

Deliberazione

2109

del

13 LUG. 2001

Oggetto: Indizione pubblico incanto – procedura aperta - per fornitura annuale di generi alimentari
Approvazione Capitolato Speciale.

IL DIRETTORE GENERALE

- accertata** la necessità di dover procedere al confezionamento del pasto diretto nei PP.OO. di Iglesias, previa acquisizione delle derrate alimentari necessarie;
- atteso** che il Servizio Acquisti ha proceduto alla fase istruttoria, come da nota Prot. delib. 06 /ABS del 10.07.01, che costituisce parte integrante del presente atto;
- ritenuto** di dover procedere all'affidamento della fornitura annuale di prodotti alimentari diversi, mediante espletamento di un pubblico incanto – procedura aperta - ai sensi del D.Lgs. 358/92, così come modificato dal D.Lgs. 402/1998;
- sentito** il Direttore Amministrativo nonché il Direttore Sanitario

DELIBERA

- approvare l'allegato Capitolato Speciale per la fornitura annuale di prodotti alimentari diversi;
- autorizzare formalmente l'indizione della gara a pubblico incanto per l'affidamento annuale, da espletarsi ai sensi del D.Lgs. 358/92 come modificato dal D.Lgs. 402/98.
- confermare, ai sensi della delibera 2103/2000, la formale delega al Direttore Amministrativo per provvedere alla regolare designazione dei componenti della Commissione di aggiudicazione.
- disporre la contabilizzazione della spesa annuale presunta di lire trecentomilioni (€ 300.000.000) oltre IVA vigente – Euro 154.937,07 + IVA - , sulla classe di costo 420200002 del piano dei conti aziendale.
- demandare al **capo servizio acquisti** di provvedere per quanto di competenza, ai sensi delle normative vigenti, ivi compresa la pubblicazione dei bandi di gara e dell'avviso per estratto.
- disporre il pagamento della somma presunta di lire tre milioni (€ 3.000.000) Euro 1.549,38, IVA vigente inclusa, in favore dell'Istituto Poligrafico e Zecca per la pubblicazione del bando sulla G.U.R.I. a mezzo Cassa Economale
- determinare che il costo presunto di lire dieci milioni (€ 10.000.000) Euro 5.164,57 , per la pubblicazione dell'estratto sui quotidiani, da movimentarsi sulla classe di costo 540100008 del piano dei conti, verrà liquidato dal **capo servizio bilancio/contabilità** con ordinativo bancario tratto sul **tesoriere** aziendale.

DIRAMM/

DIRSAN/

ACQ/AGULLI/

Resp.Sett./

ADD/R.Tiddia



Il Direttore Generale

Simeone

[Handwritten signature]

Si attesta che la deliberazione risulta affissa all'albo aziendale, presso la sede legale dell'Azienda, per dieci giorni, a decorrere dal 16 LUG. 2001 fino al 25 LUG. 2001



Il Resp.le del Procedimento

Carta

Carta

Il Responsabile

Affari Generali

[Signature]

SERVIZIO SANITARIO – REGIONE SARDEGNA
AZIENDA U.S.L. N.7
Via Dalmazia 83 - 09013 CARBONIA (CA)

PROT. N. 06 /ABS
Servizio Acquisti

Carbonia 10.07.2008

Al sig. Direttore Amministrativo

OGGETTO: Proposta indizione gara mediante procedura aperta - pubblico incanto, per la fornitura di generi alimentari diversi.

Relativamente alla somministrazione dei pasti ai degenti ed ai dipendenti, nell'Azienda USL si opera con differenti procedure, e più precisamente:

- mediante affidamento a Ditta esterna del servizio per la fornitura ed il confezionamento del vitto e la gestione della cucina presso il P.O. Sirai di Carbonia;
- mediante il confezionamento diretto nei PP.OO. di Iglesias, previa acquisizione delle derrate alimentari necessarie.

L'Ufficio scrivente ha predisposto il Capitolato Speciale, trasmesso con nota prot. 969/ABS del 27 settembre 2000 al Responsabile Amministrativo dei PP.OO. di Iglesias, perché venisse rivisto e corretto sulla base di eventuali diverse esigenze riscontrate nel corso della triennale fornitura dei medesimi alimenti.

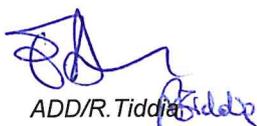
Detto capitolato, che si allega alla presente, è stato corretto e firmato in ogni foglio dal Responsabile Amministrativo, per accettazione.

La spesa annuale presuntiva per l'approvvigionamento dei generi di cui trattasi è di trecento milioni (£. 300.000.000), oltre l'IVA vigente.

Per la fornitura dei beni in oggetto, qualora si ritenga che debba essere mantenuta l'attuale procedura di confezionamento del vitto presso i PP.OO. di Iglesias, si propone apposito atto di:

- indizione del pubblico incanto, da esperirsi ai sensi del D.Lgs 358/1992, così come modificato dal D.Lgs 402/1998, per l'affidamento annuale della fornitura dei prodotti alimentari diversi, elencati nel capitolato di gara;
- approvazione dell'allegato capitolato speciale.

Distinti saluti.


ADD/R. Tiddia


Il CAPO SERVIZIO ACQUISTI
Agulli

AZIENDA U.S.L. N. 7

Via Dalmazia 83 – Casella Postale 122 - 09013 CARBONIA (Cagliari)

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI

ART. 1 - OGGETTO DELLA FORNITURA E DURATA

Oggetto del presente Capitolato è la fornitura di Generi alimentari, occorrenti ai Presidi Ospedalieri di Iglesias, facenti parte dell'Azienda USL n. 7, per un periodo di 1(uno) anno decorrente dalla data indicata nella lettera d'aggiudicazione.

Il contratto, però, potrà essere rescisso su esplicita volontà dell'Azienda, anche senza alcun motivo imputabile alla Ditta, in qualsiasi momento prima della naturale scadenza del medesimo, qualora si decidesse l'interruzione dell'attività espletata direttamente dall'Azienda o la soppressione del Servizio, senza che la Ditta possa avanzare riserva alcuna o richiesta di indennizzo.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di continuare la fornitura alle condizioni convenute fino all'aggiudicazione del successivo appalto e ciò non oltre il limite di giorni 90 (novanta) dalla scadenza naturale.

ART. 2 - QUANTITA' DI FORNITURA E CARATTERISTICHE QUALITATIVE

I quantitativi annui presunti di fornitura sono soggetti a variazione in aumento o diminuzione, nel limite del 20% (art. 11 R.D. 2440/1923), senza che ciò possa comportare alcuna variazione del prezzo.

I quantitativi potranno essere ulteriormente ridotti nel caso di insufficiente disponibilità finanziaria a seguito di manovre di contenimento della spesa operata dallo Stato o dalla Regione Sardegna.

Si riportano i quantitativi annui presunti:

GRUPPO A - OMOGENEIZZATI

Lotto unico

- a) n. 1.000 Omogeneizzati da gr. 80 gusto pollo
- b) n. 1.000 Omogeneizzati da gr. 80 gusto manzo
- c) n. 1.000 Omogeneizzati da gr. 80 gusto vitello
- d) n. 1.000 Omogeneizzati da gr. 80 gusto pollo e vitello
- e) n. 1.000 Omogeneizzati da gr. 80 gusto tacchino
- f) n. 1.000 Omogeneizzati da gr. 80 gusto coniglio

Il prodotto offerto e fornito deve corrispondere alle norme di legge in vigore, che disciplinano la produzione e commercializzazione degli alimenti per la prima infanzia. Si richiamano in particolare le normative generali e speciali, nazionali ed europee (CEE).

GRUPPO B - LATTE

Lotto unico

- a) lt. 21.250 Latte vaccino intero U.H.T. in buste
- b) lt. 4.000 Latte parzialmente scremato U.H.T. in buste.

Il prodotto offerto e fornito deve corrispondere alle norme di legge in vigore, ivi comprese le normative europee (CEE), che regolano la produzione, la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte per uso alimentare.

Il latte intero U.H.T. dovrà avere una percentuale di sostanza grassa non inferiore al 3%.

Il latte parzialmente scremato dovrà avere una percentuale di sostanza grassa non inferiore al 1% e non superiore al 1,8%.

Il latte, intero e parzialmente scremato, proveniente da allevamenti immuni da T.B.C. da dichiararsi espressamente in confezione, dovrà essere fornito in confezione sterile autorizzata, dalla capacità di lt. 1.

Le confezioni, all'atto della consegna, devono contenere stampigliata in modo ben visibile la data del confezionamento e/o di scadenza e/o la durata del prodotto, **precisando che la fornitura non deve essere di data superiore ai due mesi dal confezionamento.**

GRUPPO C - ACQUA MINERALE

Lotto 1

- lt. 8.000 Acqua minerale gasata

Lotto 2

- lt. 155.000 Acqua minerale naturale

L'acqua minerale, gasata o naturale, deve essere fornita in contenitori ammessi dalla legge (vuoto a perdere).

La confezione deve essere originaria di fabbrica alla sorgente, sanitariamente ineccepibile a norma di legge, senza possibilità di inquinamento esterno. Deve essere in contenitori da 0,5 litri e da 1 litro.

Debbono osservarsi le norme, nazionali e comunitarie, in vigore.

AZIENDA U.S.L. N. 7

Via Dalmazia 83 – Casella Postale 122 - 09013 CARBONIA (Cagliari)

GRUPPO D - PASTA e RISO

Lotto 1

- Kg. 12.200 Pasta alimentare

Lotto 2

- Kg. 4.500 Riso alimentare

La pasta alimentare ed il riso devono essere di primaria marca nazionale, di buona qualità ed il fornitore deve garantire la loro idoneità all'uso per il quale sono destinati.

In particolare:

1) **Per la pasta** debbono osservarsi le seguenti precisazioni:

La pasta deve essere di prima qualità,

di pura semola di grano duro,

dalla sua composizione devono essere esclusi gli sfarinati graniti di grano tenero, nonché additivi di qualsiasi tipo.

Dovrà rispondere alle caratteristiche organolettiche e di cottura proprie del prodotto migliore,

non deve essere acida né adulterata in alcun modo:

E' tollerata un'umidità massima 12,50%,

il suo contenuto in cenere max 0,85 min. 0,70.

Essa dovrà essere fornita e confezionata in pacchi o contenitori, per alimenti, **non superiori a Kg. 10**, e recanti l'indicazione degli ingredienti in ordine decrescente di quantità riferita a peso e gli estremi del Decreto di autorizzazione degli ingredienti.

2) **Per il riso** debbono osservarsi le norme in vigore sulle varietà del riso e sul divieto di miscelazione.

Il riso dovrà essere quello ottenuto dal risone completa raffinatura.

Dovrà essere del tipo superfino Roma o Arborio, dell'ultimo raccolto, ben secco,

mercantile nella buona medica dell'annata, scevro di avarie, insetti e corpi estranei;

integro, bianco, marmoreo e senza spezzettature o puntini neri;

dovrà resistere alla cottura per non meno di 15 minuti, senza che i grani subiscano alterazioni della forma.

Esso dovrà essere fornito in contenitori o pacchi, per uso alimentare, non superiori a 5 Kg. e recanti ben visibili l'indicazione della qualità.

GRUPPO E - POMODORI PELATI E CONCENTRATO DI POMODORO

Lotto 1

- Kg. 6.700 Pomodori pelati, in conf. da Kg. 3

Lotto 2

- Kg. 970 Concentrato di pomodoro in conf. da kg. 1

I beni oggetto di fornitura devono essere di primaria marca nazionale, di buona qualità ed il fornitore deve garantire la loro idoneità all'uso per il quale sono destinati.

I prodotti offerti e forniti devono corrispondere alle norme di legge in vigore, ivi comprese le normative europee (CEE), che regolano la produzione, il confezionamento ed il commercio.

Entrambi dovranno essere forniti **in latte litografate** per uso alimentare, recanti ben visibili l'indicazione della qualità.

In particolare:

Pomodori pelati

Devono essere prodotti ed inscatolati nei Paesi membri della CEE, confezionati a norma di legge, non devono contenere aggiunta di acqua, ma il liquido deve essere esclusivamente costituito da succo di pomodoro, 60% pomodoro e 40% succo, in latte sigillate, recanti all'esterno il peso netto, il peso lordo, il peso sgocciolato, oltre a tutte le indicazioni di legge.

GRUPPO F - GENERI VARI

Lotto 1

- kg. 520 Preparato per brodo con estratto di carne

Lotto 2

A) n. 54.000 Tè in bustine filtro da g 1,5 circa

B) n. 21.000 Camomilla in bustine filtro da g 1,5 circa

C) n. 1.050 Zafferano in bustine da 12,5 g circa

Lotto 3

A) kg. 80 Ceci secchi

B) kg. 80 Fagioli Borlotti secchi

AZIENDA U.S.L. N. 7

Via Dalmazia 83 – Casella Postale 122 - 09013 CARBONIA (Cagliari)

C) kg. 60 Lenticchie secche

Lotto 4

A) kg. 20 Capperi all'aceto conf. minima da Kg. 1

B) kg. 90 Tonno sott'olio d'oliva

C) kg. 10 Funghi sott'olio d'oliva in conf. da circa 1 Kg.

D) kg. 30 Olive verdi in salamoia in conf. da circa 1 Kg.

E) lt. 1.370 Aceto in conf. da lt.

Lotto 5

A) n. 2.500 Merendine in confezione singola ripiene alla marmellata, alla crema, al cioccolato da gr. 40 circa

B) n. 34.000 Marmellata in porzioni singole da gr. 25 circa

C) n. 2.500 Succhi di frutta in confezioni monouso da circa ml.125

D) n. 3.000 Formaggini in porzioni singole

E) Kg. 35 Fette biscottate

F) Kg. 720 Biscotti secchi tipo "Gallettine"

Lotto 6

- n. 50 Origano in bustine da gr. 20

Lotto 7

- Kg. 340 Caffè Macinato

Lotto 8

- Kg. 100 Surrogato di caffè

Lotto 9

- Kg. 45 Orzo puro tostato solubile

I beni, sopra elencati, devono essere di primaria marca nazionale, di buona qualità ed il fornitore deve garantire la loro idoneità all'uso per il quale sono destinati.

I prodotti offerti e forniti devono corrispondere, per caratteristiche chimiche e merceologiche, alle norme di legge in vigore, ivi comprese le normative europee (CEE), e devono essere conformi alle norme, sia per imballaggio e confezionamento, sia per presenza di additivi chimici e conservanti, sia per etichettatura e data di confezionamento e/o scadenza e/o durata del prodotto.

In particolare:

- a) **Il condimento per brodo** deve avere le caratteristiche prescritte dalla normativa vigente e deve avere la seguente composizione:
- residuo secco a 100° non inferiore a 95% su sostanza secca;
 - sostanze insolubili in acqua ed etere etilico non superiore a 1% su sostanza secca;
 - cloruro sodico totale del cloro presente non superiore a 60% su sostanza secca;
 - grasso non superiore a 5% su sostanza secca;
 - contenuto minimo di carne 8%, dichiarato nella confezione.
- b) **Il tè e la camomilla** devono essere prodotti dal fiore dell'ultimo raccolto;
- c) **I succhi di frutta** devono essere uniformati alle disposizioni vigenti, comunque devono avere almeno il 40% di succo a polpa;
- d) **Le Fette biscottate** devono avere almeno i seguenti ingredienti:
Farina di grano tenero tipo "0", con lievito naturale, olio vegetale, zucchero, sale ed estratto di malto; e devono essere in confezioni di 20/40 fette biscottate;
- e) **I Biscotti secchi tipo "Gallettine"** devono possedere almeno i seguenti ingredienti:
Farina di grano tenero tipo "0", zucchero, margarina vegetale, latte, miele, sale e aromi;
- f) **Non si ammettono sostanze coloranti ed artificiali.**
- g) **Il Caffè macinato**: di 1^a qualità, tipo "moka" di buona tostatura, torrefazione, e di buona macinazione; esente da aggiunte, polveri e materie estranee in particolare acqua, ovvero nella percentuale massima di acqua non superiore al 5%; di aroma e gusto gradevole;
- h) **Il surrogato di caffè** deve rispondere pienamente alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti;
- i) **L'Orzo puro tostato solubile macinato**, occorrente per i pazienti di Pediatria, deve rispondere pienamente alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti.

GRUPPO G - OLIO SALUMI FORMAGGI**Lotto 1**

- lt. 4.000 Olio extravergine d'oliva

Lotto 2

- lt. 2.600 Olio di semi di soia

AZIENDA U.S.L. N. 7

Via Dalmazia 83 – Casella Postale 122 - 09013 CARBONIA (Cagliari)

Lotto 3

- 1) Kg. 2.050 Prosciutto crudo coscia
- 2) Kg. 800 Prosciutto cotto
- 3) Kg. 20 Coppa stagionata
- 4) Kg. 40 Pancetta di suino
- 5) Kg. 120 Mortadella
- 6) Kg. 100 Salame crudo

Lotto 4

Formaggi da tavola:

- A) Kg. 985 Mozzarella
- B) Kg. 1.900 Fontina valdostana
- C) Kg. 2.370 Emmenthal francese

Lotto 5

- Kg. 750 Burro

Lotto 6

- Kg. 2.050 Formaggio grana di 1^a qualità

I prodotti offerti e forniti devono corrispondere alle norme di legge in vigore, ivi comprese le normative europee (CEE), che regolano la produzione, il confezionamento ed il commercio.

In particolare:

Lotto 1

Olio extravergine d'oliva:

Deve essere ottenuto dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni segnatamente termiche, che non causano alterazioni dell'olio;

non deve aver subito manipolazioni chimiche, ma solo lavaggio, sedimentazione, centrifugazione e filtrazione;

deve avere gusto perfetto ed una acidità espressa in acido oleico non superiore a gr. 1 per gr. 100;

deve essere in contenitori sigillati e sanitariamente idonei.

Lotto 2

Olio di semi di soia:

Deve derivare dalla pressione meccanica dei semi della soia ed avere aspetto giallo dorato chiaro o leggermente rossastro;

essere perfettamente filtrato e privo di sedimenti, di alterazione e difetti e deve risultare negativo alle prove di rancidità;

Deve essere contenuto in recipienti di latta da Kg. 25, nuovi, con doratura interna effettuata con vernice di prima qualità, scevra di metalli e materie nocive.

Lotto 3

Per tutti i prodotti insaccati, facenti parte del presente lotto, **“deve essere indicata la marca, la provenienza consorziale e la denominazione d'origine controllata”**

- 1) Prosciutto crudo coscia
deve essere **1^a qualità**, disossato, stagionatura di oltre 12 mesi, ma non superiore a 18 mesi; peso medio Kg. 8 circa, in perfetto stato di conservazione, poco drogato, profumato, di sapore dolce; deve essere fornito senza osso, di produzione nazionale, non eccessivamente grasso;
- 2) Prosciutto cotto 1^a qualità
coscia, senza aggiunta di polifosfati, magro e ben asciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, compatto al taglio, di peso compreso tra i Kg. 6 e i Kg. 8;
- 3) Coppa stagionata
stagionatura ad aria naturale 4 mesi, pezzatura da Kg. 1,700 a Kg. 2,000, di carne rossa non scura;
- 4) Pancetta di suino affumicata
stesa, poco drogata, grasso e magro ben distribuiti, altezza media cm. 5;
- 5) Mortadella puro suino
marchio S di 1^a qualità, priva di sostanze dannose, senza aggiunta di sostanze non consentite o coloranti, con percentuale di grasso nei limiti delle norme in vigore; il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi alle disposizioni di legge;
- 6) Salame crudo
marchio S, di puro suino,

AZIENDA U.S.L. N. 7

Via Dalmazia 83 – Casella Postale 122 - 09013 CARBONIA (Cagliari)

con percentuale di grasso ammesso dalle norme vigenti;
resistente al taglio stagionato, pezzatura non inferiore a Kg. 0,700;

Lotto 4

Formaggi da tavola

- a) Mozzarella: formaggio a pasta filata, ottenuto direttamente dal latte intero di bufala, il cui contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non deve essere inferiore al 50%;
in confezioni da gr. 100/125;
- c) Fontina valdostana: formaggio secco a pasta semicotta, preparato con latte di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione; contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non deve essere inferiore al 45%.
- b) Emmenthal francese: con indicazione della provenienza e produzione; il contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non deve essere inferiore al 45%, deve presentarsi con esterno "a crosta d'albero"
I formaggi richiesti devono essere di 1^a qualità ed in perfetto stato di conservazione;
devono rispondere pienamente alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti;

Lotto 5

Burro

deve essere di pura panna centrifugata; il contenuto in acqua non deve essere superiore al 15%;
non deve contenere alcuna materia eterogenea e comunque deve rispondere ai requisiti di legge; deve essere confezionato in panetti da gr. 100 a 1000, secondo le norme vigenti, in confezioni sigillate igieniche, con stampato il nome e cognome o ragione sociale del confezionatore, residenza, peso del solido; i sigilli devono portare la sigla della Ditta confezionatrice; non deve essere rancido, amaro o con altri odori e sapori anormali, ammuffito, azzurro, sudicio. colorato con sostanze nocive o fatto con latte proveniente da animali affetti da malattie, di colore bianco giallognolo e odore caratteristico dovuto alla fermentazione lattica ed alla caseina; deve essere privo di aggiunta di altri grassi quali: sego, olio di cocco, margarina ed acqua; la quantità di grasso proveniente dal latte di mucca non deve essere inferiore al 82%;

Lotto 6

Formaggio grana di 1^a qualità

Padano ovvero Reggiano, di produzione delle zone tipiche e cioè delle province di Parma, Mantova, Reggio Emilia, Bologna; deve avere impresso sulla crosta il marchio depositato del rispettivo Caseificio produttore;

La pasta deve essere cotta ed a lenta maturazione, prodotta con coagulo ad acidità di fermentazione del latte di vacca; prodotto in forme grosse, non igroscopico e rivestito da una crosta nera, ottenuta spalmando la superficie con olio di lino e nerofumo; la crosta deve avere uno spessore superiore da 4 a 8 mm; deve essere **convenientemente stagionato**, 3 anni di stagionatura, possibilmente prodotto da aprile a giugno, e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore.

ART. 3 - CAMPIONATURA

Entro i termini fissati per la presentazione dell'offerta la Ditta deve produrre la **sequente campionatura**:

a) Gruppo D:

- Pasta lunga = gr. 500 di spaghetti n° 5
- Pasta corta = gr. 500 di mezze penne
- Riso = gr.1000

corredata dalla descrizione e dalla composizione effettiva, per effettuare la relativa prova; la Ditta offerente, con la campionatura della pasta, deve anche presentare un depliant di tutti i formati prodotti, evidenziando quelli che intende fornire in caso di aggiudicazione;

b) Gruppo E:

- Pomodori pelati = n. 1 latta da 3 Kg
- Concentrato di pomodoro = n. 1 latta da 1 Kg

corredata dalla descrizione e dalla composizione effettiva, come da descrizione del lotto.

c) Gruppo F:

- Lotto 6 - Caffè = n. 1 campione da almeno gr. 250
- Lotto 7 - Surrogato di caffè = n. 1 campione da almeno gr. 250
- Lotto 8 - Orzo puro tostato = n. 1 campione da almeno gr. 250

d) Gruppo G:

- Lotto 1 - Olio extravergine d'oliva = n. 1 campione da lt. 1
- Lotto 2 - Olio di semi di soia = n. 1 campione da lt. 1

AZIENDA U.S.L. N. 7

Via Dalmazia 83 – Casella Postale 122 - 09013 CARBONIA (Cagliari)

Lotto 6 - Formaggio grana = n. 1 campione da gr. 500, corredato da una dichiarazione della Ditta che attesti il periodo di stagionatura, per essere eventualmente sottoposti ad analisi chimico merceologica;

Per il Lotto 4 ed il Lotto 5-Formaggi da tavola e Burro, si richiede, pena l'esclusione, la seguente documentazione:

dichiarazione resa dalla Ditta, con le forme di cui alla legge 4 gennaio 1968, n. 15, e successive modificazioni, attestante sotto la propria responsabilità:

- che i Formaggi da tavola e il Burro proposti, corrispondono perfettamente ai requisiti riportati all'art. 3 ed alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti.

La mancata presentazione dei campioni e della dichiarazione, come anche la carenza di dati che ne consentono l'esatta valutazione, è motivo di esclusione di quel determinato lotto su giudizio insindacabile dell'apposita Commissione.

I prodotti campionati saranno sottoposti a prova per la verifica della idoneità o meno degli stessi.

L'Azienda USL si riserva di accertare la rispondenza ai requisiti di legge ed alle caratteristiche tecniche specifiche nell'arco di mesi 3 (tre) dall'inizio della fornitura mediante dettagliata specifica relazione tecnica da parte dei Responsabili dei Servizi Economi dei PP.OO. di Iglesias, facenti parte di questa Azienda.

In caso di relazione negativa, senza alcuna formalità, l'Azienda USL revocherà l'affidamento provvisorio procedendo ad affidamento in favore del secondo migliore offerente. Per quanto sopra in sede di aggiudicazione si procederà ad affidamento provvisorio.

La Ditta fornitrice risponde dei danni comunque arrecati alle persone e cose provocati da difetti della fornitura. Restano vincolanti anche le caratteristiche fissate per ciascun lotto nel precedente Art. 2.

Si specifica sin da ora che, in sede di gara, saranno escluse le offerte i cui campioni non rispondono alle caratteristiche

ART. 4 - DETERMINAZIONE DEL PREZZO ED OFFERTA ECONOMICA

L'offerta deve contenere:

- a) la marca distintiva di ogni prodotto presentato,
- b) la quantità di prodotto contenuto nella confezione primaria e nell'imballo secondario
- c) il prezzo unitario espresso in cifre e in lettere, praticato per tutta la durata della fornitura, per merce franca di trasporto ed imballo, scaricata presso le Dispense dei P. O. di Iglesias:
 - Ospedale S.Barbara via S.Leonardo 1 Iglesias
 - Ospedale F.Ili Crobu Località Canonica Iglesias

In particolare per i generi sotto elencati:

1) **Omogeneizzati:**

Deve essere indicato il prezzo a confezione da gr 80;

2) **Latte:**

Dovrà essere specificato il costo a litro del latte vaccino intero U.H.T. ed il costo a litro del latte parzialmente scremato U.H.T.

3) **Acqua minerale:**

L'offerta dovrà essere redatta in modo che risulti:

il prezzo a litro dell'acqua minerale gassata in contenitori a perdere da 0.5 lt o da 1 lt;

il prezzo a litro dell'acqua minerale naturale in contenitori a perdere da 0.5 lt o da 1 lt;

4) **Pasta alimentare e Riso:**

Deve essere indicato il prezzo a Kg della Pasta e del Riso, specificando che la Ditta si impegna a fornire qualsiasi formato di pasta, evidenziato nel depliant, presentato a corredo della campionatura

5) **Pomodori pelati e Concentrato di pomodoro:**

Dovrà essere specificato il costo a Kg (peso netto) del Pomodoro pelato ed il costo Kg del Concentrato di pomodoro;

6) **Generi Vari:**

L'offerta dovrà essere redatta in modo che risulti:

il prezzo a Kg del Prepataro per brodo con estratto di carne;

il prezzo a bustina (con l'indicazione dei grammi contenuti) del Tè, Camomilla e Zafferano;

il prezzo a Kg dei Ceci, Lenticchie e Fagioli Borlotti secchi;

il prezzo a Kg (peso netto e sgocciolato) dei Capperi, Funghi e Olive verdi,

il prezzo a Kg (peso netto) del Tonno,

il prezzo a lt. dell'Aceto;

il prezzo a confezione singola delle Merendine, Marmellate, Succhi di frutta e Formaggini (precisare la grammatura di ciascun prodotto)

il prezzo a bustina (con l'indicazione dei grammi contenuti) dell'Origano

il prezzo a Kg del Caffè, Miscela di Caffè e Orzo tostato

AZIENDA U.S.L. N. 7

Via Dalmazia 83 – Casella Postale 122 - 09013 CARBONIA (Cagliari)

il prezzo a Kg delle Fette biscottate e Biscotti

7) **Olio, Salumi e Formaggi:**

L'offerta dovrà essere redatta in modo che risulti:

- il prezzo a litro dell'Olio extravergine d'oliva;
- il prezzo a litro dell'Olio di semi di soia;
- il prezzo a Kg. del Prosciutto crudo coscia 1^ qualità;
- il prezzo a Kg. del Prosciutto cotto (coscia) 1^ qualità;
- il prezzo a Kg. della Pancetta affumicata;
- il prezzo a Kg. della Mortadella puro suino (marchio S);
- il prezzo a Kg. del Salame (marchio S);
- il prezzo a Kg. della Coppa stagionata;
- il prezzo a Kg. della Mozzarella;
- il prezzo a Kg. della Fontina valdostana
- il prezzo a Kg. dell'Emmenthal francese

Il prezzo di questa aggiudicazione resterà fisso ed invariabile per tutto il periodo della fornitura.

ART. 5 - AGGIUDICAZIONE DELLA FORNITURA

La fornitura è aggiudicata:

1) per i Gruppi A-B-C-E-F-G

in favore della Ditta che presenta l'offerta economica più bassa (art. 16 punto 1a del D.Lvo 358/92 e art. 19 punto 1a del D.Lvo 402/98), tenendo conto delle quantità previste in Capitolato.

2) per il Gruppo D (Pasta e riso alimentari)

a favore della Ditta che presenta l'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 16 punto 1b D.L. 358/92 e art. 19 punto 1b del D.Lvo 402/98), attribuendo i seguenti punteggi:

PREZZO PUNTI 50/100

QUALITÀ PUNTI 50/100

a) prezzo:

i 50 punti saranno attribuiti alla Ditta che presenta il prezzo più basso; ai prezzi intermedi sarà attribuito il punteggio contenuto tra 0 e 50, in modo proporzionale alla differenza di prezzo, come segue:

$$\text{Punti di Y (prezzo da assumere a paragone)} = \frac{Y(\text{prezzo superiore}) \times 50}{X} \quad (\text{minor prezzo})$$

b) qualità:

alla qualità verrà assegnato un punteggio massimo di punti **50** che si ottengono dalla somma dei seguenti parziali.

limpidezza dell'acqua dopo la cottura	fino a punti 25
resistenza alla cottura	fino a punti 25

Ogni Lotto è inscindibile.

L'offerta non dovrà essere in alcun modo condizionata.

In deroga a quanto previsto all'art. 12 del "Capitolato Generale per la fornitura di beni e servizi", si potrà procedere ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, previa valutazione della congruità del prezzo.

L'Azienda, inoltre, potrà non procedere all'aggiudicazione, qualora ritenga manifestamente troppo onerose le offerte, senza che le Ditte offerenti possano avanzare alcuna pretesa..

Nell'ipotesi di offerte uguali si procederà:

- richiedendo ai concorrenti, qualora siano presenti alla seduta di aggiudicazione muniti di procura, un miglioramento dell'offerta;
- richiedendo uno sconto per iscritto nel caso in cui uno solo o nessuno dei concorrenti interessati sia presente alla gara.

ART. 6 - CONSEGNA

La fornitura dovrà essere effettuata nel modo seguente:

- consegne (bisettimanali, settimanali, quindicinali, mensili, trimestrali etc...) secondo le esigenze dei singoli Ospedali di Iglesias;
- nelle quantità richieste dai singoli Ospedali di Iglesias;
- nelle ore antimeridiane dalle ore 08.00 alle ore 12.00, dal lunedì al sabato;
- presso i locali delle dispense ubicate in:

**via S.Leonardo 1
Località Canonica**

**Ospedale S.Barbara
Ospedale F.Ili Crobu**

Ogni consegna deve, quindi, essere preventivamente concordata con i Servizi Economato degli Ospedali

AZIENDA U.S.L. N. 7

Via Dalmazia 83 – Casella Postale 122 - 09013 CARBONIA (Cagliari)

sopra citati.

Le consegne dovranno essere garantite nel modo più assoluto, indipendentemente da qualsiasi causa di forza maggiore, a seconda delle necessità dei tre Ospedali di Iglesias.

Sarà rifiutato, pertanto la Ditta dovrà curarne il ritiro e l'immediata sostituzione, il prodotto che risulti di qualità scadente e di conservazione non perfetta.

ART. 7- MODALITA' DI FATTURAZIONE

I quantitativi di merce ammessi al pagamento sono quelli accertati dai Servizi di Economato di Iglesias, in seguito al controllo delle singole consegne.

La fatturazione della merce deve avvenire, a norma di legge, con esplicito riferimento alle bolle di consegna. Il pagamento delle forniture avverrà nelle modalità stabilite all'art. 38 del Capitolato Generale per la fornitura di Beni e Servizi, e cioè:

"L'importo dei beni forniti, se non saranno intervenute contestazioni, viene pagato tramite la tesoreria dell'Azienda (attualmente: Banca Popolare di Sassari - Carbonia) entro 90 (novanta) giorni dalla data di effettiva ricezione della fattura o di altro titolo equipollente, al protocollo fatture dell'USL (tale termine si intende operante solo nel caso che la fattura segue o sia contemporanea alla fornitura).

Nell'eventualità che l'effettiva fornitura sia successiva alla notifica della fattura, i 90 (dovanta) giorni decorreranno dalla data di consegna delle merci nel magazzino e non dalla ricezione della fattura".

ART. 8 - CONTROLLI QUALI-QUANTITATIVI

Il controllo quantitativo viene effettuato dai Servizi di Economato dei due Ospedali di Iglesias.

La quantità è esclusivamente quella accertata presso le dispense dei Presidi Ospedalieri e deve essere riconosciuta ad ogni effetto dal fornitore.

Agli effetti del collaudo qualitativo, la firma apposta per ricevuta al momento della consegna non esonera la Ditta fornitrice dal rispondere ad eventuali contestazioni che potessero insorgere all'atto dell'utilizzo del prodotto.

L'Amministrazione, tramite i propri incaricati, può effettuare in qualsiasi momento, il prelievo di alcuni campioni della merce consegnata durante il periodo di fornitura, da sottoporre al controllo del Nucleo Antisofisticazioni Alimentari al fine di effettuare le opportune analisi e/o verificare la corrispondenza alle caratteristiche indicate all'art. 3 del presente Capitolato.

Qualora, a seguito di tali accertamenti, il prodotto fornito non risulti conforme, la Ditta è obbligata a sostituirlo immediatamente. In caso di mancata sostituzione si procederà come previsto dal Capitolato Generale.

In tal caso l'Azienda USL ha la facoltà di approvvigionarsi presso altra Ditta e la maggiore spesa sostenuta sarà a carico della Ditta inadempiente.

Le spese per le analisi qualitative, sono a carico della Ditta fornitrice, qualora i dati rilevati risultino difformi.

Non è consentita la fornitura di prodotti diversi, sia per la marca sia per le qualità organolettiche, da quelli aggiudicati.

Nell'eccezionale caso in cui non venga più fabbricato il prodotto, la Ditta aggiudicataria dovrà innanzitutto dimostrare tale fatto, e contestualmente proporre in sostituzione altro prodotto, di caratteristiche uguali o superiori, allo stesso prezzo dell'originaria fornitura.

Non può essere accettato alcun prodotto diverso da quello aggiudicato, se non dopo che sia stata espletata detta procedura.

In caso di provvedimenti di sequestro o di altre disposizioni Regionali o Ministeriali tendenti alla sospensione dell'utilizzo di particolari prodotti, la Ditta deve sostituire il prodotto non utilizzabile entro 24 ore (ventiquattro ore). In caso contrario l'Azienda USL ha la facoltà di approvvigionarsi presso altra Ditta e la maggiore spesa sostenuta sarà a carico della Ditta inadempiente.

ART. 9 - CONTESTAZIONI E CONTROVERSIE

In caso di mancata rispondenza dei prodotti ai requisiti richiesti, l'Amministrazione li respinge al fornitore, che deve sostituirli entro 24 ore (ventiquattro ore).

Mancando o ritardando il fornitore ad uniformarsi a tale obbligo, l'Amministrazione può procedere a norma del Capitolato Generale.

Non si fa luogo al pagamento delle fatture, finché la Ditta fornitrice non provvede al versamento dell'importo relativo alle maggiori spese sostenute ed alle penali notificate, conseguenti alle inadempienze contrattuali.

ART. 11 - RINVIO AL CAPITOLATO GENERALE

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale, si richiamano le norme del Capitolato Generale e le norme vigenti.