



Sede Legale Viale Strasburgo n.233 - 90146 Palermo  
Tel 0917801111 - P.I. 05841780827  
U.O.C. APPROVVIGIONAMENTI  
Tel. 091.7808312 Fax. 091.7808394

Prot. 0024618/5

Palermo, 12 Ottobre 2012

**Oggetto: Invito a gara - Procedura negoziata senza bando, ai sensi del D.Lgs 163/2006, per la fornitura di PANE FRESCO E PRODOTTI DIETETICI, occorrenti alla Cucina del P.O. " Villa Sofia – C.T.O.". Importo presunto € 55.000,00 = IVA esclusa. Lotto C.I.G.:4615120580**

Spett.le Ditta

-----  
-----  
-----

15 pagine compresa questa

**E' intenzione di questa Amministrazione procedere, mediante procedura negoziata, ai sensi dell'art. 57 comma 2 lettera c del D.Lgs 163/2006, per l'aggiudicazione di PANE FRESCO E PRODOTTI DIETETICI, da destinare alla Cucina del P.O. " Villa Sofia – C.T.O.", per una spesa complessiva presunta di € 55.000,00 =I.V.A. ESCLUSA, così come appresso meglio specificato:**

DESCRIZIONE	QUANTITA' PRESUNTA ANNUA
PANE BIANCO FRESCO DA 50 Gr E 100 Gr. CIRCA	KG. 21.000
PASTA DIETETICA APROTEICA IN CONF. DA DA 500 Gr.	KG. 60
PASTA DIETETICA SENZA GLUTINE IN CONF. DA 500 Gr.	KG. 20

PANE BISCOTTATO IPOPROTEICO MONODOSI DA 50 Gr. CIRCA	KG. 25
FETTE TOSTATE DIETETICHE SENZA GLUTINE MONODOSI IN CONF. DA 25Gr CIRCA	KG. 15
PANE PER CELIACI FRESCO DA 50 Gr E 100 Gr. CIRCA	KG. 25
PANGRATTATO	KG. 1000
PANE BIANCO FRESCO SENZA SALE DA 50 Gr E 100 Gr. CIRCA	KG. 4000
FETTE BISCOTTATE APROTEICHE	KG. 40

I quantitativi richiesti sono presuntivi del fabbisogno annuo, pertanto l'Amministrazione, nel corso della somministrazione, può variare, in più o in meno, le forniture aggiudicate, in rapporto all'effettivo fabbisogno ed alle disponibilità finanziarie dell'Azienda, senza che la ditta aggiudicataria abbia diritto ad indennità o compensi in caso di maggiori o minori consumi rispetto alle previsioni.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di fornire, per tutto il periodo contrattuale, sempre agli stessi patti e condizioni.

La ditta contraente in caso di scadenza del contratto o di mancato rinnovo, è tenuta a garantire la fornitura alle medesime condizioni contrattuali, fino all'individuazione del nuovo contraente.

### ***CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI E DEGLI IMBALLAGGI***

In tutti i prodotti confezionati, in calce alla busta, oltre alla denominazione della ditta distributrice, al tipo di prodotto, alla data di confezionamento e alla data di scadenza, dovrà essere indicata la denominazione della ditta produttrice del prodotto stesso.

La ditta fornitrice dovrà dare assicurazione della "QA" (quality assurance) che include HCCP (Hazard analysis critical control point) come da decisione dell'Unione Europea.

Qualora dalle verifiche che saranno effettuate durante il corso della fornitura risultasse la non veridicità delle informazioni fornite dalla ditta aggiudicataria, questa Azienda provvederà ad effettuare opportuna segnalazione all'Autorità Giudiziaria.

I prodotti oggetto della seguente fornitura devono essere conformi ai requisiti stabiliti dalle disposizioni vigenti in campo nazionale e comunitario, in particolare per quanto attiene le autorizzazioni alla produzione, all'importazione ed immissione in commercio.

### ***CARATTERISTICHE PANE FRESCO***

Deve essere utilizzato esclusivamente un impasto composto di farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito naturale (in quantità non superiore all'1%).

Il pane deve, in particolare, possedere le seguenti caratteristiche:

#### **A – QUALITÀ**

- la farina deve essere di grano tenero, tipo "0" o "00"; il panificatore deve essere in possesso del farinogramma attestante la qualità della farina utilizzata per la produzione del pane destinato al servizio di refezione scolastica
- la percentuale di glutine ottimale deve essere del 13 %, e comunque non inferiore al 12

%

- è ammesso l'impiego di malto in farina nella percentuale dello 0,8 %
- è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato

#### B – PEZZATURA

- il pane deve avere pezzatura di 50 - 100 gr. Cad. confezionato singolarmente e riportare nell'etichetta ragione sociale produttore, ingredienti, data produzione, data scadenza oltre a quanto previsto dalla normativa vigente.

#### C – LIEVITAZIONE

- deve essere di tipo naturale, non chimico, con ripetuti rinfreschi degli impasti - la durata della lievitazione non deve essere inferiore alle 14 ore

#### D – ADDITIVI

- non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima, né durante la panificazione

#### E – COTTURA

- il pane deve essere ben cotto, con una percentuale di umidità non superiore al 29 %

#### F – TRASPORTO

- il pane deve essere trasportato in contenitori di materiale lavabile, con adeguata ed igienica copertura
- gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura
- il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti,
- le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione, devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti

#### G – CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- crosta dorata e croccante
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa
- alla rottura con le mani, o al taglio, il pane deve risultare croccante, con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie, tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido di farina cruda, di muffa o altro
- non devono esserci bruciature

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione, riguardante il peso della fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione, riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

#### PANE GRATTUGIATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale e assoggettato alla disciplina della legge in vigore.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni di legge riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, nonché la data della durata di conservazione.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

#### PASTA DIETETICA SENZA GLUTINE

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è

soggetto alla Legge n. 327 del 29 marzo 1951 sui prodotti dietetici.

Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1 % .

Le confezioni, chiuse ed intatte, devono riportare tutte le indicazioni di legge.

## ***CONDIZIONI DI FORNITURA E MODALITA' DI CONSEGNA***

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo.

Devono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

I beni in questione devono essere consegnati presso la dispensa del P. O. C.T.O. (dal lunedì al venerdì, ad eccezione del pane che deve avvenire anche nei giorni festivi e prefestivi.) nei prodotti e nelle quantità indicato nell'ordine entro il giorno successivo dal ricevimento dello stesso, salvo concordato diversamente.

All'atto della consegna, il bene sarà sottoposto a controllo qualitativo dall'incaricato dell'Azienda.

Il controllo e l'accettazione dei beni da parte dell'incaricato non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti del bene stesso.

Il bene consegnato se non risulta in possesso dei requisiti richiesti potrà essere rifiutato da questa Azienda non solo alla consegna, ma anche successivamente, e ciò nei casi in cui il bene dovesse palesare qualche difetto non rilevato e non immediatamente rilevabile.

Il fornitore sarà tenuto a ritirare il bene contestato, a sue spese, con l'obbligo di restituire nel tempo indicato dall'Azienda il bene corrispondente nella qualità.

I prodotti aggiudicati dovranno essere forniti in confezioni che ne garantiscono la buona conservazione durante il trasporto, il facile immagazzinamento per sovrapposizione e riportare ben leggibili, in lingua italiana, la descrizione tecnico-quantitativa del contenuto, il nome e la ragione sociale del produttore ed ogni altra informazione utile al loro riconoscimento.

Tutti i prodotti forniti dovranno corrispondere, per caratteristiche e confezioni, alle norme di legge e di regolamento che ne disciplinano la produzione, la vendita ed il trasporto.

I beni dovranno essere consegnati esclusivamente nei quantitativi richiesti .

I prodotti dovranno essere forniti in confezione originale e sigillata e recare, tassativamente, stampigliato la denominazione dell'Impresa, le caratteristiche del prodotto e comunque tutte le indicazioni stabilite dalle norme di legge ed in particolare la data di scadenza ove richiesta.

Dette diciture devono figurare sia sul confezionamento primario e sia sull'imballaggio esterno come previsto dal D.lgs 540/92. Il codice a barra dovrà essere leggibile con la penna ottica.

I prodotti vanno consegnati con mezzi di trasporto idonei a garantire che gli stessi siano conservati nel rispetto delle norme vigenti, franco trasporto ed ogni altro onere accessorio.

All'atto della consegna il fornitore deve presentare ad un incaricato della dispensa dell'Azienda, l'apposito documento di trasporto in duplice esemplare od altro documento idoneo, nel quale siano indicate specie e quantità dei singoli beni forniti, numero di riferimento e data dell'ordine e numero del lotto e la data di scadenza degli stessi ove prevista.

L'Azienda si riserva, nella forma che riterrà più opportuna, di intervenire in merito alla verifica della gestione della fornitura.

In caso di inadempimento relativamente allo svolgimento della fornitura, l'Azienda si riserva di applicare, in contraddittorio con l'Impresa aggiudicataria, le penali di seguito indicate, previa contestazione scritta mediante raccomandata con avviso di ricevimento in riferimento alla riscontrata inadempienza, assegnando un termine, non inferiore a 10 giorni, per la presentazione delle controdeduzioni.

In caso di silenzio o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide od accoglibili, saranno applicate le seguenti penalità con motivato provvedimento dell'Azienda:

- In caso di ritardo nella fornitura per cui si sia verificato il ritardo: penale pari a €100,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo oltre il 5° giorno previsto per la consegna, indipendentemente dal valore dell'ordine.
- In caso di ritardo nel completamento della fornitura per cui si sia verificato il ritardo: penale pari a € 50,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo oltre il 3° giorno previsto per il completamento della fornitura, indipendentemente dal suo valore.
- In caso di fornitura di articoli non aggiudicati o difformi per qualità e marchio dall'offerta, oltre alla richiesta di sostituzione: penale pari al 20% del valore della merce non rispondente.
- In caso di ritardo nella sostituzione della merce difforme per cui si sia verificato il ritardo: penale pari a € 50,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo oltre il 5° giorno previsto per il ritiro, indipendentemente dal suo valore.
- In caso di mancato rispetto delle condizioni di cui alla presente lettera di invito: penale da € 50,00 a €150,00 commisurata alla gravità dell'inadempimento contestato soprattutto in relazione ai disagi provocati ai servizi.

L'Azienda, oltre all'applicazione delle penali, dispone che il termine massimo di ritardo della consegna non possa eccedere comunque i giorni 2 (due); trascorso detto termine l'Amministrazione potrà avvalersi della facoltà di aggiudicare la fornitura ad altra impresa, fatti salvi i propri diritti di risarcimento danni. Il corrispettivo per i prodotti in questione o l'importo delle penali applicate potrà essere recuperato dalla stessa Amministrazione mediante corrispondente riduzione sulla liquidazione delle fatture in pagamento emesse dalla ditta inadempiente, e ne sarà data comunicazione al fornitore con raccomandata con avviso di ricevimento.

Si intende fatto salvo il diritto dell'Azienda al risarcimento di eventuali ulteriori danni subiti o delle maggiore spese sostenute a causa dell'inadempimento contrattuale.

### **L'aggiudicazione verrà previa conformità con quanto richiesto**

La busta contenente l'offerta (allegato "A" e "B" ) dovrà essere indirizzata al Responsabile della U.O. C. APPROVVIGIONAMENTI dell'Azienda. Sulla busta dovrà essere inoltre scritta in evidenza la seguente dicitura:

**“Procedura negoziata per la fornitura di pane fresco e prodotti dietetici”** indicando il nome dell’offerente, e dovrà essere fatta pervenire **entro le ore 13,00 del 15 /11/2012 presso l’Ufficio Protocollo dell’Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti “Villa Sofia Cervello” - Viale Strasburgo 233 90146 PALERMO.**

L’ offerte redatta in modo imperfetto, o contenente comunque condizioni aleatorie e/o indeterminate non verranno accettate e saranno considerate nulle.

Il prezzo indicato nell’offerta dovrà rimanere fisso ed invariabile e sarà, inoltre, comprensivo di trasporto, imballaggio presso l’Azienda Ospedaliera destinataria e di tutti gli oneri di natura fiscale esclusa l’I.V.A. che sarà addebitata a norma di legge.

L’importo della fattura viene pagato tramite la Tesoreria dell’Azienda, ai sensi del D.Lgs. n. 231/2002 è da considerarsi “corretta prassi commerciale” nel settore, ai sensi dell’Art. 7 del citato D.Lgs. n. 231/2002, i pagamenti per le forniture effettuate verranno eseguiti a 90 (novanta) giorni dalla data di ricevimento della fattura. a fornitura regolarmente eseguita ed a controllo avvenuto.

Tale termine resta interrotto qualora l’Azienda chieda chiarimenti.

In caso di ritardo nei pagamenti, viene indicato, a titolo di proposta contrattuale, un tasso di mora in misura pari al tasso BCE stabilito semestralmente e pubblicato con comunicazione del Ministero dell’Economia e delle Finanze sulla GURI, secondo quanto previsto dall’art. 5 del D.Lgs. 231 del 9 ottobre 2002, maggiorato di un punto percentuale.

Si comunica che le contestazioni formalizzate inibiscono, fino a completa definizione, il diritto al pagamento delle relative fatture.

Le fatture relative alla fornitura dovranno essere intestate a:

**AZIENDA OSPEDALIERA “ OSPEDALI RIUNITI VILLA SOFIA - CERVELLO – PALERMO – Viale Strasburgo n. 233 – 90146 PALERMO.**

La fattura, per la liquidabilità, oltre a contenere oltre i dati obbligatori per legge ed essere conforme a quanto previsto nell’ordine d’acquisto e deve contenere le seguenti indicazioni:

- ◆ riportare il numero d’ordine;
- ◆ essere corredata da copia dell’ordine e copia fotostatica del documento di trasporto e altro documento equipollente;
- ◆ riportare il numero di conto economico e quello del centro di costo indicato sull’ordine.

La data di arrivo della fattura é attestata dal timbro apposto dal Protocollo dell’Azienda Ospedaliera. Il pagamento delle fatture non contestate libera l’Azienda da qualsiasi rivendicazione economica da parte dell’aggiudicatario.

Il pagamento sarà effettuato:

- con versamento su c/c postale o bancario;
- con mandato di riscossione nominativo.

La Ditta dovrà comunicare (in occasione dell’invio della fattura) la modalità di pagamento prescelta con lettera a firma del legale rappresentante.

Il presente invito non costituisce impegno per questa Azienda.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI

GEOM. ANTONINO CAMPAGNA

C/O EX ECONOMATO P. O. VILLA SOFIA

TEL. 0917808231 / 3357859764 FAX: 0917804735

e-mail: a.campagna@ospedaliriunitipalermo.it

Distinti saluti.

*Referente Istruttore*

*Geom. Antonino Campagna*

*IL RESP. U. O. C. APPROVVIGIONAMENTI*  
**D.SSA ANTONINA LUPO**

---

**Sede Legale : Viale Strasburgo n° 233 - Palermo - C.F.: 05841780827  
90146 Palermo**



