



FRONTESPIZIO PROTOCOLLO GENERALE

AOO: ASL_BO
REGISTRO: Protocollo generale
NUMERO: 0027776
DATA: 17/03/2021
OGGETTO: INDAGINE DI MERCATO RELATIVA ALLA FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI SEMILAVORATI PER DISFAGIA PER LE ESIGENZE DELL'AZIENDA OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA DI BOLOGNA

SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE DA:

Rosanna Campa

CLASSIFICAZIONI:

- [01-07-01]

DOCUMENTI:

| File | Firmato digitalmente da | Hash |
|-------------------------------------|-------------------------|--|
| PG0027776_2021_Lettera_firmata.pdf: | Campa Rosanna | 2B13543528E12AB478F79FB4277FF773A 9679CB565266FC16E01CB83249C48E1 |
| PG0027776_2021_Allegato1.pdf: | | 852E22904555B6780DD704230DA473682 E24799C53D3380ECC8A05DAE48C19A4 |



L'originale del presente documento, redatto in formato elettronico e firmato digitalmente e' conservato a cura dell'ente produttore secondo normativa vigente.
Ai sensi dell'art. 3bis c4-bis Dlgs 82/2005 e s.m.i., in assenza del domicilio digitale le amministrazioni possono predisporre le comunicazioni ai cittadini come documenti informatici sottoscritti con firma digitale o firma elettronica avanzata ed inviare ai cittadini stessi copia analogica di tali documenti sottoscritti con firma autografa sostituita a mezzo stampa predisposta secondo le disposizioni di cui all'articolo 3 del Dlgs 39/1993.



UO Servizio Acquisti Metropolitan (SC)

OPERATORI ECONOMICI VARI

OGGETTO: INDAGINE DI MERCATO RELATIVA ALLA FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI SEMILAVORATI PER DISFAGIA PER LE ESIGENZE DELL'AZIENDA OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA DI BOLOGNA

L'indagine di mercato è preordinata a conoscere potenziali Operatori Economici al fine di acquisire una fornitura di prodotti alimentari semi-lavorati per disfagia per le esigenze dell'Azienda Ospedaliero-Universitaria di Bologna, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, concorrenza, rotazione e trasparenza previsti dal D.Lgs.50/2016.

Possono presentare istanza i soggetti di cui all'art.45 del D.Lgs.50/2016, in possesso dei requisiti d'ordine generale ai sensi dell'art.80 del D.Lgs.50/2016.

Azienda interessata: Azienda Ospedaliero-Universitaria di Bologna

Le Ditte che intendono partecipare dovranno inviare allo scrivente Servizio **attestazione di disponibilità alla fornitura di tutti i prodotti elencati nella tabella in allegato**, e per ciascun prodotto allegare le **sche de tecniche** di riferimento, **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno mercoledì 7 aprile 2021**.

L'indirizzo PEC di riferimento per l'invio della documentazione richiesta ai fini dell'indagine di mercato è il seguente: **servizio.acquisti@pec.ausl.bologna.it**.

Il presente avviso è finalizzato ad un'indagine di mercato, non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo l'Amministrazione che sarà libera di seguire anche altre procedure.

La stazione appaltante si riserva d'interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

Per eventuali informazioni ci si potrà rivolgere a Matteo Maltinti - **matteo.maltinti@ausl.bologna.it**.

Distinti saluti.

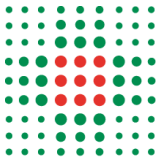
Firmato digitalmente da:

Rosanna Campa

Responsabile procedimento:
Stefania Zuccarelli

Matteo Maltinti
UO Servizio Acquisti Metropolitan (SC)

Azienda USL di Bologna
Sede legale: via Castiglione, 29 - 40124 Bologna
Tel +39.051.6225111 fax +39.051.6584923
Codice fiscale e partita Iva 02406911202



Matteo Maltinti
UO Servizio Acquisti Metropolitan (SC)

Azienda USL di Bologna
Sede legale: via Castiglione, 29 - 40124 Bologna
Tel +39.051.6225111 fax +39.051.6584923
Codice fiscale e partita Iva 02406911202

Caratteristiche dei prodotti

| Descrizione prodotto | Confezione | U.M. | Caratteristiche tecniche | Ingredienti |
|-------------------------------------|------------------|------|---|---|
| Mousse di tacchino, capperi e olive | 1 Kg | Kg | Il prodotto dovrà essere fresco e pronto all'utilizzo con un TMC garantito di almeno 60gg; dovrà essere sotto forma di mousse cotta al vapore in confezione dal peso inferiore ad 1Kg; la mousse dovrà presentare la possibilità di essere tagliata in medaglioni; la consistenza dovrà essere cremosa adatta ai consumatori con problemi di disfagia; il prodotto dovrà essere senza glutine; la mousse dovrà presentare un contenuto proteico minimo del 17%. | La fesa di tacchino dovrà essere l'ingrediente principale (in percentuale minima del 60%) |
| Purè di broccoli | Da 1 Kg a 2,5 Kg | Kg | Il prodotto dovrà essere surgelato; in porzioni non superiori a 50g; la consistenza dovrà essere cremosa; dovrà contenere 100% di verdure; dovrà essere preservato il colore verde tipico dei broccoli | Broccoli già cotti ridotti a purè pronti all'uso |
| Purè di spinaci | Da 1 Kg a 2,5 Kg | Kg | Il prodotto dovrà essere surgelato; in porzioni non superiori a 50g; la consistenza dovrà essere cremosa; dovrà contenere 100% di verdure; dovrà essere preservato il colore verde tipico degli spinaci. | Spinaci già cotti ridotti a purè pronti all'uso |
| Purè di piselli | Da 1 Kg a 2,5 Kg | Kg | Il prodotto dovrà essere surgelato; in porzioni non superiori a 50g; la consistenza dovrà essere cremosa; dovrà contenere 100% di verdure; dovrà essere preservato il colore verde tipico dei piselli. | Piselli già cotti ridotti a purè pronti all'uso |
| Purè di zucchine | Da 1 Kg a 2,5 Kg | Kg | Il prodotto dovrà essere surgelato; in porzioni non superiori a 50g; la consistenza dovrà essere cremosa; dovrà contenere 100% di verdure; dovrà essere preservato il colore tipico delle zucchine | Zucchine già cotte ridotte a purè pronte all'uso. |