

**SERVIZIO DI SORVEGLIANZA IN PORTI E AEROPORTI  
PER ATTENUARE IL RISCHIO DI INTRODUZIONE DEL VIRUS  
DELLA PESTE SUINA AFRICANA  
MEDIANTE IMPIEGO DI CANI MOLECOLARI**

**Capitolato speciale d'appalto**

## Sommario

ART.1 - OGGETTO E PREMESSA .....	2
ART.2 - BASE D'ASTA.....	2
ART.3 - DURATA .....	2
ART.4 - DESCRIZIONE SERVIZIO (requisiti minimi) .....	2
ART.5 - REQUISITI A PENA DI ESCLUSIONE.....	5
ART.6 - CRITERI DI VALUTAZIONE.....	6
ART.7 - MODALITA DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA.....	8
ART.8 - CONTESTAZIONI E PENALI .....	9
ART.9 - STIPULA DEL CONTRATTO .....	10
ART.10 - INFORMAZIONI GENERALI E MODALITA' DI ESECUZIONE .....	10

**ART.1 - OGGETTO E PREMESSA**

L'appalto ha per oggetto il servizio di potenziamento delle attività di Sorveglianza in Porti e Aeroporti e Aree di Interesse turistico – Progetto cani molecolari – coordinato dal Dipartimento Veterinario Nord Sardegna e nell'interesse dei porti ed aeroporti principali del nord Sardegna. Il servizio consiste nell'attività di prevenzione svolta con cani addestrati per l'individuazione di carni e derivati di suidi potenzialmente contaminati dal virus della peste suina africana perché non certificate e l'individuazione del virus stesso (una volta avviato il progetto sperimentale) nelle derrate alimentari a prescindere dalla presenza della certificazione. La ricerca del virus verrà effettuato inoltre presso i luoghi di scarico delle merci che arrivano da extraregione Sardegna.

Questo progetto nasce per rispondere al rischio di ingresso di carni suine non tracciate ed infettate dal virus della Peste Suina Africana (PSA) nella Regione Sardegna, e per effettuare la c.d. "Early Detection" ovvero il riscontro precoce della presenza del virus, così come previsto dalla Delibera della Regione Sardegna n. 29/4 del 08/09/2023 *"Adozione del Piano straordinario di sorveglianza. Rischio introduzione Peste Suina Africana. Piano d'azione 2023-2024"*.

**ART.2 - BASE D'ASTA**

L'importo a base d'asta triennale della procedura è quantificato in **€ 332.000,00** oltre iva di legge.

**ART.3 - DURATA**

La durata del presente contratto è fissata in **3 anni**.

**ART.4 - DESCRIZIONE SERVIZIO (requisiti minimi)**

I controlli si svolgeranno nei porti e aeroporti suelencati, nei giorni stabiliti su un campione di veicoli o valigie che sbarcano. Il team è composto da **due “binomi” cane-conduttore cinofilo, due veterinari ed un tecnico della prevenzione**. Il tempo previsto dei controlli dei veicoli e dei bagagli in essi contenuti è di circa **5 minuti**. I prodotti non tracciati trovati con l'ausilio dei cani e ceduti dai passeggeri, verranno quindi campionati ed inviati all'istituto zooprofilattico sperimentale di Sassari per la ricerca del virus PSA.

I controlli presso porti o aeroporti sono volti all'individuazione di carni di origine suina, in ingresso in Sardegna, prive delle informazioni necessarie a garantirne la tracciabilità e la rintracciabilità secondo il Reg. CE 178/02 e, pertanto, potenzialmente vettori del virus della Peste Suina Africana.

I Controlli vengono eseguiti dal personale delle rispettive ASL territoriali competenti nei rispettivi territori gestiti e con l'ausilio del personale delle **Forze dell'Ordine**.

Le forze dell'ordine che collaborano ai controlli sono agenti della Guardia di Finanza, della Agenzia delle Dogane ADM, Polizia Frontaliera, Guardia Costiera, Corpo Forestale, Polizia.

I controlli dovranno essere svolti nei **porti** ed **aeroporti** secondo il calendario concordato con le rispettive ASL territoriali:

ASL COMPETENTE	SEDE	TOTALE ANNUO GIORNATE DI SCREENING
Sassari	Porto Torres	110
Olbia	Olbia + Golfo Aranci	155
Sassari - Olbia	Sassari – Olbia (ricerca virus)	100
	<b>TOTALE</b>	<b>365</b>

In caso di servizio negli aeroporti di Olbia e Alghero le giornate andranno a sostituirsi a quelle stabilite per i controlli nei porti, così come eventuali screening per la ricerca del virus in **luoghi diversi dai porti e aeroporti** (es. supermercati, mercati rionali...).

Le modalità di svolgimento dei controlli sono le seguenti:

- gli operatori delle **Forze dell'Ordine** presenti provvedono al fermo dei veicoli al momento dello sbarco, su indicazione degli operatori ASL. Il campione dei mezzi fermati è costituito da veicoli che più probabilmente potrebbero trasportare prodotti di origine suina, vale a dire van, camper, mezzi di trasporto refrigerati ed infine autoveicoli.
- Gli **operatori ASL** comunicano ai conducenti dei mezzi fermati le seguenti informazioni:
  - Il proprio ruolo e l'ente di appartenenza;
  - Il motivo del controllo ai fini della prevenzione del rischio d'introduzione del virus della PSA;

Si avvisa inoltre che il veicolo sarà sottoposto ad un controllo da parte del binomio cane – conduttore (*anche per evitare eventuali situazioni di incompatibilità con la presenza del cane, come ad esempio cani, gatti, neonati, allergie, etc.*).

A tal fine si chiederà di scendere dal veicolo e aprire gli sportelli ed il bagagliaio del mezzo;

- Mentre il **conduttore-cane** esegue il controllo dentro l'abitacolo e nel bagagliaio, viene chiesto al conducente se nel veicolo si trasportano carni e/o prodotti a base di carne di suide e si danno tutte le

informazioni di educazione sanitaria per la prevenzione della introduzione di questa malattia in Sardegna.

- In caso di **ritrovamento** di carni/prodotti a base di carne di suidi, ovvero la presenza di virus, il cane segnalerà al proprio conduttore, che sarà l'unico ad interpretarne il messaggio, la presenza o assenza delle carni o derivati oggetto di ricerca. Altri alimenti e/o carne e derivati di specie non target non vengono segnalati dal cane.

In seguito al controllo si possono verificare varie situazioni:

- **Assenza di carni di origine suina:** il controllo risulta terminato ed il conduttore del mezzo verrà lasciato andare;
  - **Il conducente dichiara di non trasportare carni/prodotti di suide ma il cane ne segnala la presenza:** in tale caso si richiederà al conducente del mezzo di mostrare le carni/prodotti segnalati dal cane al fine di verificarne la tracciabilità;
  - **Presenza di carni di origine suina dotate della necessaria documentazione ovvero presenza del virus** (etichette, fatture e/o Documenti di Trasporto che ne attestano provenienza ed origine): a questo punto il controllo risulta terminato ed il conduttore del mezzo è libero di andare via;
  - **Presenza di carni di origine suina prive di etichette e/o regolare documentazione a corredo ovvero presenza del virus:** in tal caso verrà chiesto di cedere volontariamente il prodotto a fini preventivi spiegando il potenziale pericolo rappresentato dalle carni e prodotti non tracciabili per la trasmissione e propagazione del virus della PSA. Si procederà anche all'acquisizione di un campione da inviare all'I.Z.S. della Sardegna per l'analisi viologica finalizzata alla ricerca di PSA.
- Durante il check effettuato dai binomi cani-conduttori, gli operatori ASL provvedono a fornire ai conducenti dei mezzi fermati tutte le **informazioni** necessarie: l'attività è fondamentale ed importante per informare e sensibilizzare i viaggiatori sull'emergenza della "Peste Suina Africana". In tale occasione viene distribuito **materiale illustrativo** (volantini, adesivi...) solitamente realizzati dall'Istituto Zooprofilattico di Sassari. Tale materiale informativo è molto utile in quanto essendo redatto, oltre che in lingua italiana, nelle lingue più diffuse (inglese, francese, tedesco, spagnolo) permette agli operatori ASL di comunicare efficacemente anche con i passeggeri provenienti dai paesi stranieri. Allo sbarco spesso, soprattutto i bambini, sono molto stanchi e poterli accogliere con gli adesivi da regalare loro è stato importante per ottenere in alcuni casi la collaborazione da parte dei loro genitori.

- Qualora si effettui il controllo su un **mezzo commerciale** e si rinvengano carni o prodotti di origine suina privi della necessaria documentazione, gli Operatori ASL adottano le misure previste dalla normativa vigente in materia per garantire la tutela della salute pubblica e la sicurezza alimentare.

I cani **addestrati** devono dimostrare notevole competenza verificata con controlli in doppio con l'utilizzo dei cani più esperti a verifica dei casi dubbi. Infatti, nelle situazioni nelle quali nonostante la segnalazione da parte del cane il conducente non ammetta la presenza di prodotti a base di carni suine il doppio controllo garantisce, nella maggior parte dei casi, il conferimento volontario.

Tutti gli operatori in servizio devono utilizzare idonei **Dispositivi di Protezione Individuale**, in particolare:

- ❖ giubbino rifrangente ad alta visibilità con i loghi identificativi;
- ❖ scarpe antinfortunistiche;
- ❖ tesserino identificativo riportante la qualifica.

Nel caso in cui la giornata di screening prestabilita venga annullata:

- per cause imputabili alla stazione appaltante/Enti pubblici coinvolti:
  - se il preavviso è congruo e la squadra non è già sul sito: non si applica alcuna remunerazione;
  - se il preavviso non è congruo e la squadra è già sul sito: verrà riconosciuto un costo fisso di € 100,00;
- per cause imputabili all'operatore economico: non sarà riconosciuto il costo della chiamata e l'operatore economico dovrà riconoscere alla stazione appaltante una penale di € 100,00.

## **ART.5 - REQUISITI A PENA DI ESCLUSIONE**

Sono richiesti inoltre ulteriori requisiti minimi:

- **Copertura assicurativa adeguata** per il servizio e gli operatori (inclusi i cani);
- possesso di almeno una **pubblicazione su riviste scientifiche** a comprova dell'efficace struttura organizzativa e del risultato dei servizi erogati;
- esperienza minima analoga al servizio oggetto del presente appalto svolto per conto di Pubbliche Amministrazioni per un periodo di almeno 6 mesi.

## ART.6 - CRITERI DI VALUTAZIONE

Ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto si procederà ad una valutazione con un punteggio da determinarsi in base alla seguente ripartizione:

- Caratteristiche di qualità: **punti 80;**
- Prezzo: **punti 20.**

La commissione giudicatrice attribuirà un massimo di 80 punti per partecipante secondo la seguente tabella di criteri di valutazione:

DESCRIZIONE	DETALLO	TIPOLOGIA	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO TOTALE PER TIPOLOGIA	MODALITÀ ATTRIBUZIONE
Esperienza nella PA superiore a 6 mesi	Indicare l'elenco delle strutture pubbliche servite, il servizio erogato, il periodo di inizio e fine ed il totale dei mesi presso ciascuna ente. Si richiede quindi di indicare la somma totale di tutti i mesi garantiti presso le strutture pubbliche servite	QUANTITATIVO	10	10	Si assegnerà il maggior punteggio al partecipante con il maggior numero di mesi di anzianità maturata nella PA. Proporzionalmente sarà attribuito un punteggio agli altri partecipanti.
Descrizione della Metodologia di Ricerca e Ispezione	Chiarezza e dettaglio del protocollo operativo per le ispezioni nei porti e aeroporti (es. fasi dell'attività, gestione flussi passeggeri/merci, aree di intenso traffico).	QUALITATIVO	5	10	Sarà assegnato il maggior punteggio al partecipante che avrà dettagliato con maggior chiarezza il protocollo operativo.
Competenze e Formazione del Personale	Capacità di adattamento della metodologia a diverse condizioni operative (es. orari, volumi di traffico).  Esperienza e qualifiche del personale addetto alla conduzione dei cani (conduttori).	QUALITATIVO	5	14	Sarà assegnato il maggior punteggio al partecipante che avrà la maggiore capacità di adattamento.
Benessere e Addestramento dei Cani Molecolari	Programmi di formazione continua per i conduttori e i cani.  Procedure per garantire la sicurezza del personale e degli animali.	QUALITATIVO	6	24	Sarà valutato il CV dei conduttori, le attestazioni e certificazioni per dimostrare gli alti standard di sicurezza nel servizio offerto dall'azienda.
Capacità Organizzativa e Strutturale	Dettagli sull'addestramento specifico dei cani per l'individuazione del virus della peste suina (o analoghi marcatori olfattivi).  Programmi di mantenimento e verifica dell'efficienza olfattiva dei cani.	QUALITATIVO	6	14	Sarà valutato il programma di formazione continua proposto per il mantenimento dello standard di efficacia durante la durata contrattuale.
Innovazione e Valore Aggiunto	Procedure per garantire il benessere degli animali durante le attività operative (es. riposo, alimentazione, cure veterinarie).  Certificazioni o riconoscimenti relativi all'addestramento dei cani.  Organigramma dell'impresa e ruoli chiave dedicati al servizio.	QUALITATIVO	6	8	Sarà valutato il protocollo di sicurezza proposto per l'espletamento del servizio.
	Dotazioni e attrezzature a supporto dell'attività (es. veicoli, gabbie di trasporto per cani, sistemi di comunicazione).  Proposte innovative	QUALITATIVO	4		Sarà valutato il progetto di addestramento specifico dei cani proposto.
	Organizzazione della base operativa logistica sul territorio.	QUALITATIVO	6		Sarà valutato il programma di mantenimento e verifica dell'efficienza olfattiva dei cani.
	Dotazioni e attrezzature a supporto dell'attività (es. veicoli, gabbie di trasporto per cani, sistemi di comunicazione).	QUALITATIVO	4		Sarà valutata la proposta per garantire il benessere degli animali durante le attività operative.
	Introduzione di tecnologie o metodologie innovative per migliorare l'efficacia del servizio (es. sistemi di tracciamento dati, reportistica avanzata, integrazione con sistemi informatici esistenti).  Soluzioni per ottimizzare i tempi di intervento e ridurre l'impatto sulle operazioni portuali/aeroplani.	QUALITATIVO	4		Saranno valutate le proposte di implementamenti relativi all'addestramento dei cani.
	Monitoraggio e Controllo Qualità  Descrizione delle procedure di monitoraggio e controllo qualità del servizio erogato (es. KPI, audit interni). Piani per la gestione di emergenze e imprevisti durante il servizio. Modalità di reporting e comunicazione con l'ente appaltante.	QUALITATIVO	4		Sarà valutato il miglior assetto organizzativo dell'impresa e ruoli chiave dedicati al servizio.
					Sarà valutato la migliore organizzazione della base operativa logistica.
					Sarà attribuito il maggior punteggio alle dotazioni ed attrezzature più idonee e funzionali.
					Sarà assegnato il maggior punteggio all'operatore economico che presenterà le proposte innovative migliori.
					Sarà assegnato il maggior punteggio all'operatore economico che offrirà il miglior protocollo di monitoraggio e controllo qualità.

Per la valutazione degli **elementi qualitativi** dell'offerta, la Commissione Giudicatrice, procederà con le modalità di cui all'allegato "P" del D.P.R. 207/2010, e più precisamente utilizzando la seguente formula:

$$C(a) = \sum_{i=1}^n W_i V(a)i$$

*C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a)*  
*n = numero totale dei requisiti*

*Wi = peso o punteggio attribuito al requisito (i);*

*V(a)i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno*

*$\Sigma n$  = sommatoria*

I coefficienti V(a)i sono determinati:

per quanto riguarda gli elementi di **natura qualitativa**, attraverso l'attribuzione discrezionale del punteggio qualitativo collegialmente da parte dell'intera Commissione, utilizzando un punteggio da 0 a 5, con i seguenti valori:

Punteggio = 0	Valutazione =	Preferenza nulla
Punteggio = 1	Valutazione =	Preferenza minima
Punteggio = 2	Valutazione =	Preferenza piccola
Punteggio = 3	Valutazione =	Preferenza media
Punteggio = 4	Valutazione =	Preferenza grande
Punteggio = 5	Valutazione =	Preferenza massima

Per ciascun sub-elemento di valutazione verranno dati i punteggi di preferenza, secondo i criteri motivazionali descritti e determinato il coefficiente con le seguenti modalità:

$$C_{ij} = \frac{R_{ij}}{P_i}$$

*C<sub>ij</sub> = Coefficiente da attribuire al concorrente j-esimo per il sub-elemento i-esimo*  
*R<sub>ij</sub> = Punteggio di preferenza attribuito al concorrente j-esimo per il sub-elemento i-esimo*  
*P<sub>i</sub> = Punteggio di preferenza attribuito alla valutazione massima attribuibile*

per quanto riguarda gli elementi di **natura quantitativa**, attraverso la seguente formula:

$$V(a)_i = \frac{R_a}{R_{\max}}$$

*R<sub>a</sub> = valore offerto dal concorrente "a"*  
*R<sub>max</sub> = valore dell'offerta più conveniente*

**Non saranno ammesse** alla successiva fase di apertura delle offerte economiche, le Ditte che avranno ottenuto un punteggio complessivo inferiore a **35 punti**.

### **Prezzo**

Al concorrente che presenterà l'offerta economica più bassa verrà assegnato il punteggio massimo di 10/100, secondo la seguente formula:

$$Va = \frac{P_{\min}}{P_a} \times PZ$$

*V<sub>a</sub> = Punteggio attribuire all'offerta "a"*  
*P<sub>a</sub> = Prezzo della ditta "a"*  
*P<sub>min</sub> = Prezzo minimo offerto*  
*PZ = punteggio prezzo massimo*

Il servizio sarà assegnato all'Operatore Economico che avrà ottenuto il **punteggio complessivo più alto** (qualità + prezzo).

Sarà in ogni caso **esclusa** dalla gara l'Operatore Economico la cui offerta sia **superiore all'importo fissato a base di gara**.

#### **ART.7 - MODALITA DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

Codesto operatore economico è invitato a formulare offerta per la fornitura in argomento contenente quanto meglio specificato nel seguто:

❖ **Documentazione amministrativa:**

Ai fini delle verifiche amministrative previste dalla normativa vigente è richiesta la restituzione dei seguenti allegati:

- ALLEGATO – “Modulo tracciabilità dei flussi finanziari”;
- ALLEGATO – “Patto d'integrità”;
- ALLEGATO B – “Dichiarazione sostitutiva”;
- DGUE;

❖ **Offerta tecnica:**

Si richiede la seguente documentazione tecnica:

- Documenti a comprova dei requisiti minimi richiesti di cui all'art. 5 del Capitolato Speciale d'Appalto;
- Relazione tecnica avente come sommario l'elenco dei criteri di valutazione ed i relativi sub-criteri;
- Eventuale altra documentazione utile (es. assicurazioni, attestati...).

❖ **Offerta economica:**

L'offerta economica consisterà nella restituzione dell'allegato schema di offerta economica in cui dovrà essere indicato il costo per giornata di screening, il totale complessivo per la durata pluriennale e l'iva di legge applicata.

Ai sensi dell'art. 108 comma 9) del D.Lgs 36/2023, l'operatore economico deve **indicare i propri costi aziendali** concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

#### **ART.8 - CONTESTAZIONI E PENALI**

L'ASL 1 di Sassari a tutela della qualità della fornitura e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, potrà applicare sanzioni pecuniarie pari all'1% del valore di ogni singolo contratto, in ogni caso di accertata violazione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della Ditta aggiudicataria, che devono pervenire **entro 10 giorni** dalla data di notifica della contestazione.

L'applicazione delle penali sarà comunicata alla Ditta a mezzo PEC, la quale dovrà emettere nota di accredito per l'importo della penale applicata che sarà contabilizzata in sede di liquidazione delle fatture.

Si riporta di seguito, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, un elenco d'inadempimenti che possono determinare l'applicazione della sanzione economica, fatti salvi gli ulteriori eventuali danni conseguenti e le maggiori spese eventualmente sostenute:

- a) Mancata o ritardata esecuzione del servizio;
- b) Difformità dell'offerta;
- c) Sopravvenienza di motivi di esclusione di cui all'art. 90-98 del D. Lgs. n. 36/2023;
- d) Violazione delle norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari legge 13 agosto 2010, n. 136, come modificata dalla Legge 17 Dicembre 2010 n. 217;
- e) Subappalto e/o cessioni poste in essere in deroga a quanto previsto dal D. Lgs. n. 36/2023, artt. 119;
- f) Cessione della Ditta, cessazione dell'attività, o ipotesi di concordato preventivo, fallimento, amministrazione controllata o irrogazione di sanzioni o misure cautelari (es. sequestro o pignoramento) che inibiscano la capacità di contrarre con la Pubblica amministrazione;
- g) Ingiustificata sospensione delle prestazioni previste contrattualmente;
- h) Ogni altra e ulteriore causa di risoluzione per la violazione della vigente normativa legislativa e regolamentare;
- i) Le penali già dettagliate nell'art. 4 del Capitolato Speciale d'Appalto.

In particolare, nelle ipotesi sub b), l'ASL 1 di Sassari – con comunicazione a mezzo PEC – richiede all'O.E. fornitore l'immediato ritiro della merce a proprie spese e la sostituzione entro congruo termine.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'Appaltatore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

Sono fatte salve le ragioni dell'Appaltatore per cause non dipendenti dalla propria volontà, per inadempienze e relative applicazioni di penali.

#### **ART.9 - STIPULA DEL CONTRATTO**

La **stipula del contratto** avrà luogo entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 17 comma 5 del D.Lgs. 36/2023.

#### **ART.10 - INFORMAZIONI GENERALI E MODALITA' DI ESECUZIONE**

La **fatturazione** dovrà essere emessa secondo quanto disposto dalla normativa vigente, legge di stabilità 2015 e ss.mm.ii. in materia di applicazione dell'IVA nelle operazioni effettuate con Enti Pubblici, ossia dovranno avvenire con il sistema dello "Split Payment".

Il numero CIG dovrà essere riportato nelle **fatture** e negli strumenti di pagamento relativi alla fornitura di che trattasi e verrà comunicato congiuntamente alla determinazione di avvenuta aggiudicazione.

Le fatture emesse a favore di questa Azienda dovranno essere trasmesse esclusivamente in **formato elettronico**. Il Codice Univoco Ufficio (**IPA**- Indice delle Pubbliche Amministrazioni) assegnato è il seguente:

**Uff\_eFatturaPA - Codice Fiscale: 02884000908 - Codice IPA: 5DNNOS0T - Codice AUSA: 0000670769**

Il **pagamento della fattura** avverrà entro i termini di legge, previo accertamento della regolarità della fornitura da parte degli uffici Aziendali competenti e del DEC che comunicheranno alla SC Contratti, Appalti, Acquisti e Magazzini Economali la regolare esecuzione consentendo a quest'ultimo di **liquidare la fattura**.

I dati raccolti saranno trattati ai sensi del regolamento UE 2016/679 (GDPR) e del d. lgs 196/2003, come modificato e integrato dal D.Lgs 101/2018, esclusivamente nell'ambito della presente procedura.