



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno 1^a trav. Snc - 80033 Cicciano (NA) - Tel. 0818261661 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E – Ambito 19

E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoaccicciano.edu.it

Prot.n° 5841
Cicciano, li 02/09/2019

All'amministrazione trasparente
www.ipsseoaccicciano.edu.it

All'albo pretorio

Alle ditte esprimenti manifestazione di interesse
sede

Oggetto : Bando di gara a procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari per le esercitazioni di laboratorio sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 c. 2 d. lgs 50/2016

Il Dirigente Scolastico

Visto il Decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 ;

Visto il Decreto Interministeriale n° 129/2018 Nuovo Regolamento di Contabilità ;

Visto il D.P.R. 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

Visto il D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 "Nuovo Codice dei Contratti" e ss.mm.ii che ha integralmente sostituito il D. Lgs n. 163/2006;

Vista la legge n. 136/2010 in materia di tracciabilità finanziaria;

Vista la D.D. relativa all'avvio delle operazioni di "manifestazione di interesse" prot. n. 5504_ del 17/07/2019;

Richiamata la nota prot. N° 5504 del 17/07/2019 con la quale è stato dato avvio alle operazioni di cui al punto precedente;

Viste le disponibilità pervenute entro i termini stabiliti da parte delle ditte interessate;

Constatato che il materiale per il quale si è attivata la presente procedura d'acquisto non è riscontrabile tra quello per il quale sono attive convenzioni Consip come da schermate CONSIP acquisite a protocollo n. 5782 del 28/08/2019;

Considerato che per le esercitazioni di laboratorio si rende necessario l'acquisto di derrate alimentari e che pertanto occorre procedere alla fornitura di tali prodotti mediante individuazione della Ditta affidataria per l'anno scolastico 2019/2020;

Indice

una gara aperta riferibile alle ditte esprimenti manifestazione di interesse, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a) del D. L.vo n. 50/2016 per l'affidamento della fornitura dei prodotti alimentari per le esercitazioni di laboratorio alle condizioni di seguito specificate.

Si precisa che non si procederà all'aggiudicazione o alla stipulazione del contratto – per uno o più dei lotti in gara - nel caso intervenga nel frattempo una convenzione Consip a condizioni di prezzo/qualità più convenienti per l'Amministrazione, salvo accettazione da parte dell'aggiudicatario del prezzo più basso previsto dalla convenzione Consip.

Disciplinare di gara

Art. 1 Oggetto della gara

La gara ha per oggetto la fornitura dei prodotti alimentari di cui all'Allegato "B".

I prodotti sono suddivisi in lotti. Ciascun operatore può concorrere per uno o più lotti.

Per ogni lotto sono indicati tutti i prodotti che l'Istituto potrebbe acquistare: l'Istituto non è in nessun modo impegnato ad acquistare tutti i prodotti.

L'allegato A) precisa le "Caratteristiche merceologiche degli alimenti oggetto della fornitura" che valgono per i prodotti di tutti i lotti: tali caratteristiche sono inderogabili. Lo stesso allegato elenca i prodotti che costituiscono ogni lotto. Per ogni lotto sono individuati alcuni prodotti per i quali sono descritte le caratteristiche di qualità richieste. Tali prodotti costituiscono il 'paniere' di ciascun lotto. Le caratteristiche di qualità richieste per i prodotti 'paniere' concorreranno alla formazione dell'offerta tecnica (si veda oltre art. 7)

L'allegato "B" elenca, per lotto, tutti i prodotti indicando per ognuno la relativa 'pezzatura' e il presunto fabbisogno annuo. I prodotti evidenziati in colore verde costituiscono il 'paniere'. L'operatore dovrà indicare per ogni prodotto – paniere e non – il prezzo IVA esclusa per unità di misura.

Tale prezzo concorrerà alla costituzione dell'offerta economica (si veda oltre art. 7). I prezzi indicati dall'operatore in sede di offerta non dovranno subire variazioni per tutta la durata del contratto.

Per ogni lotto è indicato un prezzo base d'asta: il prezzo offerto dall'operatore economico dovrà essere pari o inferiore a tale prezzo base d'asta.

La consegna della merce ordinata dovrà avvenire secondo i quantitativi richiesti dall'Istituzione scolastica con cadenza almeno bisettimanale (minimo n. 78 consegne per anno solare) e comunque a seconda del bisogno.

Il prezzo di offerta di ciascun prodotto dovrà essere comprensivo delle spese di trasporto.

L'offerta dovrà contenere esplicito riferimento alla marca e alla provenienza per ogni prodotto, privilegiando il rapporto qualità/prezzo e valutato come descritto all'art. 7.

La ditta affidataria deve rendere disponibile ad ogni richiesta idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia alimentare e alle tabelle merceologiche. "Data di scadenza" e "termine minimo di conservazione" dovranno essere adeguati e riportati in funzione dell'approvvigionamento e delle porzionature che verranno indicate al momento dell'ordine.

L'aggiudicatario di ogni lotto deve rendere disponibile all'Istituzione scolastica tutti i prodotti del lotto secondo le quantità di volta in volta richieste.

I prodotti indicati sono da considerarsi presuntivi e non impegnano in nessun modo l'Istituzione Scolastica all'acquisto.

L'Amministrazione si riserva nel corso della fornitura di valutare la convenienza ad acquistare altri generi alimentari non previsti nei vari lotti presso l'operatore risultato vincitore o presso altri operatori.

La fornitura è suddivisa nei seguenti lotti *che costituiranno distinto oggetto di valutazione e assegnazione*

LOTTE	DESCRIZIONE	IMPORTO A BASE D'ASTA	CIG
1	Alimentari generici, spezie e aromi + Prodotti caseari e latticini + prodotti da forno e pasticceria, surgelati	39.000,00	ZA0293F284
2	Prodotto ittici freschi e congelati	15.000,00	Z01293F2CD
3	Carni fresche	7.000,00	Z88293F2E9
4	Prodotti ortofrutticoli freschi	9.000,00	Z32293F343
5	Acqua e Bevande alcoliche ed analcoliche (succhi-liquori vari e vini)	8.000,00	Z1D293F37C

Art 2 Durata dell'appalto

Il contratto avrà durata di un anno, dalla data di sottoscrizione del contratto e per un anno solare (escluso il periodo di sospensione delle attività didattiche: di norma nei mesi di agosto e settembre, nonché le vacanze di Natale, Carnevale e Pasqua).

Esso potrà essere esteso fino a un massimo di altri 2 (due) anni susseguenti. Al termine del primo anno e poi del secondo anno, l'Istituto comunicherà all'assuntore la decisione di prolungare o meno per un ulteriore anno il contratto con almeno 30 giorni di anticipo rispetto alla scadenza annuale. In caso di assenza di tale comunicazione il contratto è da considerarsi terminato. L'istituto si riserva comunque la possibilità di procedere ad un nuovo bando di gara alla scadenza del primo anno e successivi.

Art. 3

Soggetti ammessi alla gara

I concorrenti per essere ammessi alla gara devono possedere i seguenti requisiti:

- A. Requisiti di ordine generale: non trovarsi in una delle condizioni di esclusione di cui all'art. 80 del decreto legislativo 50/2016 e successive modificazioni

B. Requisiti di idoneità professionale: Iscrizione alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura per attività relativa alla fornitura da affidare e operanti sul territorio di competenza.

C. Iscrizione nel registro dei fornitori ufficiale dell'Istituto da pagina web www.ipsseoacciano.edu.it

Inoltre, l'affidatario deve essere in possesso dei requisiti di idoneità morale, capacità tecnico-professionale ed economica-finanziaria richiesti nella scelta del contraente per la selezione in oggetto, come dichiarati nell'allegato modello.

In ultimo, l'affidatario deve essere in grado di produrre evidenze e documentazione idonea per assicurare la qualità delle materie prime che intende fornire.

Art. 4 Termine invio e modalità di presentazione offerta

Il plico contenente l'offerta e la documentazione, dovrà essere inviato a mezzo raccomandata o raccomandata a mano all'I.P.S.S.E.O.A. "C. Russo", 1[^] trav. G. Bruno snc 80033 Cicciano (NA) e dovrà pervenire **entro le ore 12,30 del giorno 15/09/2019** a pena di esclusione (termine perentorio - non farà fede la data del timbro postale di spedizione) .

Il recapito del plico è ad esclusivo rischio del mittente, per cui l'Amministrazione aggiudicatrice non si assume alcuna responsabilità qualora, per qualsiasi motivo, la medesima non venga recapitata in tempo utile.

Non saranno prese in considerazione istanze inviate via fax o per posta elettronica.

Non saranno prese in considerazione le offerte che, per qualsiasi motivo, perverranno oltre il termine stabilito.

Il plico chiuso e firmato sui lembi di chiusura dovrà riportare i dati del mittente (nome ditta, sede, telefono, e-mail), l'indirizzo del destinatario e chiaramente la dicitura "**Offerta derrate alimentari esercitazioni laboratorio 2019/2020**".

Orario di apertura al pubblico del Servizio Protocollo : da lunedì a venerdì, dalle 8.30 alle 12.30.

Il plico sigillato dovrà racchiudere al suo interno n. 3 buste chiuse e sigillate contenenti la seguente documentazione:

Busta n° 1

Documentazione Amministrativa (con visibile la scritta: "busta n° 1: Documentazione Amministrativa") chiusa e firmata sui lembi contenente :

- 1) Istanza di partecipazione alla gara (Allegato C)
- 2) Patto di Integrità (Allegato D)
- 3) Dichiarazione relativa alla tracciabilità (Allegato E)
- 4) Dichiarazione sostitutiva (Allegato F)
- 5) Trattamento dati (Allegato G)
- 6) Bando di gara sottoscritto in tutte le pagine per accettazione
- 7) Copia del documento valido d'identificazione del firmatario

Busta n° 2

Offerta Tecnico qualitativa (con visibile la scritta: "busta n° 2: Offerta Tecnico qualitativa") chiusa e firmata sui lembi contenente:

- 1) Allegato H debitamente compilato e sottoscritto dal rappresentante legale o suo delegato
- 2) eventuali schede tecniche dei prodotti **paniere** di cui all'Allegato H.

Busta n° 3

Offerta Economica (con visibile la scritta: "busta n° 3: Offerta Economica") chiusa e firmata sui lembi contenente:

1) tabelle di capitolato (Allegato B) **compilate con i prezzi, IVA esclusa, per unità di misura** e importo fabbisogno presunto (calcolato in automatico con tabella excel) per ciascun prodotto relativo ai lotti oggetto dell'offerta.

Il prezzo dell'offerta si intende comprensivo delle spese di trasporto, di lavorazione (per le carni), di facchinaggio e scarica presso le sedi dei laboratori scolastici **con cadenza almeno bisettimanale (min n. 78 consegne per anno scolastico)**.

L'allegato B, debitamente compilato, dovrà essere inserito nella busta in un duplice formato: su carta, firmato in ogni pagina, e su chiavetta USB, in formato excel.

L'offerta, ai fini della valutazione, deve considerarsi valida per almeno 90 giorni dalla presentazione.

Art. 5 Soccorso Istruttorio:

Ai sensi dell'Art. 83, comma 9 del D.Lgs 50/2016 la carenza di qualsiasi elemento formale della domanda può essere sanata attraverso la procedura di soccorso istruttorio. In particolare la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni rese per la partecipazione con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica, obbliga il concorrente alla presentazione dell'integrazione o regolarizzazione delle dichiarazioni necessarie **entro il termine perentorio di 5 giorni**. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

Art. 6

Chiarimenti:

Eventuali richieste di informazione e di chiarimenti sull'oggetto e sugli atti della procedura e ogni richiesta di notizia utile per la partecipazione alla procedura o sullo svolgimento della stessa devono essere effettuate presso gli uffici del Direttore Amministrativo dell'Istituto entro il perentorio termine delle ore 12,00 del 08/09/2019.

I dati forniti in occasione della partecipazione alla presente gara saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività istituzionale di questa Amministrazione ai sensi di quanto disposto dal D.Lgs 50/2016.

Per tutte le controversie che dovessero insorgere è competente esclusivamente il Foro di Nola.

Art. 7 Criterio di aggiudicazione

L'aggiudicazione sarà effettuata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa per singolo prodotto ai sensi dell'art. 95 c, 2 d. lgs 50/2016 secondo i criteri di seguito indicati:

a) Offerta economica fino a 30 punti b) Offerta tecnica fino a 70 punti

a) Offerta economica

La valutazione dell'offerta economica di ogni lotto è effettuata sulla base della somma totale risultante dalla colonna "importo del fabbisogno presunto" data dal prodotto fra le colonne "prezzo iva esclusa per unità di misura" e "fabbisogno presunto" sia per i prodotti "paniere" (scheda allegata B righe evidenziate in verde) che per i prodotti "non panieriere" (scheda allegata B righe non evidenziate in verde); all'offerta di ogni singolo lotto la cui somma totale proposta è quella minima, verrà assegnato il punteggio massimo e a ciascuna offerta con importo diverso da quello minimo verrà assegnato il punteggio secondo le modalità sotto riportate.

- 1) per ogni lotto, il prezzo complessivo influisce per punti 30.
- 2) Per ogni lotto il punteggio sarà attribuito sulla base della seguente formula:

$$P_a = I_{\min}/I_n * 30$$

P_a = punteggio attribuito al concorrente
 I_{\min} = importo più basso complessivo offerto per il panieriere
 I_n = importo offerto dal concorrente

In caso di mancata offerta di un prodotto di capitolato verrà inserito (**ai soli fini della valutazione complessiva**) il prezzo massimo maggiorato del 10% presentato da altra ditta.

I punteggi saranno arrotondati alla seconda cifra decimale.

b) Offerta tecnica

Il punteggio dell'offerta tecnica sarà attribuito sulla base dei seguenti sub-criteri:

b.1) Analisi tecnica delle caratteristiche merceologiche o singole schede dei Prodotti Paniere (40 punti)

L'Operatore Economico dovrà indicare, **pena l'esclusione dalla gara**, le caratteristiche merceologiche o allegare **la scheda tecnica di ogni Prodotto Paniere**.

La valutazione delle schede è effettuata dalla Commissione con riferimento a quanto elencato nell'allegato **A – Caratteristiche Merceologiche degli alimenti oggetto della fornitura**.

La Commissione assegna il punteggio per ogni lotto sulla base del seguente criterio:

Punti 0: nel caso di fornitura in cui si rilevano prodotti non conformi alle prescrizioni contenute nel capitolato in misura superiore al 40% del numero totale di prodotti previsti nel lotto/paniere di riferimento (cfr. allegato H offerta tecnica) e in caso di mancato rispetto in generale delle prescrizioni previste dal capitolato sugli aspetti qualitativi delle derrate;

Punti 15: nel caso di fornitura in cui si rilevano prodotti non conformi alle prescrizioni contenute nel capitolato ma che non superano il 40% del numero totale di prodotti previsti nel lotto/paniere di riferimento;

Punti 40: nel caso di fornitura in cui si rilevano prodotti non conformi alle prescrizioni contenute nel capitolato ma che non superano il 20% del numero totale di prodotti previsti nel lotto/paniere di riferimento;

b.2) provenienza dei prodotti (20 punti)

Per i lotti 2, 3, 4 la provenienza dei prodotti dalla filiera km 0 sarà così valutata:

- 70% dei prodotti dalla filiera km 0 = 20 punti
- 70 % dei prodotti da filiera italiana = 12 punti
- 70 % dei prodotti da filiera UE = 6 punti

Per i lotti 1, 5

- 70 % dei prodotti da filiera italiana = 20 punti
- 70 % dei prodotti da filiera UE = 10 punti

b.3) Valutazione della cadenza di consegna dei prodotti (10 punti)

- cadenza settimanale: punti 0;
- cadenza bisettimanale: punti 5;
- cadenza tre volte la settimana: punti 6.
- Cadenza giornaliera: punti 10

Tabella riassuntiva di valutazione:

Offerta economicamente più vantaggiosa	Riepilogo criteri	Punteggio massimo
a) elemento economico	offerta economica: miglior offerta complessiva su fabbisogno presunto	30 punti
b) elemento qualitativo	b.1) analisi delle singole schede tecniche dei prodotti paniere (<i>n.b. prodotti evidenziati in colore verde allegati b</i>)	40 punti
	b.2) provenienza dei prodotti	20 punti
	b.3. Valutazione della cadenza di consegna dei prodotti	10 punti

Art. 8 Svolgimento delle operazioni di gara

Un'apposita Commissione procederà, in seduta pubblica il **giorno 18/09/2019 alle ore 12.00** presso i locali dell'I.P.S.S.E.O.A. " C. RUSSO" 1^ trav. G. Bruno snc 80030 Cicciano (NA), a:

1. Verificare la correttezza formale dei plichi pervenuti, della documentazione e del relativo contenuto nelle buste presentate: Amministrativa (busta n°1), Tecnico Qualitativa (busta n° 2) al fine di prendere atto del relativo contenuto e di verificare l'effettiva presenza dei documenti richiesti dalla documentazione di gara;
2. Stabilire e dichiarare l'ammissione delle ditte concorrenti, provvedendo, nell'ipotesi in cui detta documentazione non sia pervenuta nei termini prescritti ovvero non confermi le dichiarazioni contenute nella domanda di partecipazione, all'esclusione del concorrente dalla gara.

Successivamente la sola Commissione procederà, in una o più riunioni riservate, a valutare le offerte tecniche e attribuire i punteggi ad esse relativi.

Di seguito in seduta pubblica la commissione darà lettura dei punteggi assegnati e procederà ad aprire le buste contenenti le offerte economiche, dando lettura dei prezzi offerti. Si procederà pertanto alla valutazione dell'offerta economica, escludendo eventuali offerte anormalmente basse, ai sensi, per gli effetti e sulla base della disciplina di cui all'art. 97 del D.Lgs 50/2016. Verrà formulata la graduatoria finale sulla base dei punteggi assegnati per l'offerta tecnica ed economica, con successiva proposta di aggiudicazione per ogni lotto secondo i criteri di valutazione descritti nell'art. 7.

L'Istituto si riserva il diritto:

- a) di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida (nel qual caso si riserva la facoltà di apposite verifiche di congruità), ovvero di non dar luogo ad alcuna aggiudicazione;
- b) di sospendere, re-indire o non aggiudicare motivatamente la gara. In ogni caso, i concorrenti non avranno diritto a compensi, indennizzi, rimborsi spese o altro.

Qualora due o più Ditte concorrenti ottengano uguale punteggio, si procederà in pubblica seduta alla richiesta migliorativa alle ditte interessate; in assenza dei rappresentanti, o in mancanza della formulazione di offerta migliorativa, si procede all'aggiudicazione con sorteggio.

Le Ditte aggiudicatrici si impegnano inoltre a fornire eventuali versioni migliorative dei prodotti che formano oggetto del presente appalto, automaticamente e senza oneri aggiuntivi per l'Istituto, per tutto il periodo di validità contrattuale.

L'aggiudicazione definitiva, ai sensi dell'art. 32 comma 7, del D.Lgs 50/2016, diviene efficace successivamente alla verifica del possesso dei prescritti requisiti.

La gara viene dichiarata deserta, con verbale della Commissione, qualora non sia stata presentata alcuna offerta valida a tutti gli effetti, o quando, sulla base di un controllo amministrativo interno, la Commissione accerti e verbalizzi che le offerte pervenute propongano prezzi superiori a quelli a base d'asta.

Ulteriori cause di esclusione saranno: accertamento di false dichiarazioni, incertezza della provenienza del preventivo, non integrità delle buste, mancanza di sottoscrizione del modulo offerta in ogni pagina e/o della dichiarazione sostitutiva di atto notorio, errata compilazione del modello Offerta economica (all. B) e Offerta tecnico-Qualitativa (all. H) tale da rendere incomparabili le offerte pervenute, eccezioni e/o riserve, mancata o insufficiente certificazione circa le materie prime da consegnare, impossibilità ad effettuare la consegna delle merci franco magazzino dell'Istituto.

I risultati verranno pubblicati sul sito web dell'Istituto: www.ipsseoacicciano.edu.it

Art. 9

Revisione dei prezzi

I prezzi dovranno restare fissi durante il primo anno di contratto. In caso di prolungamento dello stesso per uno o due anni, sono ammesse revisioni annuali per variazioni **in aumento o in diminuzione non superiore al 10%** dovute ad andamenti anomali del mercato da comunicare con lettera raccomandata. La revisione dei prezzi è prevista per le seguenti categorie: carni fresche, pesce fresco, frutta e verdura fresca. L'indice di revisione prezzi dovrà essere comunque espresso sulla base dei Bollettini Camerali locali in particolare e dell'Osservatorio Prezzi Nazionale in generale.

La ditta vincitrice può recedere dal contratto nel caso in cui l'Istituto non accetti tali revisioni.

Art. 10 Salvaguardia sicurezza e salute dei Lavoratori

L'impresa aggiudicataria si obbliga a garantire la piena osservanza delle vigenti disposizioni di sicurezza e salute dei lavoratori. L'accettazione del presente capitolato vale come attestazione che l'offerta è stata presentata ed è ritenuta congrua, alla luce di quanto sopra.

Art. 11 Applicazione dei contratti collettivi di lavoro di categoria

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad applicare per intero i C.C.N.L. di categoria ai propri dipendenti ed anche nei confronti dei soci, se trattasi di cooperativa, e a garantire, quindi, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle di tali C.C.N.L. vigenti.

Art. 12

Responsabilità

L'impresa aggiudicataria si assume ogni responsabilità per danni arrecati all'Amministrazione e/o a terzi in dipendenza di manchevolezze e di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

Art. 13

Controlli

Mediante autocertificazione, da produrre in sede di aggiudicazione fornitura, la ditta dovrà dichiarare di garantire l'effettuazione dell'attività di autocontrollo, conformemente alla Reg. CE 852/04, relativa all'igiene dei prodotti alimentari, con particolare riferimento ai sistemi di autocontrollo previsti dall'HACCP, nonché al Reg. CE n° 178/ 2002 "sicurezza alimentare" e "Rintracciabilità", (CE) n. 2073/2005 "imballaggi a contatto con le sostanze alimentari", Reg. CE n.1169/2011 Etichettatura e pubblicità degli allergeni. Documentazione e registrazioni sulle misure di autocontrollo adottate dovranno essere conservate per il periodo di validità contrattuale e tenute a disposizione dell'Amministrazione che potrà richiederli in visione in qualsiasi momento. **Ai sensi delle recenti normative in materia di tracciabilità e rintracciabilità, di ciascun genere fornito dovrà essere indicato in bolla il lotto e la provenienza. La ditta dovrà inoltre indicare le modalità adottate per le procedure di ritiro/ricambio.**

Art. 14

Termini e modalità di consegna della fornitura

Il soggetto aggiudicatario si impegna alla fornitura e al trasporto dei prodotti con personale dipendente e mezzi propri.

La merce dovrà essere trasportata e consegnata nel rispetto delle norme d'igiene ed in perfetta conservazione a temperatura controllata al fine di non interrompere la catena del freddo e sistemata in appositi contenitori e/o confezioni al fine di evitare prodotti in promiscuità, in regola con le vigenti disposizioni di legge. La merce dovrà essere consegnata ai magazzini dei due laboratori situati uno presso la sede

centrale di Cicciano che presso la sede staccata di Comiziano secondo disposizioni ricevute dalla ditta da parte dell'I.P.S.S.E.O.A. "C. Russo" di Cicciano.

Nel caso in cui lo scarico dovesse essere ritardato per un qualsiasi impedimento, dovrà essere comunicato all'ufficio preposto. **La ditta aggiudicataria dovrà inoltre essere disponibile ad effettuare consegne per richieste impreviste e urgenti anche con un preavviso di 3 ore e per piccole quantità.**

Art. 15 Inadempienze e sanzioni

All'atto della consegna l'Ufficio tecnico controllerà il peso e/o il numero dei prodotti ed eseguirà il controllo della qualità e della perfetta corrispondenza ai requisiti indicati nel preventivo di fornitura, nonché dello stato di corretta conservazione dei prodotti. In caso di fornitura non conforme, l'ufficio tecnico potrà chiedere l'immediata sostituzione o reintegro, senza costi aggiuntivi per l'istituto. La ditta si impegna ad accettare la relazione di analisi, oltre, naturalmente, a sottostare alle sanzioni previste nel presente bando. Qualora inoltre uno o più generi forniti, pur non contestabili dal punto di vista qualitativo, dovessero rivelarsi non confacenti al sistema di distribuzione così come organizzato o comunque risultassero generalmente sgraditi per particolari sapori caratteristici, dietro formale richiesta dell'ufficio preposto, la ditta sarà obbligata a fornire, agli stessi prezzi, patti e condizioni, un genere di marca diversa che presenti caratteristiche similari a quello contestato.

In caso di dissenso tra le parti, giudicherà inappellabilmente l'ufficio tecnico. Qualora la ditta non sia in grado di procedere alla sostituzione e/o reintegro nel tempo necessario, sarà dato corso ad acquisto presso terzi addebitando alla ditta aggiudicataria l'intero costo sostenuto, nonché i danni eventualmente subiti. L'accettazione della merce non solleva la ditta dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti dei prodotti forniti e non rilevati all'atto di consegna. Nel caso in cui l'Amministrazione Scolastica rilevasse inadempienze da parte della ditta aggiudicataria in termini di mancato rispetto nelle consegne o nella qualità e/o pezzatura dei generi forniti, verranno immediatamente segnalate per scritto alla ditta stessa e potrà essere altresì applicata una penale, da un minimo di 50,00 a un massimo di 500,00 Euro, a seconda della gravità del disservizio. La penale sarà detratta direttamente dal credito spettante alla ditta appaltatrice.

Qualora l'inadempienza dovesse reiterarsi o dovesse assumere carattere tale da arrecare grave pregiudizio al corretto andamento della fornitura, l'Amministrazione Scolastica potrà applicare una penale correlata al danno subito e/o disporre l'immediata risoluzione del contratto stesso (la penale ammonterà ad almeno il 20% della mancata fornitura). Eventuali eccedenze in più non autorizzate non saranno riconosciute e pertanto non saranno pagate.

Art. 16 Pagamenti

La fatturazione dovrà avvenire alla consegna della merce o a seguito di documento di trasporto alla fine di ciascun mese. I documenti dovranno specificare chiaramente le quantità fornite, indicare il prezzo individuale di ciascun prodotto (chilogrammo, litro, confezione), l'aliquota IVA ed il costo complessivo; dovrà altresì esser fatto preciso riferimento alle relative bolle di consegna. La fatturazione dovrà essere effettuata a carico dell'I.P.S.S.E.O.A. "C. RUSSO" di Cicciano trav. G. Bruno snc 80033 Cicciano (NA). Questa Amministrazione provvederà ad acquisire il DURC condizionando le liquidazioni delle fatture alla regolarità della posizione contributiva e fiscale. La fattura dovrà essere emessa elettronicamente, ai sensi del D.M. n. 55 del 3/04/2013, con applicazione dello "split payment" dell'Iva, utilizzando il codice univoco reperibile sul sito di questa amministrazione alla pagina web www.ipsseoacicciano.edu.it.

Art. 17 Tracciabilità

La Ditta assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 delle Legge 13.8.2010 n. 136 e successive modifiche ed integrazioni presentando in fase di candidatura la dichiarazione di cui all'allegato E.

Art. 18

Aumento diminuzione della fornitura

E' facoltà dell'Amministrazione Scolastica, durante il periodo di fornitura, effettuare acquisti fino al 20% in più o in meno rispetto all'importo globale della fornitura stessa, senza che ciò comporti modificazioni dei prezzi, patti e condizioni offerti in sede di gara, ai sensi dell'art. 10 c. 1 e 3 del D.M. LL.PP. n. 145 del 2000.

L'Amministrazione Scolastica si riserva infine la facoltà di richiedere eventuali ulteriori generi, al momento non preventivabili, la cui modesta entità non andrà comunque a modificare le condizioni generali della fornitura stessa.

Art. 19

Cessione e rinnovo

Il contratto non può essere ceduto, a pena nullità, fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 106 comma 1 lett. d) n. 2 del decreto 50/2016.

E' fatto divieto di rinnovo tacito del rapporto contrattuale se non previa adozione della procedura identificata all'art. 2.

Art. 20 Clausole di salvaguardia

L'offerta presentata mentre è impegnativa per codesta ditta, non lo è per questo Istituto che si riserva il diritto, a suo giudizio e con atto motivato, di sospendere, re-indire o revocare la presente gara in qualsiasi stadio della procedura, senza l'obbligo di rifusione di spese e pagamento di indennizzi ai concorrenti.

L'istituto si riserva il diritto di non stipulare il contratto anche se sia in precedenza intervenuta l'aggiudicazione.

L'aggiudicazione diventerà impegnativa per l'amministrazione ad avvenuta esecutività del provvedimento che la dispone.

Art. 21
Recesso

L'Amministrazione Scolastica si riserva di rescindere in qualsiasi momento il contratto qualora vengano a mancare i presupposti di pubblico interesse per cui la fornitura è stata espletata ai sensi della normativa vigente. Eventuali necessità di interruzione saranno oggetto di specifica comunicazione con preavviso di almeno venti giorni, da effettuare con Raccomandata A.R. o a mezzo posta elettronica certificata.

Art. 22 Controversie

Qualsiasi controversia in ordine alla interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto, che non sia stata risolta consensualmente o in via amministrativa, sarà deferita all'autorità giudiziaria competente per territorio, con riferimento all'Ente appaltatore.

Art. 23
Trattamento dei dati personali

Ai sensi degli articoli 13 e 14 del DPGR 679/2016, i dati personali forniti dai singoli candidati saranno raccolti e trattati per le finalità inerenti la gestione della presente procedura di selezione e del rapporto di lavoro che si dovesse eventualmente instaurare. L'interessato gode dei diritti previsti dalla norma di cui sopra e del diritto di accesso ai dati che lo riguardano. Il titolare del trattamento dei dati è l'istituzione scolastica stessa, avente responsabilità giuridica autonoma e legalmente rappresentata dal Dirigente Scolastico, prof.ssa Carmela Maria Napolitano.

Art.24
Rinvio alla normativa

Per quanto non convenuto esplicitamente nel presente capitolato, si applicano le disposizioni di cui alle Leggi e Regolamenti vigenti.

Art. 25
Pubblicizzazione del bando e informazioni

Il presente Bando è pubblicato sul sito web dell'Istituzione Scolastica <http://www.ipsseoaccicciano.edu.it>

Art. 26
Responsabile del procedimento

Ai sensi dell'art. 31 del D.lgs 50 del 18 aprile, coordinato con il dlgs. 56/2017, e dell'art. 5 della legge 241/1990, il Responsabile del Procedimento il Dirigente Scolastico Pro tempore è Prof.ssa Carmela Maria Napolitano coadiuvata dal Direttore SS.GG. e Amm/vi Dr. Bartolomeo Galeotafiore.

Il Dirigente Scolastico
Prof. ssa Carmela Maria Napolitano
Firma autografa omessa ai sensi art. 3 comma 2 D. Lgs. 39/93

Allegati:

Allegato A - Caratteristiche merceologiche degli alimenti dei prodotti paniere oggetto della fornitura

Allegato B - n° 5 fogli (tabelle di capitolato) di un file excel denominato ALLEGATO B.xls:

Per ogni lotto sono raggruppati in alto e colorati in verde i prodotti-paniere.

Allegato C - Istanza di partecipazione alla gara

Allegato D - Patto di Integrità

Allegato E - Dichiarazione relativa alla tracciabilità

Allegato F - Dichiarazione sostitutiva

Allegato G - Trattamento dati

Allegato H – Offerta tecnico qualitativa