

PROCEDURA E PROVVEDIMENTO DI AFFIDAMENTO  
PER ACQUISIZIONE DI BENI E SERVIZI DI IMPORTO INFERIORE AD EURO 40.000,00  
IVA ESCLUSA (Ai sensi della Determina 450 ASUR/DG 2018)

Pratica U.O.C. Servizio Cucina UOC Acquisti e Logistica

2019-008 PROVO2

Numero ID 556764 | 27/02/2019 | FMPROVV

Data: 27/02/2019

U.O. RICHIEDENTE

Servizio Cucina Ospedale di Fermo

Sezione A (Istruttoria e indizione)

OGGETTO

Fornitura pasti per pazienti con disfagia

CIG

Z57272A73C

CARATTERISTICHE TECNICHE

Supplemento nutrizionale orale nutrizionalmente completo a consistenza cremosa e omogenea, ipercalorico, iperproteico con vitamine, minerali ed oligoelementi.  
Da destinare a pazienti con difficoltà a deglutire (disfagia) o problemi di masticazione.

IMPORTO MASSIMO STIMATO (compresa ogni forma di opzioni e/o rinnovo, IVA esclusa)

39.900,00 €

COPERTURA CONTABILE (Autorizzazione / Sub Autorizzazione / Numero di conto)

Autorizzazione nr. AV4PROV n. 25 Sub.2 Numero di Conto 0501040101

MODALITA' DI AFFIDAMENTO:  Art. 36 c. 2 lett a) del D.Lgs. 50/16;  Art. 36 c. 2 lett b) del D.Lgs. 50/16

1.  CONSIP

2.  MEPA

3.  ALTRO: \_\_\_\_\_

3.1  AFFIDAMENTO DIRETTO conseguente a:

3.1.1  INDAGINE DI MERCATO

3.1.2  ESCLUSIVITA'/INFUNGIBILITA' TECNICA

3.2  GARA INFORMALE

IL RUP Paola Piccioni

IL DIRIGENTE Dott. Fulvio De Cicco

PROCEDURA E PROVVEDIMENTO DI AFFIDAMENTO  
PER ACQUISIZIONE DI BENI E SERVIZI DI IMPORTO INFERIORE AD EURO 40.000,00  
IVA ESCLUSA (Ai sensi della Determina 450 ASUR/DG 2018)

Pratica U.O.C. Servizio Cucina UOC Acquisti e Logistica

2019-008 PROVO2

Numero ID 556764|27/02/2019|FMPROVV

Data: 27/02/2019

U.O. RICHIEDENTE

Servizio Cucina Ospedale di Fermo

Sezione A (Istruttoria e indizione)

OGGETTO

Fornitura pasti per pazienti con disfagia

CIG

Z57272A73C

CARATTERISTICHE TECNICHE

Supplemento nutrizionale orale nutrizionalmente completo a consistenza cremosa e omogenea, ipercalorico, iperproteico con vitamine, minerali ed oligoelementi.  
Da destinare a pazienti con difficoltà a deglutire (disfagia) o problemi di masticazione.

IMPORTO MASSIMO STIMATO (compresa ogni forma di opzioni e/o rinnovo, IVA esclusa)

39.900,00 €

COPERTURA CONTABILE (Autorizzazione / Sub Autorizzazione / Numero di conto)

Autorizzazione nr. AV4PROV n. 25 Sub.2 Numero di Conto 0501040101

MODALITA' DI AFFIDAMENTO:  Art. 36 c. 2 lett a) del D.Lgs. 50/16;  Art. 36 c. 2 lett b) del D.Lgs. 50/16

1.  CONSIP

2.  MEPA

3.  ALTRO:

3.1  AFFIDAMENTO DIRETTO conseguente a:

3.1.1  INDAGINE DI MERCATO

3.1.2  ESCLUSIVITA'/INFUNGIBILITA' TECNICA

3.2  GARA INFORMALE

IL RUP Paola Piccioni

IL DIRIGENTE Dott. Fulvio De Cicco

Sezione B (svolgimento procedura affidamento)

1. MODALITA' INDIVIDUAZIONE OPERATORI DA CONSULTARE (se pertinente)

Consultazione informale;  Pubblicazione avviso;  Consultazione diretta (richiesta scritta preventivi/offerte preliminari);  Consultazione elenco operatori economici Mepa;  Altro (specificare):

2. OPERATORI CONSULTATI (se pertinente)


3. OPERATORI INVITATI

NUTRICIA ITALIA SPA (PIVA 11667890153)

4. OFFERTE PERVENUTE

(AMMESSE / NON AMMESSE)

NUTRICIA ITALIA SPA (PIVA 11667890153)


Sezione C (Esito procedura affidamento)

1. AFFIDATARIO

NUTRICIA ITALIA SPA (PIVA 11667890153) con sede legale a Milano in via Carlo Farini, 41- PEC ufficiogarenutricia@nutricia.com

2. IMPORTO AFFIDATO (Escluse opzioni/rinnovi)

€ 28.800,00

3. DURATA INIZIALE DEL CONTRATTO (Escluse opzioni/rinnovi)

Mesi 12 a far data dal 1. /03/2019

4. EVENTUALI OPZIONI

Opzione di proroga per mesi quattro (4) anche frazionabili ai sensi dell'art. 35 comma 4 D.lgs 50/2016. La proroga dovrà in ogni caso rispettare gli importi massimi previsti dal contratto di 39.900,00 €.

5. MOTIVAZIONE

5.1  MOTIVAZIONE SINTETICA

5.2  VERBALE SINTETICO ALLEGATO

MOTIVAZIONE SINTETICA:

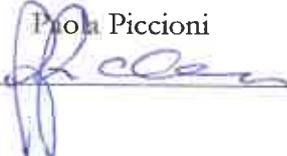
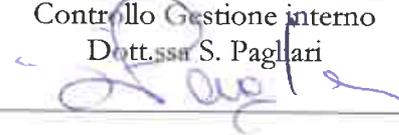
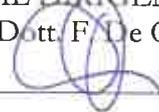
A seguito di indagine di mercato mediante richiesta di preventivi, la Nutricia è risultata l'unica in grado di fornire pasti confezionati in formato monoporzione, elemento indispensabile all'organizzazione interna della Cucina.

Tali prodotti, in esito alla valutazione delle schede tecniche ed all'assaggio da parte delle Dietiste Serenella Vita, Assuntina Tassotti, del Cuoco Stefano Bigioni e del Referente Cucina Cristian Eusebi, sono risultati idonei e conformi da un punto di vista bromatologico e organolettico.

La Ditta Nutricia risponde alle esigenze del servizio per cui si ritiene opportuno procedere, anche in ragione della scadenza del precedente contratto, ad affidamento diretto ex art. 36 comma 2 lett. a Dlgs. 50/2016

6. Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC):Cristian Eusebi

Con la sottoscrizione della scheda i firmatari dichiarano che non sussistono situazioni, anche potenziali, di conflitto di interesse.

<p>IL RUP Piero Piccioni</p> 	<p>Controllo Gestione interno Dott.ssa S. Pagliari</p> 	<p>IL DIRIGENTE Dott. F. De Cicco</p> 
--	--	---

Fermo, li 27/02/2019