



Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Indirizzo Professionale Statale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Indirizzo Professionale Statale Agrario " Servizi per l' Agricoltura, lo sviluppo rurale,
la valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane".

I.P.S.S.E.O.A. - "Raffaele Viviani"

Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801

Corso Serale per adulti Indirizzo Professionale Statale

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Cod. mecc. NARH090505

PEC: NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT; E-mail: NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT

Tel. 081 8714116- 081 8713843-Direzione:081 8716830 Fax: 081 0112257 - **Castellammare di Stabia (NA)**

Sede Centrale: Via Annunziatella, 23; **Plesso OIERMO:** Traversa Varo, via Annunziatella n°25

Rovigliano, via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 081818237 – CAP: 80053

Agerola (NA): Cod. Mecc: NARH09002T

Sede Coordinata: via Mulino n°3, tel. 081 8731681-Plesso: via Sariani c/o I.C. "DE NICOLA" di Agerola

Sito internet: <http://www.alberghieroviviani.edu.it>

I.P.S.S.E.O.A. - "RAFFAELE VIVIANI"
CASTELLAMMARE DI STABIA (NA)
Prot. 0006757 del 20/10/2021
06 (Uscita)

All'amministrazione trasparente

All'Albo scolastico

Al sito web

Loro Sedi

BANDO DI GARA

A PROCEDURA APERTA PER FORNITURA DERRATE ALIMENTARI

PER LA SEDE DI AGEROLA

SULLA BASE DEL PREZZO PIU' BASSO

AI SENSI DELL'ART. 95 c.4 D.L.gs 50/2016 - A/S 2021/2022

Numero C.I.G. **Z57334323E**

Vista la determina del 20.10.2021 per l'indizione di procedura aperta, ai sensi dell'art. 60, del D.Lgs n. 50/2016 e dell'art. 2, comma 2, del D.L. 76/2020, per la fornitura di Generi alimentari e bevande varie per la sede di Agerola di codesto istituto scolastico.

L'I.P.S.S.E.O.A. "Raffaele Viviani" indice una gara per l'affidamento della fornitura di generi alimentari e bevande varie per la sede di Agerola di codesto Istituto per l'anno scolastico 2021/2022. Le aziende/ditte interessate, in possesso dei requisiti prescritti, potranno partecipare alla gara attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del presente Bando

Art.1 CONDIZIONI GENERALI

In previsione dei consumi per le attività didattiche relative alle "esercitazioni pratiche" dei Laboratori di questo Istituto, è indetta la presente gara per l'assegnazione della fornitura di "**GENERI ALIMENTARI E BEVANDE VARIE**" presso la sede di Agerola dell'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di seguito denominato "Istituto", alle seguenti condizioni:

a) OGGETTO:

- La fornitura ha per oggetto tutti i prodotti elencati negli **Allegati-Tabelle n. 1, 2, 3, 4 e 5** che costituiscono parte integrante della presente gara.

IL 1° COLLABORATORE
Avv. Prof. Sebastiano Gargiulo

- La fornitura dovrà rispettare tutte le condizioni previste nel presente bando.
- I prodotti elencati negli **Allegati-Tabelle n. 1, 2, 3, 4 e 5** sono riferiti ai generi di più largo consumo utilizzati nelle attività didattiche denominate "esercitazioni pratiche" dei Laboratori.
- L'Istituto si riserva, nel corso della fornitura, di valutare la convenienza ad acquistare presso la Ditta aggiudicataria altri generi non previsti nelle Tabelle ma resi necessari dalle programmazioni delle attività didattiche sia ordinarie, sia straordinarie dei Laboratori, purché ad un prezzo congruo con le valutazioni del Mercato.
- Il prezzo indicato nell'offerta, rapportato alle unità di misura dei relativi prodotti, dovrà essere **I.V.A. esclusa**; la percentuale di I.V.A. dovrà essere indicata nell'apposita colonna.
- Si richiede anche offerta all'ingrosso per prodotti di lunga scadenza;
- Il prezzo offerto dovrà intendersi comprensivo di ogni costo, onere e rischio per imballo, trasporto e consegna fino ad effettivo stivaggio della merce nel magazzino della sede di Agerola dell'Istituto.
- L'offerta andrà intesa come fissa e non soggetta ad alcuna modifica o rivalutazione per l'intero arco della durata del rapporto contrattuale, anche se dovessero intervenire variazioni dei costi della materia prima, della manodopera o di altri elementi di produzione.
- Il prezzo della fornitura si intenderà quello risultante all'atto della aggiudicazione.
- Eventuali richieste di revisione dei prezzi praticati dovute ad eventi eccezionali e non prevedibili dovranno essere preventivamente valutate dall'Amministrazione Scolastica.
- Qualora, durante il rapporto di fornitura, la Ditta aggiudicataria si trovasse nella necessità di variare la tipologia dei prodotti da fornire (es. cessata produzione del marchio), l'Istituto si riserva di accettare proposte alternative purché abbiano carattere di eccezionalità e previa valutazione favorevole del prodotto sostitutivo, per qualità e prezzo, da parte del responsabile incaricato.

b) QUANTITA':

- Le quantità non vengono indicate negli Allegati-Tabelle n. 1, 2, 3, 4 e 5 in quanto esse potranno variare in base all'andamento della programmazione delle attività didattiche relative alle "esercitazioni pratiche" dei Laboratori della sede di Agerola dell'Istituto, fermo restando i prezzi praticati secondo l'offerta.
- la Ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di:
 - **fornire le quantità di prodotti che potranno effettivamente occorrere all'Istituto per cause ordinarie o straordinarie, nelle grammature e nelle quantità, anche minime, richieste;**
 - **in caso eccezionali in base alle necessità della scuola acquistare grosso quantitativo per merceologia con scadenza lunghe (pelati, sale, farina, vini, ecc. ...)**
- Le quantità e le pezzature dei prodotti forniti dovranno corrispondere agli ordini effettuati.
- L'offerta con la quale Ditta si aggiudicherà la fornitura non vincolerà l'Istituto nel caso in cui si verificasse successivamente la necessità, per motivi didattici ordinari e/o straordinari, di non procedere all'acquisto di determinati prodotti inclusi nell'offerta stessa.
- Qualora durante il rapporto di fornitura, per motivi didattici ordinari e/o straordinari ed in occasione di manifestazioni ed eventi, si rendesse necessario integrare la fornitura stessa con altri prodotti non contemplati nell'offerta, l'Istituto si riserverà la facoltà, in caso di non disponibilità presso la Ditta aggiudicataria, di rivolgersi ad altre Ditte per il reperimento dei prodotti resisi necessari.

c) QUALITÀ:

Tutti i prodotti forniti dovranno rispondere a tutte le Leggi generiche ed a tutte le Leggi specifiche in vigore riguardanti le caratteristiche merceologiche, qualitative e igienico-sanitarie dei prodotti, in particolare:

- Tutti i prodotti forniti e le materie prime che li compongono dovranno essere delle migliori qualità e conformi alla normativa nazionale e comunitaria per l'aspetto igienico-sanitario e per la qualità delle materie prime impiegate e le relative procedure di lavorazione, ossia essere di:
 - **Qualità Superiore**
 - **1° Qualità**
 - **1° Categoria**
 - **1° Scelta**rispetto alle caratteristiche nutrizionali, igieniche, organolettiche e merceologiche dei prodotti stessi, di provenienza Nazionale o Comunitaria
 - **Marche di primaria importanza Nazionale e/o Comunitaria.**
- Tutti i prodotti e le materie prime che li compongono non devono contenere Organismi Geneticamente Modificati in ottemperanza a quanto previsto dalla Legge n. 53 del 06/04/2000 ed essere conformi alla vigente normativa Comunitaria di riferimento: Reg. CE n. 1881/2006, Reg. CE n. 1441/2007 ed eventuali ss.mm.ii..
- Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati in conformità alla normativa comunitaria sulla produzione biologica ed è in ogni modo richiesta la certificazione con marchio riconosciuto CEE.

d) FORNITURE:

Le forniture dovranno essere regolari ed a peso al netto degli scarti. Non sono previste tolleranze. Le forniture dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- Completa ed esplicita compilazione delle bolle di consegna e delle fatture con indicazione dei lotti di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti consegnati, ai sensi della vigente normativa nazionale e comunitaria.
- Denominazione di vendita dei prodotti, ai sensi della vigente normativa.
- Tracciabilità e rintracciabilità alimentare di filiera, con provenienza, preferibilmente, da filiere produttive certificate secondo le vigenti normative nazionali e comunitarie in materia.
- Etichettatura in conformità al D.Lgs n. 109/1992 e s.m.i, al D.lgs n. 114/2006 e s.m.i. ed alle norme specifiche per ciascuna classe merceologica.
- Termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni.
- Imballaggi integri, esenti da alterazioni e conformi ai parametri previsti dalle disposizioni legislative vigenti.
- Integrità dei prodotti consegnati.
- Mezzi adibiti al trasporto dei prodotti igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione, a norma e atti a garantire il mantenimento delle temperature e della catena del freddo.

e) CONSEGNE, TRASPORTO, CONTROLLI:

- La Ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di effettuare regolari consegne presso la Sede Agerola.
- Il trasporto avverrà franco destinatario, senza alcun addebito per spese di trasporto, imballaggio e consegna.
- La consegna dei prodotti dovrà essere eseguita (salvo diversamente disposto o concordato), nei termini e nei tempi concordati con l'Amministrazione Scolastica, presso la Sede Agerola.

IL 1° COORDINATORE:
Avv. Prof. Sebastiano Gargiulo

dell'Istituto, tassativamente entro e non oltre le ore 9,00 dei giorni stabiliti e concordati per le consegne.

- L'osservanza dei giorni e degli orari stabiliti e concordati per la consegna è necessaria per l'organizzazione interna di determinati settori che devono rispettare tempi ed orari in quanto un eventuale ritardo può creare l'impossibilità di svolgere l'attività didattica giornaliera programmata.
- Il trasporto dei generi alimentari avverrà a cura della Ditta aggiudicataria con automezzi idonei nel rispetto delle norme igieniche previste dalla normativa vigente, in particolare riguardo al mantenimento delle condizioni di temperatura previste per il trasporto dei generi deperibili prescritte dal D.P.R. n. 327/1980 e D.M. 12.10.1981 nonché nel rispetto del D.Lgs 6 novembre 2007, n. 193 e del Regolamento CE 852/2004. In particolare le merci dovranno essere trasportate confezionate o imballate, opportunamente separate per tipologia merceologica ed alle temperature previste.
- La Ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di assicurare sempre la fornitura completa dei prodotti richiesti.
- Gli incaricati del ritiro delle merci eseguiranno i dovuti controlli quantitativi e qualitativi dei prodotti e potranno essere rifiutati tutti quelli ritenuti non conformi alle caratteristiche stabilite o non rispondenti alla normativa vigente e/o a requisiti di natura igienico-sanitaria e contestare eventuali differenze di peso, di quantità, di qualità.
- **La Ditta aggiudicataria è obbligata a garantire, qualora necessario, la consegna bisettimanale delle derrate alimentari.**
- **Considerata la scarsa capienza del magazzino della Sede di Agerola, la Ditta aggiudicataria è obbligata a garantire la consegna anche di piccole quantità dei generi alimentari;**
- La Ditta aggiudicataria, in caso di contestazione provvederà, a propria cura e a proprie spese, alla sostituzione, integrazione o ritiro della merce.
- In mancanza del ritiro, la quantità dei prodotti non ritirata, rimarrà a rischio e a disposizione della Ditta aggiudicataria nei magazzini dell'Istituto, senza alcuna responsabilità per ulteriore degradamento o deprezzamento che i prodotti potranno subire.
- Nel caso in cui non sia possibile la sostituzione dei prodotti contestati con altri idonei o non sia praticabile in relazione ai tempi per la predisposizione delle attività didattiche programmate, l'Istituto avrà la facoltà di approvvigionarsi degli stessi presso altra Ditta.
- L'accettazione da parte dell'Istituto della merce consegnata non solleva la Ditta aggiudicataria dalla responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a vizi apparenti e occulti non rilevabili o rilevabili all'atto della consegna. In ogni caso, anche se accettati per esigenze di servizio, i prodotti non risultassero rispondenti ai requisiti di fornitura tanto da pregiudicarne l'utilizzo, l'Istituto darà debita segnalazione alla Ditta aggiudicataria, riservandosi di rivalersi sulle somme che dovrà pagare alla Ditta stessa.

f) NORME IGIENICHE:

- La Ditta aggiudicataria deve, unitamente alla presentazione delle proprie offerte, consegnare idonea certificazione attestante il proprio stato di conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare ed in particolare al **Regolamento C.E. 852/2004 e D.L. 178/2002. Quanto sopra per permettere di procedere all'eventuale procedura di omologazione.**
- La Ditta aggiudicataria dovrà produrre dichiarazione di conformità in accordo con i regolamenti Reg. 1935/04 E Reg. 852/04, all. 2 cap. 10 concernenti i materiali e gli oggetti destinati al contatto con i prodotti alimentari (MCA).
- I prodotti di pulizia ed igiene dovranno essere quelli in uso per l'attuazione di piani di corretta applicazione del sistema HACCP nelle attività di ristorazione.

Art. 2 SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

I concorrenti interessati possono presentare istanza di partecipazione alla gara.

Non saranno ammesse alla gara le imprese che si trovino tra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del c.c. ovvero che siano riconducibili ad un unico centro decisionale (collegamento sostanziale, organi amministrativi e tecnici in comune, etc..) con conseguente alterazione della trasparenza della gara e della par condicio dei concorrenti.

Art. 3 MODALITA' DI DIFFUSIONE

Il presente bando di gara, costituente Capitolato, e i rispettivi allegati, dichiarati nel contenuto dello stesso, sono diffusi con pubblicazione sul sito web dell'Istituto.

Art. 4 TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Le Ditte interessate alla partecipazione alla procedura in oggetto dovranno far pervenire la propria offerta, con qualsiasi mezzo, non telematico, ad esclusivo rischio del mittente, pena l'esclusione,

ENTRO E NON OLTRE LE ORE 13,00 DEL GIORNO 03 NOVEMBRE 2021

presso gli Uffici Amministrativi dell'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "R. Viviani".

L'offerta e tutta la documentazione ad essa attinente dovrà essere contenuta **in un plico chiuso e sigillato, controfirmato sui lembi di chiusura, e la dicitura:**

"CONTIENE OFFERTA FORNITURA GENERI ALIMENTARI SEDE AGEROLA"

- La consegna del plico rimane a esclusivo rischio del mittente.
- Non saranno prese in considerazione offerte inviate via fax o per posta elettronica.
- Non saranno in alcun modo presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo. Ciò vale anche per i plichi a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla rilevando la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante.
- Qualora, per qualsiasi motivo, non giungesse a destinazione nel termine stabilito, l'offerta sarà automaticamente esclusa dalla procedura, senza l'obbligo da parte dell'Istituto di respingerla.
- Si precisa che farà fede, ai fini della regolare presentazione, esclusivamente la data del timbro apposto sul plico dall'Ufficio Protocollo dell'Istituto Professionale di Stato "R. Viviani" per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, ricevente.
- Non verranno aperti i plichi che non rechino all'esterno l'indicazione dell'oggetto della fornitura e la denominazione dell'impresa concorrente.
- L'istanza di partecipazione e le offerte dovranno essere redatte in lingua italiana.
- L'offerta è gratuita, nulla sarà dovuto per eventuali spese ed oneri sostenuti dall'offerente per la predisposizione dell'offerta e della documentazione allegata

Il plico, come sopra sigillato e controfirmato, dovrà contenere n. 2 buste sigillate, controfirmate sui lembi di chiusura, così strutturate:

- ❖ **Busta n. 1 - Documentazione Amministrativa;**
- ❖ **Busta n. 2 - Offerta Economica singolo prodotto e offerta ingrosso**

IL 1° COLLABORATORE
Avv. Prof. Sebastiano Gargiulo

Busta n. 1 - Documentazione Amministrativa:

La Busta n. 1 dovrà contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- a) Istanza di partecipazione alla procedura, redatta secondo il modello di cui all'**Allegato A**, corredata di copia fotostatica di un valido documento di identità del Titolare/Legale Rappresentante della Ditta, che costituisce parte integrante del presente bando di gara.
- b) Dichiarazione sostitutiva di certificazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000, con informativa Privacy, redatta secondo il modello di cui all'**Allegato B**, corredata di copia fotostatica di un valido documento di identità del Titolare/Legale Rappresentante della Ditta, che costituisce parte integrante del presente bando di gara.
- c) Dichiarazione tracciabilità dei flussi finanziari redatta secondo il modello di cui all'**Allegato C**, corredata di copia fotostatica di un valido documento di identità del Titolare/Legale Rappresentante della Ditta, che costituisce parte integrante del presente bando di gara.
- d) Modulo informazioni per richiesta D.U.R.C. secondo il modello di cui all'**Allegato D**, corredata di copia fotostatica di un valido documento di identità del Titolare/Legale Rappresentante della Ditta, che costituisce parte integrante del presente bando di gara.
- e) Copia certificazione dalla quali risulti la Sede, la Ragione Sociale, l'attività della Ditta, l'iscrizione alla C.C.I.A.A., le generalità dei vari rappresentati.

Inoltre, a seconda delle categorie merceologiche dei prodotti trattati:

- 1) Copia certificazione attestante il proprio stato di conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare ed in particolare al Regolamento C.E. 852/2004 e D.L. 178/2002.
- 2) Copia Dichiarazione di conformità in accordo con Reg. 1935/04, Reg. 852/04 all.2 cap. 10 concernente i materiali e gli oggetti destinati al contatto con i prodotti alimentari (MCA).

E' richiesto, se disponibile:

- Copia dell'eventuale Certificato di conformità del sistema qualità aziendale rilasciata da organismi di certificazione dei sistemi di gestione per la qualità, accreditati ai sensi delle norme europee.

Le dichiarazioni mendaci comporteranno l'esclusione dalla procedura. In particolare si rammenta che la falsità in atti e la dichiarazione mendace, ai sensi dell'art. 76 del predetto D.P.R. n. 445/2000 e ss.mm.ii., implica responsabilità civile e sanzioni penali, oltre a costituire causa di esclusione dalla partecipazione alla procedura ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. medesimo.

Qualora la falsità del contenuto delle dichiarazioni rese fosse accertata dopo la stipula del Contratto, questo potrà essere risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

Per quanto non espressamente indicato valgono le norme contenute nel Codice dei Contratti Pubblici (Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50), nelle relative Linee Guide qualora emanate dall'ANAC, e tutte le norme di Legge e regolamentari in materia vigenti in quanto applicabili. Qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni, la Ditta verrà esclusa dalla procedura o, se risultata aggiudicataria, decadrà dalla aggiudicazione medesima, la quale verrà annullata e/o revocata.

Qualora la non veridicità del contenuto della dichiarazione fosse accertata dopo la stipula del Contratto lo stesso potrà essere risolto di diritto dall'Istituto ai sensi dell'art. 1456 c.c.;

Busta n. 2 - Offerta Economica

La Busta n. 2 dovrà contenere l'Offerta Economica.

L'Offerta Economica dovrà essere redatta, pena l'esclusione, mediante la compilazione degli Allegati-Tabella n. 1, 2, 3, 4 e 5, quale parte integrante del presente bando di gara, **sottoscritto dal**

Titolare/Legale Rappresentante della Ditta concorrente, con allegata fotocopia di un valido documento di identità. Non sono ammessi altri documenti aggiuntivi. Si precisa che:

- I prezzi unitari praticati devono essere espressi in euro, I.V.A. esclusa.
- Nella relativa tabella merceologica dovrà essere indicata la percentuale dell'I.V.A. applicata e l'eventuale marca e/o provenienza dei prodotti offerti.
- **Il prezzo offerto per i vari prodotti richiesti, indicato negli Allegati-Tabelle n. 1, 2, 3, 4 e 5, dovrà essere già rapportato alle unità di misura specificate nelle medesime Tabelle per tali prodotti.**
- **Il prezzo offerto dovrà essere comprensivo del trasporto e della consegna fino all'effettiva localizzazione dei prodotti presso il magazzino della sede di Agerola dell'Istituto.**
- Non sono ammesse correzioni degli importi, che non siano espressamente confermate e sottoscritte dal Titolare/Legale Rappresentante della Ditta concorrente.
- L'offerta andrà intesa come fissa e non soggetta ad alcuna modifica o rivalutazione per l'intero arco della durata del rapporto di fornitura. Quindi il prezzo della fornitura si intenderà quello risultante all'atto dell'aggiudicazione della fornitura.
- I prezzi presentati non dovranno subire variazioni in aumento durante l'intero periodo della fornitura, ma le Ditte sono tenute ad applicare gli eventuali sconti e/o offerte promozionali che si dovessero verificare durante il periodo suddetto.
- Non saranno accettate eventuali richieste di cauzioni.
- Le offerte presentate non potranno essere ritirate, né modificate o sostituite con altre.
- Non sono ammesse offerte indeterminate o condizionate o parziali o che facciano riferimento ad altre offerte.
- Ciascun concorrente non può presentare più di un'offerta.
- Le offerte sono vincolanti per i termini previsti dall'art. 32, comma 4 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 5 SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di "soccorso istruttorio" di cui all'art. 83, comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016.

Nei casi di irregolarità formali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, L'Istituto ne richiede comunque la regolarizzazione entro un termine di tre giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere, senza l'applicazione di alcuna sanzione. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla procedura. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

Art. 6 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Ai sensi dell'art. 95 comma 4 del D.Lgs. n.50 del 18 aprile 2016, la fornitura sarà aggiudicata con il criterio del minor prezzo, determinato mediante offerta a prezzi unitari ed un prezzo complessivo risultante dalla somma di tali prezzi unitari indicati nell'offerta.

In caso di parità di offerta tra due o più Ditte, l'aggiudicazione avverrà con le modalità previste dall'art. 77 del R.D. 23/05/1924 n. 827, cioè mediante esperimento di migliororia, se possibile, ovvero mediante sorteggio.

Le caratteristiche qualitative ed organolettiche dei prodotti offerti ed i termini di esecuzione del servizio dovranno essere rigorosamente quelli previsti all'art. 1 del presente bando di gara.

Il mancato rispetto delle condizioni, dei termini e dei requisiti riportati nel presente bando di gara potranno essere causa di contestazioni ed in ultimo, di risoluzione e/o rescissione della fornitura.

IL 1° COORDINATORE
Avv. Prof. Sebastiano Gargiulo

Art. 7 SVOLGIMENTO DELLE PROCEDURE DI AGGIUDICAZIONE

Alla presente procedura si applicano le disposizioni contenute nel D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 e s.m.i. e nelle norme di Legge e regolamentari in materia vigenti in quanto applicabili.

Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, il Responsabile Unico del Procedimento, coadiuvato dalla Commissione per la valutazione delle offerte pervenute all'uopo nominata, procederà a verificare che le stesse siano pervenute regolarmente entro il termine stabilito. Della predetta operazione verrà redatto apposito verbale.

Successivamente la Commissione, in seduta riservata, procederà alla valutazione ed alla comparazione delle offerte pervenute, formando la relativa graduatoria che sarà pubblicata nella relativa sezione in Amministrazione Trasparente.

L'offerta, una volta presentata, non può essere ritirata, né integrata, né modificata o sostituita con altra.

Verranno prese in considerazione solo le offerte dei concorrenti in regola con la documentazione e con quanto richiesto.

Le offerte redatte in modo non conforme alle prescrizioni riportate nel presente bando di gara non corrispondenti alle modalità di presentazione richieste o non veritiere saranno considerate nulle.

L'Amministrazione Scolastica, potrà con motivato provvedimento, da comunicarsi a tutti i concorrenti, annullare, revocare, sospendere la procedura sino all'aggiudicazione della stessa, senza che i concorrenti medesimi possano vantare alcuna pretesa al riguardo.

L'Istituto, ai sensi dell'art. 95 comma 12 del D.lgs. n. 50/2016, si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta, a suo insindacabile giudizio, risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto della fornitura.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta funzionale ai fini delle esigenze didattiche delle "esercitazioni pratiche" dei Laboratori, congrua ed economicamente conveniente per l'Istituto.

L'Istituto procederà alla individuazione ed alla esclusione automatica delle offerte anomale secondo le modalità previste dall'art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016.

La Ditta aggiudicataria avrà notizia dell'aggiudicazione attraverso comunicazione formale che verrà inviata da questo Istituto.

Qualora la Ditta aggiudicataria non dovesse dare esecuzione alla fornitura, si procederà alla conseguente utilizzazione della graduatoria entro il periodo di validità dell'offerta.

L'Istituto si riserva, a suo insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione, di assegnare in toto od assegnare parzialmente la fornitura delle singole categorie merceologiche dei prodotti. In sede di esame delle offerte, il Dirigente Scolastico e/o i Componenti la Commissione potranno richiedere i chiarimenti ritenuti opportuni e pertinenti in merito agli elementi costitutivi dell'offerta, senza possibilità di modifica e/o integrazione della medesima.

Art. 8 VARIANTI

Non sono ammesse offerte in variante.

Art. 9 ESCLUSIONI

Saranno escluse dalla comparazione tutte le offerte per le quali risulti mancante o incompleto o irregolare anche solo uno dei documenti richiesti che incidono, in via diretta o mediata, sulla funzione di garanzia che la disciplina normativa tende ad assicurare, nonché di tutti quelli volti a tutelare la "par condicio" tra i concorrenti.

Art. 10 ACCETTAZIONE INCONDIZIONATA

La partecipazione alla procedura in oggetto comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente bando di gara, e nei relativi Allegati quali parti integranti.

Con l'accettazione incondizionata delle clausole si intende implicita la dichiarazione della Ditta aggiudicataria di essere perfettamente organizzata ed attrezzata per la gestione della fornitura affidatagli, con mezzi propri ed a proprio ed esclusivo rischio.

Art. 11 PUBBLICAZIONE

Sarà pubblicata all'amministrazione trasparente, all'albo on-line nonché sul Sito web dell'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, www.alberghieroviviani.edu.it. L'aggiudicazione definitiva della fornitura, oggetto del presente bando di gara, sarà formalizzata con provvedimento del Dirigente Scolastico in favore della Ditta risultata aggiudicataria, con pubblicazione all'amministrazione trasparente e all'albo on-line.

In caso di rinuncia da parte della Ditta aggiudicataria, la fornitura sarà affidata, ad insindacabile giudizio dell'Istituto, alla Ditta che, nell'ordine, avrà proposto l'offerta più bassa.

Le spese di stipula del Contratto di fornitura e ogni altro onere conseguente sono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 12 PERSONALE DELL'AGGIUDICATARIO

Per tutte le attività di gestione della fornitura oggetto del presente bando di gara, la Ditta aggiudicataria si avvarrà di personale qualificato, idoneo allo svolgimento della stessa, nel pieno rispetto della normativa sui contratti di lavoro, dell'area di appartenenza, e della normativa sulla sicurezza dei lavoratori.

La Ditta aggiudicataria è pertanto responsabile, a norma delle vigenti disposizioni, dei requisiti tecnico professionali e delle condizioni di idoneità del proprio personale in relazione al servizio prestato.

Art. 13 OBBLIGHI DA ASSUMERE DALL'AGGIUDICATARIO

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare in proprio le forniture e i servizi accessori oggetto della presente procedura. In particolare deve:

- Esercitare l'attività di cui alla presente procedura, personalmente o con dipendenti con contratto di lavoro in regola con le norme vigenti.
- Ottemperare a tutte le disposizioni legislative e dei regolamenti riguardanti l'assicurazione infortunistica, previdenziale ed assistenziale dei propri dipendenti, alle norme in materia di prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro disposte dal D.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., alle disposizioni contenute nel vigente contratto di lavoro del proprio personale dipendente, assumendone piena responsabilità anche in caso di inadempienza.
- Garantire la qualità e la corretta rispondenza alla normativa vigente degli articoli forniti in ordine al trasporto, alla conservazione ed alla scadenza.
- Garantire la corretta fornitura dei prodotti con tempestività in ottemperanza a quanto previsto all'art. 1 lettera e) del presente bando di gara.
- Ottemperare a tutto quanto previsto e specificato all'art. 1 "Condizioni Generali" del presente bando di gara.
- Assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'ex art. 3 comma 8 della Legge 136/2010 e s.m.i. e comunicare gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui all'ex art. 3 comma 7 della Legge 136/2010 e s.m.i., nonché generalità e codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

IL 1° COLLABORATORE
Avv. Prof. Sebastiano Gargiulo

Art. 14 TERMINI, DURATA E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

A seguito dell'aggiudicazione definitiva, divenuta efficace dopo la verifica del possesso dei requisiti richiesti, si procederà con la fornitura direttamente presso la Ditta aggiudicataria, a partire dalla firma del contratto.

La durata della fornitura è con decorrenza dalla sottoscrizione del contratto fino al termine delle attività didattiche a.s. 2021/22.

Il contratto potrà essere risolto nei casi previsti dalla Legge.

Non è previsto il rinnovo tacito, né il rinnovo espresso ai sensi dell'art. 23 della Legge n. 62/2005.

E' vietato alla Ditta aggiudicataria il subappalto totale o parziale delle forniture.

Il contratto non può essere ceduto, a pena nullità, secondo quanto previsto nell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'Istituto è sollevato da ogni responsabilità in ordine a mancati pagamenti della Ditta aggiudicataria nei confronti di fornitori della merce a quest'ultima destinata.

Il mancato possesso delle autorizzazioni necessarie all'esercizio dell'attività di cui trattasi, come pure l'eventuale revoca di dette autorizzazioni comporterà il venir meno della concessione della fornitura in parola senza che la Ditta possa vantare diritti di alcun genere nei confronti dell'Istituto.

In caso di accertate inadempienze e ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali e alle disposizioni di Legge o regolamento relativo al servizio di fornitura, l'Istituto si riserva il diritto di recedere dall'obbligo della fornitura anche prima della scadenza, senza alcuna penalità od onere relativo. Tutte le spese concorsuali e contrattuali sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 15 CLAUSOLE DI SALVAGUARDIA

La presentazione dell'offerta non determina alcun obbligo da parte dell'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera nei confronti di qualsivoglia Ditta.

L'Istituto si riserva il diritto, a suo insindacabile giudizio e con atto motivato da comunicare a tutti i concorrenti, di sospendere, re-indire o revocare la presente procedura in qualsiasi stadio della medesima, ai sensi della vigente normativa, senza obbligo di refusione di spese e pagamento di indennizzi ai concorrenti.

L'Istituto si riserva, per causa di forza maggiore, il diritto di non procedere con la fornitura anche se sia in precedenza intervenuta l'aggiudicazione.

L'Istituto si riserva, a suo insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione, di assegnare totalmente o parzialmente le forniture delle singole categorie merceologiche, senza eccezione o pretesa alcuna da parte dei concorrenti.

L'Istituto procederà all'aggiudicazione della fornitura anche in presenza di una sola offerta, ai sensi del R.D. 827/1924, purché ritenuta valida ai fini delle esigenze didattiche ed economicamente congrua con le valutazioni del Mercato.

Art. 16 RECESSO

L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di sospendere e/o recedere in ogni momento dagli obblighi contrattuali, ai sensi della vigente normativa.

Art. 17 MODALITA' DI FATTURAZIONE E PAGAMENTI – FATTURAZIONE ELETTRONICA

La Ditta aggiudicataria emetterà fatture intestate all'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera in **FORMATO ELETTRONICO**, in ottemperanza a quanto previsto dal D.I. del 3 aprile 2013 n. 55 e s.m.i. con riferimento **CODICE IPA UF54IX**, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Istituto.

Le fatture saranno poste in pagamento nei termini massimi previsti dalla normativa vigente, previa verifica della regolare esecuzione delle prestazioni pattuite, della correttezza dell'emissione e rispondenza ai relativi documenti di trasporto ed eventuali resi, del possesso di regolarità contributiva attestata dal D.U.R.C. e dell'osservanza degli obblighi inerenti la tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 e ss.mm.ii.

Non saranno accettate forniture contrassegno.

Art. 18 TRACCIABILITA'

La Ditta aggiudicataria dovrà assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'ex art. 3 comma 8 della Legge 136/2010 e s.m.i. e comunicare gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui all'ex art. 3 comma 7 della Legge 136/2010 e s.m.i., nonché generalità e codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, nei termini previsti dalla Legge. La mancata comunicazione dei suddetti dati comporterà l'immediata risoluzione del contratto di fornitura.

Art. 19 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il trattamento dei dati personali sopra riportati avverrà nel rispetto del D.Lgs 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento Generale sulla Protezione dei dati) Reg. UE 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016.

I dati personali forniti saranno trattati, anche con strumenti informatici, secondo le vigenti disposizioni di legge per le sole finalità del procedimento per il quale sono richiesti ed utilizzati esclusivamente per tali scopi.

Titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico;

Incaricati del trattamento dei dati sono il D.S.G.A. e gli Assistenti Amministrativi, oltre ai soggetti componenti la Commissione appositamente nominata per la valutazione delle offerte;

L'Istituto si impegna a trattare ed a trattenere i dati di cui entrerà in possesso, in occasione della procedura oggetto del presente bando di gara, esclusivamente per fini istituzionali, secondo principi di pertinenza e di non eccedenza.

La Ditta aggiudicataria, nel presentare l'offerta, si impegna a rispettare la normativa specifica in materia di tutela della privacy prevista dal D. Lgs. 196/2003. Il trattamento potrà riguardare anche dati sensibili.

Art. 20 MODALITA' DI ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso alla documentazione relativa alla procedura oggetto del presente bando di gara, comprese le offerte, sarà consentito ai soli soggetti partecipanti, ai sensi e per gli effetti di quanto disciplinato della novellata Legge 7 agosto 1990, n. 241 e dell'art. 3 - differimento - c. 3 del D.M.10 gennaio 1996, n. 60, solo dopo la conclusione di tutte le attività del procedimento amministrativo.

Art. 21 CONTROVERSIE

Per ogni controversia che dovesse sorgere il foro competente deve intendersi quello di cui all'art. 6 R.D. 30 Ottobre 1933, n. 1611.

Art. 22 NORMA DI RINVIO

Per quanto non espressamente e diversamente disposto dalla presente Lettera di Invito, si fa riferimento a tutte le norme di Legge e regolamentari in materia vigenti in quanto applicabili.

Art. 23 RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Responsabile Unico del Procedimento ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs n. 50 del 18 aprile 2016 e degli artt. 4, 5 e 6 della Legge 7 agosto 1990, n. 241 è il Dirigente Scolastico Prof.ssa Giuseppina Principe.

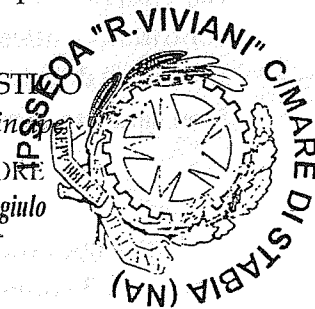
Il presente bando di gara, corredato della modulistica relativa agli allegati in esso citati, è pubblicato in amministrazione trasparente, all'Albo on-line nonché sul sito web dell'Istituto all'indirizzo: www.alberghieroviviani.edu.it - sezione "Bandi di gara" e "Amministrazione Trasparente"

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Giuseppina Principe

IL 1° COLLABORATORE

Avv. Prof. Sebastiano Gargiulo



Allegati:

- Allegato n. 1 - Tabella Generi Alimentari Vari
- Allegato n. 2 - Tabella Bevande Varie
- Allegato n. 3 - Tabella Carni Avicunicoli
- Allegato n. 4 - Tabella Frutta e Verdura Fresche
- Allegato n. 5 - Tabella Prodotti Ittici
- Allegato A - Istanza di partecipazione alla procedura
- Allegato B - Dichiarazione sostitutiva di certificazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000
- Allegato C - Dichiarazione tracciabilità dei flussi finanziari
- Allegato D - Modulo informazioni per richiesta D.U.R.C.