



**A.S.L. CN2**

Azienda Sanitaria Locale  
di Alba e Bra

Via Vida, 10 – 12051 ALBA (CN)  
Tel +39 0173.316111 Fax +39 0173.316480  
e-mail: [aslcn2@legalmail.it](mailto:aslcn2@legalmail.it) – [www.aslcn2.it](http://www.aslcn2.it)

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

**S.C. Logistica, Patrimonio, Servizi e Acquisti**

Direttore f.f.: **Dott.ssa Maria RAITERI**

Responsabile dell'istruttoria: Alice FISSORE

Recapiti a cui rivolgersi:

✓ personalmente: Via Vida n. 10, Alba (CN) – piano primo

✓ telefonicamente: 0173/594372

✓ pec: [aslcn2@legalmail.it](mailto:aslcn2@legalmail.it)

**Publicato in data: 27/06/2024**

**Scadenza: 12/07/2024**

**AVVISO PUBBLICO DI INDAGINE DI MERCATO PER L'ACQUISIZIONE DI PREVENTIVI FINALIZZATI ALL'AFFIDAMENTO DIRETTO DELLA FORNITURA DI FARINE VARIE OCCORRENTI ALLA CUCINA DELL'ASL CN2, PER UN PERIODO DI 24 MESI, AI SENSI DEL'ART. 50 COMMA 1 LETTERA b) DEL D.LGS 36/2023 E TRAMITE TRATTATIVA DIRETTA SU PIATTAFORMA CERTIFICATA**

L'A.S.L. CN2 Alba – Bra, con il presente avviso, intende effettuare un'indagine di mercato preordinata a conoscere gli operatori economici interessati alla procedura in oggetto e desidera acquisire preventivi finalizzati all'affidamento diretto, ai sensi dell'art. 50 comma 1 lettera b) del D.Lgs. 36/2023, su piattaforma certificata, per la fornitura di acqua minerale naturale in PET per i degenti dell'Asl CN2, come richiesto dalla Cucina dell'AslCn2.

**Durata:** 24 mesi

**Importo complessivo presunto:** € 39.000,00 € I.V.A. esclusa

Tale avviso ha lo scopo di:

- interpellare il mercato al fine di individuare e favorire la partecipazione e la consultazione degli Operatori Economici in modo non vincolante per la Stazione Appaltante;
- ricevere preventivi per individuare l'Operatore Economico miglior offerente, con il quale procedere poi ad un affidamento diretto ai sensi dell'art. 50 comma 1 lettera b) del D.Lgs. 36/2023, tramite piattaforma MEPA.

Ai sensi dell'Allegato II.1 art. 2 comma 2, D.Lgs 36/2023, detto avviso costituisce indagine di mercato assicurando opportuna pubblicità dell'attività di esplorazione, nonché assicurazione del rispetto dei principi di concorrenza, non discriminazione, proporzionalità e trasparenza.

La Stazione Appaltante si riserva comunque la possibilità di sospendere, modificare o annullare, in tutto o in parte, il procedimento avviato, e di non dar seguito al citato affidamento del servizio di cui trattasi, senza che i soggetti che avranno aderito al presente avviso possano vantare alcuna pretesa.

**Oggetto della trattativa, quantitativi e importo presunto**

Fornitura di **FARINE VARIE** nelle tipologie e confezionamenti come di seguito indicato:

- 1. FARINA DI MAIS BRAMATA/GROSSA**, confezione 1 kg;  
quantità annuale presunta: 660 kg  
prezzo presunto al kg: 1,15 €

**2. FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO**, confezione 5, 10 o 15 kg;

quantità annuale presunta: 2200 kg

prezzo presunto al kg: 2,00 €

**3. FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2**, confezione 5, 10 o 15 kg;

quantità annuale presunta: 5400 kg

prezzo presunto al kg: 2,00 €

**4. FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0**, confezione 5, 10 o 15 kg;

quantità annuale presunta: 2200 kg

prezzo presunto al kg: 1,60 €

### Requisiti generali

Tutti i prodotti oggetto della fornitura devono presentare le seguenti caratteristiche:

- essere preparati e confezionati in conformità alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti;
- possedere le proprietà organolettiche proprie e invariate (consistenza, odore, colore e sapore);
- presentare caratteristiche igieniche ottime, senza alterazioni microbiche e fungine ed essere esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei;
- essere privi di additivi non autorizzati e di residui di prodotti utilizzati in agricoltura o a difesa dei prodotti alimentari immagazzinati; in ogni caso additivi e antiparassitari possono essere presenti unicamente se qualitativamente e quantitativamente conformi ai limiti prescritti per legge (regolamento CE 396/2005, 1881/2006 e 1333/2008);
- l'etichettatura dei prodotti in oggetto deve essere conforme alle norme vigenti e riportare le indicazioni previste dal DPR 187/2001 e dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.
- le farine devono essere confezionate in sacchi di carta, idonei al contatto con sostanze alimentari secondo le norme di legge.

### Requisiti Specifici

#### 1. FARINA DI MAIS BRAMATA/GROSSA:

- la farina deve essere prodotta con mais di origine italiana;
- non deve presentare alterazioni, deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti né presentare grumi o fenomeni di impaccamento;
- non deve contenere tracce di farine scadenti o avariate, farine di altri cereali e di sostanze minerali che ne aumentino il peso e la compattezza o ne migliorino l'aspetto, né tracce di anticrittogamici;

#### 2. FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO

- la farina deve essere integrale e prodotta con frumento di origine italiana;
- deve essere ottenuta da macinazione a pietra naturale e non deve essere trattata né chimicamente né termicamente;
- non deve presentare alterazioni, deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti né presentare grumi o fenomeni di impaccamento;

- non deve contenere tracce di farine scadenti o avariate, farine di altri cereali e di sostanze minerali che ne aumentino il peso e la compattezza o ne migliorino l'aspetto, né tracce di anticrittogamici;
- deve possedere le seguenti caratteristiche per 100 parti di sostanza secca: umidità massima di 14,5 %, ceneri comprese tra 1,30 e 1,70 %, contenuto proteico non inferiore a 14 g, forza (W) compresa tra 280 e 300.

### 3. FARINA TIPO 2 DI GRANO TENERO

- la farina deve essere prodotta con frumento di origine italiana;
- deve essere ottenuta da macinazione a pietra naturale e non deve essere trattata né chimicamente né termicamente;
- non deve presentare alterazioni, deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti né presentare grumi o fenomeni di impaccamento;
- non deve contenere tracce di farine scadenti o avariate, farine di altri cereali e di sostanze minerali che ne aumentino il peso e la compattezza o ne migliorino l'aspetto, né tracce di anticrittogamici;
- deve possedere le seguenti caratteristiche per 100 parti di sostanza secca: umidità massima di 14,5 %, ceneri massimo 0,95 %, contenuto proteico non inferiore a 15 g, forza (W) compresa tra 280 e 300.

### 4. FARINA TIPO 0 DI GRANO TENERO

- la farina deve essere prodotta con frumento di origine italiana;
- deve essere ottenuta da macinazione a cilindri e non deve essere trattata né chimicamente né termicamente;
- non deve presentare alterazioni, deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti né presentare grumi o fenomeni di impaccamento;
- non deve contenere tracce di farine scadenti o avariate, farine di altri cereali e di sostanze minerali che ne aumentino il peso e la compattezza o ne migliorino l'aspetto, né tracce di anticrittogamici;
- deve possedere le seguenti caratteristiche per 100 parti di sostanza secca: umidità massima di 14,5 %, ceneri massimo 0,80 %, contenuto proteico non inferiore a 13 g, forza (W) compresa tra 260 e 280.

### Termine e modalità di presentazione del preventivo

L'operatore economico interessato dovrà presentare:

- Istanza di manifestazione di interesse sottoscritta dal legale rappresentante resa con firma digitale oppure con firma autografa allegando fotocopia di un documento d'identità in corso di validità (ai sensi del D.P.R. 445/2000 e s.m.i.). Qualora vi sia interesse a presentare offerta in associazione temporanea di impresa, l'istanza di manifestazione di interesse (unitamente alle relative dichiarazioni), deve essere trasmessa in un unico invio, da tutti i futuri componenti del raggruppamento;
- Documentazione tecnica relativa al prodotto commercializzato che consenta a questa Azienda di comprenderne le caratteristiche in modo chiaro e completo e le eventuali referenze presso altre Aziende Sanitarie;



**A.S.L. CN2**

Azienda Sanitaria Locale  
di Alba e Bra

Via Vida, 10 – 12051 ALBA (CN)  
Tel +39 0173.316111 Fax +39 0173.316480  
e-mail: [aslcn2@legalmail.it](mailto:aslcn2@legalmail.it) – [www.aslcn2.it](http://www.aslcn2.it)

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

- Preventivo di spesa recante il costo unitario e totale (24 mesi), comprensivo di trasporto, del prodotto offerto.

L'istanza dovrà essere trasmessa entro le **ore 12.00 del giorno 12/07/2024** a mezzo PEC all'indirizzo: [aslcn2@legalmail.it](mailto:aslcn2@legalmail.it), indicando nell'oggetto della mail la dicitura **“AVVISO PUBBLICO DI INDAGINE DI MERCATO PER L'ACQUISIZIONE DI PREVENTIVI FINALIZZATI ALL'AFFIDAMENTO DIRETTO DELLA FORNITURA DI FARINE VARIE OCCORRENTI ALLA CUCINA DELL'ASL CN2, PER UN PERIODO DI 24 MESI”**.

L'istanza dovrà essere effettuata in uno dei seguenti modi:

- sottoscrizione effettuata tramite firma digitale del legale rappresentante dell'impresa richiedente;
- scansione della domanda cartacea con firma autografa del legale rappresentante e timbro della ditta unita a scansione del documento d'identità in formato pdf.

Il presente avviso è finalizzato esclusivamente a ricevere manifestazioni di interesse da parte degli operatori economici idonei all'assunzione della fornitura di cui trattasi, in quanto in possesso dei requisiti richiesti.

Ai sensi dell'Allegato II.1 art. 2 comma 2, D.Lgs 36/2023, detto avviso costituisce, pertanto, indagine di mercato, in attuazione del principio di pubblicità preventiva, nonché di principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità e trasparenza.

#### **Criteri di valutazione**

Un Organismo Tecnico di Valutazione, composto dal personale della cucina, esprimerà parere di conformità rispetto ai requisiti generali e di rispondenza alle esigenze a cui gli articoli sono destinati. La Stazione Appaltante individuerà, tra i fornitori la cui offerta dal punto di vista tecnico risulti rispondente a quanto richiesto, l'Operatore economico cui affidare la fornitura mediante i seguenti criteri:

- Aderenza alle richieste: valutata sulla base delle schede tecniche degli articoli proposti e che dovranno essere allegate all'istanza;
- Economicità: sulla base del miglior prezzo complessivo offerto;

#### **Trattamento dei dati**

Il trattamento dei dati inviati dai soggetti interessati si svolgerà conformemente alle disposizioni contenute nell'art. 13 Regolamento Europeo per la protezione dei dati personali 2016/679 del 27/04/2016 per finalità unicamente connesse alla procedura di selezione operatori economici e successiva procedura di affidamento della fornitura.

Si indica quale R.U.P. la Dott.ssa Maria Raiteri; eventuali informazioni e chiarimenti potranno essere richiesti al numero 0172/1408329 oppure via mail all'indirizzo [aslcn2@legalmail.it](mailto:aslcn2@legalmail.it).

Il presente avviso verrà pubblicato sul sito web dell'A.S.L. CN2 di Alba ([www.aslcn2.it](http://www.aslcn2.it)) alla voce “Bandi di gara e contratti”.

IL R.U.P.

Dott.ssa Maria RAITERI

Documento informatico firmato  
digitalmente ai sensi di legge