dipendenti dal contratto cui essi si riferiscono, ovvero, non bastando, sui crediti dipendenti da altri contratti che la Ditta ha in corso con l'Azienda.

Mancando crediti o essendo insufficienti, l'ammontare della penale verrà addebitato sulla cauzione.

La penale verrà comunicata alla Ditta in via amministrativa, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora ed ogni atto o provvedimento giudiziale.

IL contratto potrà essere risolto "ipso jure" nei casi previsti dalla normativa vigente, con il conseguente incameramento del deposito cauzionale definitivo.

In particolare sarà risolto per:

- sospensione della fornitura per fatto della Ditta;
- recidiva nel somministrare prodotti qualitativamente non rispondenti ai requisiti richiesti;
- recidiva nei ritardi delle consegne;
- recidiva per mancata sostituzione;
- recidiva per non ottemperanza a quanto stabilito nel presente capitolato e nel contratto di appalto.
- se la Ditta cede tutto o in parte il contratto a terzi senza la preventiva autorizzazione dell'Azienda .

In caso di risoluzione del contratto l'Azienda acquisterà i prodotti in questione presso altro fornitore, con addebito alla Ditta inadempiente delle eventuali maggiori spese sopportate ed applicazione della penale.

ART. 18- FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che eventualmente dovessero insorgere fra le parti in merito ai contratti oggetto del presente capitolato speciale di appalto, loro interpretazione ed esecuzione, saranno competenti il Foro di Potenza (per l'A.O.R San Carlo e l'A.S.P), quello di Melfi (per il CROB di Rionero in Vulture)

ART. 19 RESPONSABILITA' DELLA DITTA

-La Ditta fornitrice deve attivare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e relative alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.P.R. 547/55, D.L.vo 626/94 .sm.i, D.Lgs n. 81/2008)



AZIENDA OSPEDALIERA REGIONALE SAN CARLO

Ospedale San Carlo di Potenza

Ospedale San Francesco di Paola di Pescopagano

Via Potito Petrone – 85100 Potenza - Tel. 0971 - 61 11 11

Codice Fiscale e Partita IVA – 01186830764

-La Ditta appaltatrice deve inoltre attivare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione volontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio a tutela materiale dei lavoratori.

-L'impresa deve in ogni momento a semplice richiesta dell'Azienda, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

-L'impresa deve assicurare la partecipazione dei propri dipendenti ad iniziative di formazione – informazione, utilizzare personale e mezzi idonei per l'esecuzione delle attività, far adottare i mezzi di protezione individuali (DPI) e collettivi necessari ed istruire circa il loro corretto impiego, controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del proprio personale, predisporre tutte le necessarie segnalazioni di pericolo prescritte, mettere in atto tutti i provvedimenti necessari per garantire la sicurezza e l'igiene del lavoro.

Ogni responsabilità di danni che in relazione all'espletamento della fornitura o a cause ad essa connesse, derivassero all'Azienda o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico della Ditta.

Inoltre, la Ditta sottoposta a tutti gli obblighi previsti dalle norme vigenti in materia di lavoro, assicurazioni sociali, risponde degli eventuali danni arrecati ai suoi collaboratori nell'esecuzione degli adempimenti contrattuali, sollevando l'Azienda da qualsiasi responsabilità che al riguardo le venisse mossa.

ART. 20 SVINCOLO DEPOSITO CAUZIONALE

Al termine del contratto, liquidati tutti i conti, definite le eventuali contestazioni e vertenze, e dopo che la Ditta avrà provato di aver pagato ogni spesa contrattuale di sua spettanza, le singole Aziende disporranno il nulla osta per lo svincolo del deposito cauzionale definitivo, senza diritto ad interessi di sorta.

ART. 21 TUTELA PRIVACY

Ai sensi e per gli effetti del D.lgs n. 196/2003 e s.m.i. "Codice della Privacy", il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei soggetti candidati alla gara e della loro riservatezza.

Il trattamento dei dati sarà svolto nel rispetto dei principi e delle disposizioni di cui alla suddetta normativa.

In particolare il trattamento dei dati richiesti per la partecipazione alla presente gara ha la sola finalità di consentire l'accertamento del possesso di requisiti e idoneità e dell'inesistenza di cause ostative.

ART. 22 NORME DI RINVIO

Per le condizioni generali di fornitura e per ogni ulteriore caso non previsto, si rinvia alla normativa statale e regionale in materia.