

# SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE APPALTO SPECIFICO PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI 4

### **PROGETTO TECNICO**



# **INDICE**

1.	OGGETTO	2
Crit	eri ambientali	2
Crit	eri sociali	2
2.	OBIETTIVI	3
3.	DURATA	3
4.	IMPORTO E DIVISIONE IN LOTTI	3
5.	REQUISITI DELLE DERRATE	9
6.	ANALISI DEL MERCATO	14
	Operatori economici abilitati	14
7.	CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	15
8.	ATTIVITA' E DOCUMENTI DI GARA	15



#### 1. OGGETTO

La presente procedura di gara è inserita nel PdA dell'Agenzia Intercent-ER 2019/2020. La procedura viene gestita attraverso bando specifico, derivante dal Sistema Dinamico di Acquisizione (SDA) per "Derrate alimentari4", indetto con determinazione n. 425 del 08/12/2019 e bandito con Bando UE 2017/S 247 – 518041 del 23/12/2017.

Oggetto dell'appalto è la fornitura di derrate, giunta alla sua quarta edizione. La fornitura è destinata ad un'ampia platea di Amministrazioni pubbliche:

- Aziende sanitarie,
- Comuni,
- Aziende Servizi alla Persona (ASP).

Dalla rilevazione dei consumi afferenti all'ultima Convenzione quadro, ciascuna categoria di committenti incide sul totale della fornitura per il:

- Aziende sanitarie 51%,
- Comuni 28%,
- Aziende Servizi alla Persona (ASP) 21%.

Scopo della presente iniziativa è dunque quello di fornire alle PPAA di cui sopra strumenti di acquisto per rispondere all'esigenza di approvvigionarsi di derrate da utilizzare nelle cucine da loro gestite. L'iniziativa consentirà altresì di razionalizzare la spesa conseguente, attraverso l'aggregazione della domanda.

#### Criteri ambientali

La procedura è stata redatta tenendo dei criteri ambientali minimi (CAM) "PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI" approvato con DM 25 luglio 2011 e pubblicato nel G.U. n. 220 del 21 settembre 2011 e suoi chiarimenti per quanto riguarda, sia le specifiche tecniche di base sia i criteri premianti.

#### Criteri sociali

All'interno della procedura sono stati previsti prodotti a marchio Qualità Controllata, del Commercio Equo e Solidale e da Agricoltura Sociale, oltre a prodotti derivanti da materie prime provenienti da terreni sequestrati o confiscati alle mafie.

Progetto tecnico Pag. 2 di 17



È stata inoltre prevista fra i criteri premianti il possesso della certificazione di tipo sociale SA 8000 o equivalente.

#### 2. OBIETTIVI

La convenzione dovrà essere stipulata entro il 31/12/2019.

Dovrà essere conseguito un buon rapporto qualità prezzo, che confermi la fidelizzazione delle precedenti Amministrazioni e incentivi l'adesione di ulteriori Amministrazioni contraenti.

#### 3. DURATA

La durata della Convenzione è di 24 mesi, decorrenti dalla data della sua sottoscrizione eventualmente rinnovati per altri 12 come indicato al paragrafo **Errore.** L'origine riferimento non è stata trovata..

Resta inteso che per durata della Convenzione si intende il periodo entro il quale le Amministrazioni contraenti possono emettere Ordinativi di fornitura, vale a dire, stipulare contratti con il Fornitore.

Gli Ordinativi di fornitura emessi dalle singole Amministrazioni contraenti avranno durata sino al 36° mese dalla sottoscrizione della Convenzione.

#### 4. IMPORTO E DIVISIONE IN LOTTI

L'importo totale a base di gara è di € 53.795.279,97 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Detto importo è stato calcolato attraverso l'analisi della reportistica presentata dal precedente fornitore, che contiene il dettaglio dei quantitativi venduti per ogni prodotto, in rapporto all'unità di misura. Gli importi dei singoli prodotti in gara, che hanno consentito di calcolare il valore dei lotti, sono stati definiti partendo dai prezzi di aggiudicazione della precedente convenzione e tenendo conto degli aumenti riscontrati negli ultimi anni su molti prodotti alimentari. Ciò ha consentito in larga misura di non discostarsi dalle basi di gara della precedente edizione.

L'elenco dei prodotti in gara comprende anche i prodotti provenienti dal listino accessorio e venduti in quantità non irrisorie. Per questo l'elenco di prodotti annesso alla presente procedura contiene un numero di alimenti significativamente superiore al listino della precedente edizione, riducendo la possibilità di acquisti extra listino ufficiale.

Progetto tecnico Pag. 3 di 17



Il quantitativo presunto delle singole derrate è stato aumentato rispetto al quantitativo venduto, in ragione del fatto che la precedente Convenzione è giunta ad esaurimento durante il primo anno di durata a causa dell'ingresso inedito di molte Aziende Servizi alla Persona (ASP), lasciando insoddisfatte alcune Amministrazioni obbligate e alcuni Comuni, già aderenti.

#### **LOTTI**

In considerazione delle diverse tipologie di derrate, a cui corrispondono mercati non coincidenti, la fornitura è stata divisa in 16 lotti.

Il lotto 1 comprende tutte le categorie e le sottocategorie merceologiche afferenti a ciascuno dei restanti lotti da 2 a 16.

I lotti dal 2 al 16 sono stati individuati, prima, in base alle diverse categorie e sottocategorie merceologiche, quindi su base territoriale.

Le categorie e sottocategorie merceologiche sono le seguenti:

#### > CARNI

- CARNI BOVINE
- CARNI SUINE
- CARNI OVINE
- CARNI AVICUNICOLE, UOVA E OVOPRODOTTI

#### > ALIMENTI SURGELATI

- ITTICO SURGELATO: PESCI, MOLLUSCHI, CROSTACEI
- VERDURE SURGELATE
- SURGELATI VARI

#### ➤ ALIMENTI VARI

- CEREALI, FARINACEI
- CONDIMENTI, GRASSI, SCATOLAME
- LEGUMI E CEREALI SECCHI
- PRODOTTI DIETETICI
- BEVANDE

#### > LATTICINI E SALUMI

- LATTICINI
- SALUMI

#### > PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

mentre gli ambiti territoriali coincidono con le province di:

Progetto tecnico Pag. 4 di 17



- Bologna e Ferrara;
- Rimini, Forlì Cesena, Ravenna;
- Modena; Reggio Emilia, Parma e Piacenza.

Le Amministrazioni contraenti potranno decidere se aderire alla Convenzione del lotto 1 o alla/alle Convenzione/i contenente i prodotti alimentari della specifica categoria merceologica.

L'adesione alla Convenzione del lotto 1, comportando l'instaurazione del rapporto negoziale con un solo fornitore, potrà favorire una gestione contrattuale più snella e semplificata, dalle richieste di approvvigionamento, al ricevimento delle merci, alla gestione dei magazzini fino a quella contabile. Essa si presta pertanto ad essere privilegiata dalle organizzazioni complesse, quali le Aziende sanitarie e le ASP di dimensioni medio/grandi, che di norma aderiscono per importi consistenti e per tutte le categorie merceologiche.

Le Convenzioni dei restanti lotti, invece, potranno meglio adattarsi alle esigenze delle Amministrazioni, quali asili nido e scuole dell'infanzia, che effettuano acquisti per importi più modesti, che aderiscono soltanto per alcune categorie merceologiche o che ricercano prodotti con caratteristiche non convenzionali.

La divisone in lotti proposta ha altresì lo scopo di favorire la partecipazione alla gara anche da parte di medie e piccole imprese, specializzate nelle forniture settoriali comprese nei lotti da 2 a 16, nonché di valorizzare la produzione e la lavorazione alimentare, anche di stampo più tradizionale, tipica della piccola e piccolissima distribuzione.

D'altro canto il valore dei lotti è tale da non compromettere il ricorso allo strumento del Mercato Elettronico, da parte della PPAA.

Lotto n. 1- Affidamento della fornitura di prodotti alimentari per il territorio regionale

Dettaglio delle prestazioni oggetto del lotto

n.	Descrizione beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo a base di gara
1	Fornitura di derrate	15100000-9 15220000-6 15896000-5	Р	€ <u>48.904.800,00</u>

Progetto tecnico Pag. 5 di 17



15331170-9	
15890000-3	
15880000-0	
15900000-7	
15500000-3	
15131120-2	
15300000-1	
Importo totale a base di gara	€ 48.904.800,00

Lotto n. 2 - Affidamento della fornitura di carni: bovine, suine, ovine, avicunicole, uova e ovoprodotti per le province di Bologna e Ferrara; Lotto n. 3 - Affidamento della fornitura di carni: bovine, suine, ovine, avicunicole, uova e ovoprodotti per le province di Rimini, Forlì Cesena, Ravenna; Lotto n. 4 - Affidamento della fornitura di carni: bovine, suine, ovine, avicunicole, uova e ovoprodotti per le province di Modena, Reggio Emilia, Parma e Piacenza Dettaglio delle prestazioni oggetto del lotto

n.	Descrizione beni: sottocategoria lotto	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo a base di gara
1	Fornitura di carni bovine	15100000-9	Р	€ 109.590,00
2	Fornitura di carni suine	15100000-9	Р	€ 33.100,00
3	Fornitura di carni ovine	15100000-9	Р	€ 1.843,00
4	Fornitura di carni avicunicole uova e ovoprodotti	15100000-9	Р	€ 133.375,33
	Importo	€ 277.908,33		

Progetto tecnico Pag. 6 di 17



Lotto n. 5 - Affidamento della fornitura di alimenti surgelati: ittico (pesci, molluschi, crostacei), verdure, surgelati vari per le province di Bologna e Ferrara; Lotto n. 6 - Affidamento della fornitura di alimenti surgelati: ittico (pesci, molluschi, crostacei), verdure, surgelati vari per le province di Rimini, Forlì Cesena, Ravenna; Lotto n. 7 - Affidamento della fornitura di alimenti surgelati: ittico (pesci, molluschi, crostacei), verdure, surgelati vari per le province di Modena, Reggio Emilia, Parma e Piacenza

#### Dettaglio delle prestazioni oggetto del lotto

n.	Descrizione beni: sottocategoria lotto	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo a base di gara
1	Fornitura di ittico surgelato (pesci, molluschi, crostacei)	15220000-6	Р	€ 138.033,33
2	Fornitura di verdure surgelate	15331170-9	Р	€ 94.488,33
3	Fornitura di surgelati vari	15896000-5	Р	€ 24.391,67
	Importo	€ 256.913,33		

Lotto n. 8- Affidamento della fornitura di alimenti vari: cereali, farinacei, condimenti, grassi, scatolame, legumi e cereali secchi, prodotti dietetici / infanzia, bevande per le province di Bologna e Ferrara; Lotto n. 9 - Affidamento della fornitura di alimenti vari: cereali, farinacei, condimenti, grassi, scatolame, legumi e cereali secchi, prodotti dietetici / infanzia, bevande per le province di Rimini, Forlì Cesena, Ravenna; Lotto n. 10 - Affidamento della fornitura di alimenti vari: cereali, farinacei, condimenti, grassi, scatolame, legumi e cereali secchi, prodotti dietetici / infanzia, bevande per le province di Modena, Reggio Emilia, Parma e Piacenza

#### Dettaglio delle prestazioni oggetto del lotto

n.	Descrizione beni: sottocategoria lotto	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo a base di gara
1	Fornitura di cereali, farinacei	15890000-3	Р	€ 125.333,33

Progetto tecnico Pag. 7 di 17



	Importo t	€ 433.731,00		
4	Fornitura di bevande	15900000-7	Р	€ 57.870,00
3	Fornitura di prodotti dietetici / infanzia	15880000-0	Р	€ 25.540,00
2	Fornitura di generi vari - condimenti, grassi, scatolame, legumi e cereali secchi	15890000-3	Р	€ 224.987,67

Lotto n. 11 - Affidamento della fornitura di latticini e salumi per le province di Bologna e Ferrara; Lotto n. 12 - Affidamento della fornitura di latticini e salumi per le province di Rimini, Forlì Cesena, Ravenna; Lotto n. 13 - Affidamento della fornitura di latticini e salumi per le province di Modena, Reggio Emilia, Parma e Piacenza

## Dettaglio delle prestazioni oggetto del lotto

n.	Descrizione beni: sottocategoria lotto	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo a base di gara
1	Fornitura di latticini	15500000-3	Р	€ 248.573,67
2	Fornitura di salumi	15131120-2	Р	€ 62.900,33
	Importo tota	€ 311.474,00		

Progetto tecnico Pag. 8 di 17



Lotto n. 14 - Affidamento della fornitura di prodotti ortofrutticoli per le province di Bologna e Ferrara; Lotto n. 15 - Affidamento della fornitura di prodotti ortofrutticoli Rimini, Forlì Cesena, Ravenna; Lotto n. 16 - Affidamento della fornitura di prodotti ortofrutticoli per le province di Modena, Reggio Emilia, Parma e Piacenza

#### Dettaglio delle prestazioni oggetto del lotto

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo a base di gara
1	Fornitura di prodotti ortofrutticoli	15300000-1	Р	€ 350.133,33
	Importo tota	€ 350.133,33		

Ciascuna Convenzione sarà stipulata per l'intero valore a base di gara del lotto o dei lotti.

#### 5. REQUISITI DELLE DERRATE

La fornitura prevede una vasta gamma di derrate di diversa produzione. In particolare nella presente edizione sono stati inseriti anche i prodotti di montagna, una categoria di recente istituzione, che valorizza produzioni di origine animale e vegetale delle montagne.

Sono inoltre state inserite uova e ovoprodotti provenienti solo da allevamenti a terra.

Allo stesso tempo una forte attenzione è dedicata agli aspetti igienico-sanitari e di prevenzione del rischio microbiologico, come risulta dalla documentazione allegata.

In dettaglio vengono previsti le seguenti tipologie di prodotti:

#### Prodotti convenzionali:

categoria comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:

Progetto tecnico Pag. 9 di 17



#### Prodotti biologici:



categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli

animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e ss.mm.. Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI).



metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che

il marchio SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso

intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo riportato a fianco.

Progetto tecnico Pag. 10 di 17



# <u>Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio "Qualità Controllata" ai</u> sensi della L.R. n. 28 del 1999:



il marchio QC - Qualità Controllata - individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche, di

allevamento e di lavorazione per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Il marchio QC è stato depositato dalla Regione Emilia-Romagna e il suo utilizzo è concesso alle imprese di produzione, di trasformazione, di commercializzazione che si impegnano a rispettare gli specifici disciplinari di produzione integrata nell'ambito di un apposito sistema di certificazione. Le produzioni ottenute ai sensi della L.R. 28/99 sono equivalenti a quelle del SQNPI.

#### DOP – Denominazione di origine protetta:



il marchio DOP identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia

prima, avviene in un'area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <a href="http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html">http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html</a>.

#### IGP – Indicazione geografica protetta:



il marchio IGP identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il

Progetto tecnico Pag. 11 di 17



disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle IGP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html.

#### Prodotti a filiera corta:

per Prodotti a filiera corta si intende una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori

#### Prodotti etici:

si intendono i prodotti derivanti da materie prime provenienti da terreni sequestrati o confiscati alle mafie o altre realtà come quelle di iniziativa di integrazione o recupero sociale o da operatori dell'agricoltura sociale.

#### Prodotti tradizionali della Regione Emilia-Romagna:

sono i prodotti che racchiudono valori sia gastronomici che culturali, e sono compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, nella sezione Emilia-Romagna, perché ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali viene pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale ed è disponibile nel sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all'indirizzo <a href="https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398">https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398</a>.

I prodotti devono essere segnalati da Enti, organismi interessati o privati, e inseriti nell'elenco dalla Giunta Regionale, suddivisi per categoria.

N.B.: Dal DM 18 luglio 2000, approvazione del primo elenco, riporto quanto segue: L'inserimento di un prodotto nel predetto elenco non è costitutivo di diritti conseguenti alla pubblicazione e l'eventuale riferimento al nome geografico non costituisce riconoscimento di origine o provenienza del prodotto dal territorio al quale è riconducibile il predetto nome geografico.

Progetto tecnico Pag. 12 di 17



#### Prodotti di montagna:



Indicazione facoltativa di qualità «prodotto di montagna» istituito sulla base dell'Art. 31 del Regolamento UE 1151 del 2012 e disciplinata a livello nazionale dal Decreto Ministeriale 57167 del 26 luglio 2017 (e sue successive integrazioni).

http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/temi/qualita/prodotto-dimontagna

L'indicazione facoltativa di qualità "prodotti di montagna" può essere applicata ai prodotti:

#### DI ORIGINE ANIMALE:

- ottenuti da animali allevati nelle zone di montagna e lì trasformati;
- derivanti da animali allevati, per almeno gli ultimi due terzi del loro ciclo di vita, in zone di montagna, se i prodotti sono trasformati in tali zone;
- derivanti da animali transumanti allevati, per almeno un quarto della loro vita, in pascoli di transumanza nelle zone di montagna;
- la proporzione dei mangimi non prodotti in zone di montagna non deve superare il 75% nel caso dei suini, il 40% per i ruminanti e il 50% per gli altri animali da allevamento.

Questi ultimi due parametri non si applicano per gli animali transumanti quando sono allevati al di fuori delle zone di montagna.

#### DI ORIGINE VEGETALE E DELL'APICOLTURA:

• l'indicazione può essere applicata ai prodotti dell'apicoltura, se le api hanno raccolto il nettare e il polline esclusivamente nelle zone di montagna, e ai prodotti vegetali, se le piante sono state coltivate unicamente nella zona di montagna.

#### Inoltre:

#### INGREDIENTI UTILIZZATI

 prodotti, quali erbe, spezie e zucchero, utilizzati come ingredienti nei prodotti di origine animale e vegetale possono anche provenire da aree al di fuori delle zone di montagna, purché non superino il 50% del peso totale degli ingredienti.

#### IMPIANTI DI TRASFORMAZIONE

• in merito alle operazioni di macellazione di animali e sezionamento e disossamento delle carcasse e a quelle di spremitura dell'olio di oliva, gli impianti di trasformazione devono essere situati non oltre 30 km dal confine amministrativo della zona di montagna;

Progetto tecnico Pag. 13 di 17



• per il latte e i prodotti lattiero caseari ottenuti al di fuori delle zone di montagna in impianti di trasformazione in funzione dal 3 gennaio 2013, viene stabilita una distanza non superiore ai 10 km dal confine amministrativo della zona di montagna.

I prodotti di montagna sono immessi sul mercato in quantità limitate e sono caratterizzati da forte stagionalità. Pertanto, detti prodotti possono essere richiesti dalle Amministrazioni Contraenti, solo qualora offerti in sede di gara. L'acquisto deve essere comunque preceduto da una apposita richiesta con congruo anticipo e soddisfatto dal Fornitore nei limiti delle disponibilità presenti. Il Fornitore non potrà comunque sottrarsi alla fornitura, se non motivando l'indisponibilità dei prodotti.

#### Prodotti del commercio equo e solidale (COMES):

Si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

#### 6. ANALISI DEL MERCATO

La procedura è gestita tramite appalto specifico, nell'ambito di uno SDA.

Pertanto l'invito a partecipare sarà rivolto ai soli operatori economici iscritti.

Solo per il lotto 1 sono richiesti i seguenti requisiti di partecipazione:

- Fatturato specifico medio annuo nel settore di attività oggetto dell'appalto riferito a ciascuno degli ultimi n. 3 esercizi finanziari disponibili pari ad un quinto dell'importo del lotto o della sommatoria degli importi dei lotti per cui si partecipa, IVA esclusa.
- Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore IAF 01 e/o 03.

#### **OPERATORI ECONOMICI ABILITATI**

Ragione Sociale	Stato Iscrizione	Data Scadenza Iscrizione	Provincia
DR. SCHAER SPA	Iscritto	18/06/2019	Bolzano/Bozen
SINAPSI SRL UNIPERSONALE	Iscritto	16/06/2019	Venezia
MST S.R.L.	Iscritto	21/06/2019	Forlì-Cesena

Progetto tecnico Pag. 14 di 17



GROSSFRUIT S.A.S. DI			
SBREGA LUCA & C.	Iscritto	14/07/2019	Europa
FERRING S.P.A.	Iscritto	28/06/2019	Milano
MARR S.P.A.	Iscritto	11/09/2019	Rimini
RECORDATI RARE			
DISEASES ITALY S.R.L.	Iscritto	08/07/2019	Milano
CHIESI FARMACEUTICI			
S.P.A.	Iscritto	08/07/2019	Parma
SAPORE DI PANE S.R.L.	Iscritto	22/08/2019	Fermo

Per favorire ulteriormente la partecipazione delle piccole e medie imprese, è vietato ai concorrenti di partecipare sia al lotto 1 che ad uno o più lotti dal 2 al 16. Il divieto opera sia che la stessa impresa intenda partecipare nella stessa forma, sia che intenda partecipare in forma diversa. Pertanto, la stessa impresa non potrà partecipare al lotto 1 come singola e ad uno o più dei lotti da 2 a 16 come singola, mandataria o mandante di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete o come consorziata; né al lotto 1 come mandataria o mandante di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete e ai lotti da 2 a 16 come singola o come mandataria o mandante.

#### 7. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2, del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi.

	PUNTEGGIO MASSIMO	
Offerta tecnica	50	
Offerta economica	50	

Il dettaglio dei singoli criteri di qualità è riportato nel disciplinare di gara.

#### 8. ATTIVITA' E DOCUMENTI DI GARA

Le attività di gestione del progetto consistono in:

Progetto tecnico Pag. 15 di 17



- · analisi della domanda;
- analisi dell'offerta;
- elaborazione dei documenti di gara;
- elaborazione della strategia di gara;
- svolgimento della gara;
- aggiudicazione;
- · gestione dell'eventuale contenzioso;
- stipulazione della convenzione.

#### I documenti di gara sono composti da:

- Disciplinare di gara
- Allegato 1 DGUE (ausiliaria)
- Allegato 1a Ulteriore dichiarazioni
- Allegato 2 Schema concordato preventivo
- Allegato 3 Capitolato Tecnico
- Allegato 4 Elenco delle Referenze;
- Allegato 5 Schema Convenzione
- Allegato 6 Modulo pagamento imposta di bollo
- Allegato 7 Schema di avvalimento
- Allegato A Specifiche tecniche
- Allegato B Linee guida analisi rischio microbiologico
- Modulo 1 Atto di Regolamentazione della Fornitura
- Modulo 2 Richiesta di Approvvigionamento
- Modulo 3 Richiesta sostituzione prodotto
- Modulo 4 Reclamo al Fornitore
- Modulo 6 Accertamento di non conformità

Progetto tecnico Pag. 16 di 17