



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

**Prot. n. 0009296/5**

**Palermo, 13/03/2014**

**Oggetto:** Gara a procedura negoziata, ai sensi dell'art. 57 del D.lgs. 163/06, per la fornitura annua di pane fresco e prodotti dietetici e senza glutine. Base d'asta: € 53.000,00 oltre IVA

**CIG:5654224D3D**

### **Spett.le Ditta**

E' intenzione di questa Amministrazione procedere, ai sensi dell'art. 57 del D.lgs 163/2006, all'affidamento della fornitura di pane fresco e prodotti dietetici e senza glutine per la cucina del P.O. Villa Sofia-C.T.O., per anni uno.

L'invito alla presente procedura è regolato dalle disposizioni di cui alla presente lettera d'invito e del D.lgs. 163/06 ed è riservato a Ditte ubicate nel comune di Palermo stante che la tipologia di fornitura necessita di estrema tempestività nelle consegne e nelle gestione delle emergenze commisurate al numero dei ricoveri.

**La Tipologia e quantitativi annui presunti di pane fresco e prodotti dietetici occorrenti alla cucina P.O. "Villa Sofia C.T.O." sono di seguito indicati:**

Caratteristiche del pane fresco: Per pane deve intendersi il prodotto che si ottiene dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con farina di frumento di grano tenero tipo "0" con un procedimento di trasformazione fisico-chimica provocata da microrganismi (saccaromices minor ed altre specie) : questo impasto è detto lievito di **pasta acida** o **lievito naturale** (in quantità non superiore all'1%).  
Il pane inoltre deve, in particolare, possedere le seguenti caratteristiche :

#### **Qualità**

- la farina 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 ristorazione
- la percentuale di glutine ottimale deve essere del 12 % e comunque non inferiore al 11%
- è ammesso l'impegno di malto nella in farina nella percentuale dell' 0,8%
- è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

#### **Pezzatura**

- Il pane deve avere pezzatura di 50 gr. e 100 gr.caduno , confezionato singolarmente e riportare in etichetta ragione sociale del produttore , ingredienti , data di produzione data di scadenza, i gr. oltre a quanto previsto dalla normativa vigente.

#### **Lievitazione**

- deve essere con lievito di pasta acida detto lievito naturale , non chimico, con ripetuti rinfreschi degli impasti , la durata della lievitazione non deve essere inferiore alle 14 ore.

#### **Additivi**

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

### **Cottura**

- il pane deve essere ben cotto, con una percentuale di umidità massima del 29%

### **Trasporto**

- Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione al luogo di consegna deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, e comunque nel rispetto della normativa vigente e delle sue eventuali modifiche, in modo che il pane risulti al riparo da ogni altra causa di insudiciamento.
- gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti ed è fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.(D.P.R.327/80).
- Sia i veicoli che i contenitori utilizzati per il trasporto devono essere progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione (Reg. 852/2004)
- Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento, e distribuzione, devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle leggi vigenti sull'igiene degli alimenti.(HACCP)

### **Caratteristiche organolettiche**

- Crosta dorata e croccante
- Mollica deve essere morbida, ma non collosa
- Il pane deve risultare alla rottura con le mani o al taglio 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, odore di rancido di farina cruda, di muffa o altro.
- Non devono esserci bruciate
- Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione, riguardante il peso della fornitura, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

### **IL 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 ed 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 E PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE (pane, pasta, prodotti da forno, mix di farine)**

La norma di riferimento per la produzione degli alimenti senza glutine venduti preconfezionati è rappresentata dal D.Lgs. del 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche. Tale Decreto Legislativo prevede che la produzione ed il confezionamento (art. 10) di prodotti senza glutine vengano effettuati in "stabilimenti autorizzati" dal Ministero della Salute. Inoltre i prodotti sono soggetti a "notifica di etichetta" ai sensi dell'art. 7 della norma di cui sopra. Sempre la stessa norma prevede che solo gli alimenti prodotti presso stabilimenti autorizzati e sottoposti a procedura di notifica di etichetta possono riportare sulla confezione l'indicazione "dietetico" (art. 4) e nel nostro caso ad esempio la scritta "senza glutine". Pertanto la presenza di tale dicitura ("dietetico senza glutine") implica sempre e necessariamente Autorizzazione e Notifica Ministeriale. Si sottolinea che tutti i prodotti dietetici senza glutine notificati dal Ministero della Salute ed inseriti nel Registro Nazionale degli Alimenti per celiaci sono idonei al celiaco e garantiti dal Ministero stesso.

## **ALIMENTI DIETETICI DESTINATI A FINI SPECIALI (ADFMS) - PASTA E PANE A BASSO CONTENUTO DI PROTEINE e apporto controllato di sodio potassio e fosforo per formulare schemi dietetici ipoproteici**

Secondo la Circolare 5 novembre 2009 Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali (G.U. 27 novembre 2009, n. 277), sono definiti prodotti dietetici aproteici i succedanei, con un residuo proteico non superiore all'1%, con significativo tenore proteico di derivazione vegetale, come pane, pasta, biscotti, prodotti da forno e simili.

Succedanei di detti alimenti con un residuo proteico superiore all'1% e non superiore al 2% possono essere definiti "ipoproteici"

I prodotti Aproteici rientrano nella categoria dei prodotti "dietetici" destinati ad alimentazione particolare (disciplinati dal D.lgs.27.01.1992,n.111).

Bollino su confezione del "Registro Nazionale del Ministero della salute"

### **Quantitativi Anni presunti:**

Pane bianco fresco da 50gr e 100gr circa	Kg 21.000
Pasta dietetica Aproteica in conf da 500gr.	Kg 60
Pane biscottato ipoproteico monodosi 50gr.circa	Kg 25
Fette biscottate aproteiche	Kg 40
Pasta dietetica senza glutine conf. da 500gr.	Kg 20
Fette tostate Dietetiche senza glutine modosi in conf. da 25gr.circa	Kg 15
Pane per celiaci fresco da 50 e 100 gr circa	Kg 25
Pane bianco fresco <u>senza sale</u> da 50 e 100gr. circa	Kg 4000
Pangrattato	Kg 1.000

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 senza che la ditta aggiudicataria abbia diritto ad indennità o compensi in caso di 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. Il contratto con la ditta aggiudicataria si intenderà risolto prima della naturale scadenza, senza che la Ditta aggiudicataria possa vantare alcuna pretesa, qualora dovessero avere inizio i lavori di ristrutturazione della cucina del Presidio Ospedaliero Villa Sofia-Cervello.

### ***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 penali 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 maggiori spese sostenute a causa dell'inadempimento contrattuale.

La procedura negoziata è regolata dalla normativa vigente nonché da quanto stabilito dalla presente lettera d'invito.

**L'aggiudicazione avverrà, a lotto unico, in favore dell'Impresa che offrirà il prezzo più basso rispetto a quello complessivo posto a base d'asta, previa verifica di conformità con quanto richiesto. Nell'offerta la Ditta concorrente dovrà indicare i prezzi unitari dei singoli beni offerti al netto dell'IVA, come da modello allegato (Allegato A).**

Il plico contenente l'offerta dovrà essere indirizzata al Responsabile della U.O.C. APPROVVIGIONAMENTI dell'Azienda Ospedaliera. Sulla busta dovrà essere inoltre scritta in evidenza la seguente dicitura:

**“Procedura negoziata per la fornitura di pane fresco e prodotti dietetici per la cucina del Presidio Ospedaliero Villa Sofia-C.T.O.”** indicando il nome dell'offerente, e dovrà essere fatta pervenire **entro le ore 12:00 del 28/03/2014 presso l'Ufficio Protocollo dell'Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti “Villa Sofia Cervello” - Viale Strasburgo 233 90146 PALERMO .**

IL PLICO DOVRÀ CONTENERE AL SUO INTERNO DUE BUSTE, RECANTI L'INTESTAZIONE DEL MITTENTE E, RISPETTIVAMENTE, LA SEGUENTE DICITURA:

- “A”- DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA;
- “B”- OFFERTA ECONOMICA

### **BUSTA “A”- DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA :**

LA BUSTA “A” DOVRÀ CONTENERE:

- 1) **l'Allegato B**, a pena d'esclusione, debitamente compilato e sottoscritto con allegato il documento d'identità del sottoscrittore;
- 2) **Garanzia** prestata a scelta dell'offerente, secondo una delle modalità previste dall'art. 75 D. Lgs. 163/2006, pari al 2% dell'importo complessivo della fornitura ossia di € 1.060,00

A pena di esclusione, la garanzia dovrà prevedere:

- espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile;
- l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- la validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- essere corredata dall'impegno del garante a rinnovarla.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo sarà ridotto del 50% - ex art. 75 D.Lgs. 163/2006, comma 7 – se a codesta ditta sia stata rilasciata, da organismi accreditati, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico dovrà segnalare, in sede di offerta, il possesso del requisito, nonché documentarlo nei modi prescritti dalla norme vigenti.

La garanzia per la ditta aggiudicataria sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

**Impegno di un fideiussore** a rilasciare la garanzia fideiussoria - di cui all'art. 113 del D. Lgs. n. 163/2006 - per l'esecuzione del contratto che l'affidatario stipulerà con questa Azienda .

- 3) Lettera d'invito firmata per accettazione.

### **BUSTA “B”- OFFERTA ECONOMICA:**

OFFERTA SEGRETA, redatta in lingua italiana ed in competente carta legale che, debitamente sottoscritta dal titolare o legale rappresentante della Ditta, dovrà essere inserita in apposita busta sigillata con nastro autoadesivo trasparente o altro materiale idoneo ad evitarne eventuali manomissioni, timbrata e controfirmata sui lembi di chiusura dal titolare o legale rappresentante o comunque da colui che ha sottoscritto l'offerta stessa.

I concorrenti dovranno indicare nell'offerta:

- a) se persone fisiche: cognome e nome, domicilio fiscale nonché il numero di codice fiscale o il numero di partita I.V.A.
- b) se persone giuridiche: denominazione (ragione sociale della Ditta), domicilio fiscale e partita I.V.A.

L'offerta è irrevocabile e nelle more dell'aggiudicazione si intende valida ed impegnativa per la ditta fino al 180° giorno successivo a quello stabilito per la presentazione delle offerte.

Il prezzo offerto dovrà essere scritto in cifre e in lettere , in caso di discordanza sarà ritenuto valido quello più favorevole per l'Amministrazione.

**Non saranno ammesse offerte al rialzo rispetto al prezzo a base d'asta, alternative, parziali e/o condizionate.**

Il prezzo indicato nell'offerta dovrà rimanere fisso ed invariabile e sarà, inoltre, comprensivo di trasporto, imballaggio, consegna 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'offerta dovrà contenere tutti i dati economici di cui all'allegato "A" (modello di offerta) nonchè la seguente dichiarazione:

- ◆ che il ribasso offerto è comprensivo di ogni onere relativo alla fornitura, ed alle condizioni, nessuna esclusa, previste dalla lettera d'invito, che si intendono pienamente ed integralmente accettate dalla Ditta;
- ◆ che la presente offerta economica è giudicata remunerativa ed irrevocabile ed impegnativa sino al 180° giorno successivo al termine ultimo per la presentazione della stessa;
- ◆ di accettare espressamente ed irrevocabilmente, in ipotesi di controversia, la competenza territoriale esclusiva del Foro di Palermo;
- ◆ all'offerta dovrà essere allegata, altresì, copia del documento di riconoscimento del Sottoscrittore in corso di validità.

**All'Impresa aggiudicataria verranno corrisposti i prezzi unitari indicati in sede di gara per ogni singolo prodotto della fornitura aggiudicata.**

L'importo della fattura viene pagato tramite la Tesoreria dell'Azienda Ospedaliera, 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 60 (sessanta) giorni dalla data di ricevimento della fattura a fornitura regolarmente eseguita ed a controllo avvenuto.

Tale termine resta interrotto qualora l'Azienda Ospedaliera chieda chiarimenti.

Si intendono pervenute il 15 del mese, tutte le fatture registrate tra il 1° e il 15° giorno del mese stesso; il 30 del mese tutte le fatture registrate tra il 16° e l'ultimo giorno del mese stesso.

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

**L'impresa aggiudicataria dovrà indicare un conto corrente unico sul quale fare confluire tutte le somme relative all'Appalto e gli estremi identificativi delle persone autorizzate ad operare su quel conto, ai sensi della Legge 136/10 e dell'art. 2 della L.R. 15/08**

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, 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.
- ◆ Codice CIG;

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 Ospedaliera 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.

L'Impresa aggiudicataria dovrà comunicare (in occasione dell'invio della fattura) la modalità di pagamento prescelta con lettera a firma del legale rappresentante.

L'impresa concorrente autorizza l'Azienda Ospedaliera ad effettuare ogni comunicazione riguardante la presente gara a mezzo fax.

Il R.U.P. (Responsabile Unico del Procedimento) della presente procedura è la Dott.ssa Antonina Lupo.

Il presente invito non costituisce impegno per questa Azienda Ospedaliera.

Ogni integrazione e chiarimento verrà pubblicato sul sito web aziendale [www.ospedaliriunitipalermo.it](http://www.ospedaliriunitipalermo.it)

Tutte le comunicazioni sul sito avranno valore di notifica, pertanto è onere della ditta concorrente verificare il sito fino al termine di presentazione delle offerte e durante l'espletamento della gara.

Per eventuali chiarimenti codesta rispettabile Ditta potrà rivolgersi all'U.O.C. Approvvigionamenti dell'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Villa Sofia-Cervello" di Palermo (Dott.ssa Florinda Paladino tel. 091/7808069).

IL RESPONSABILE U.O.C.  
APPROVVIGIONAMENTI  
f.to D.ssa Antonina Lupo

**PER ACCETTAZIONE**

**FIRMA LEGALE RAPPRESENTANTE**

**TIMBRO DITTA**