



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA
RICERCA UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "C. BARONIO"

03039 S O R A (FR) **Ambito 19**

SEDE: L.Ariosto n. 1

Tel.0776/ 831284

0776/831990

e-mail: fris027009@istruzione.it

pec: fris027009@pec.istruzione.it

Codice Fiscale 91026720606

Web: <http://www.iisbaronio.edu.it/>

Cod. Amm.ne: UF2MVR

Codice Istituto: FRIS027009

Protocollo: *segnatura*

Sora, *segnatura*

Albo On line
Amministrazione trasparente
Alle ditte interessate

Oggetto: Avviso pubblico per l'affidamento della fornitura delle derrate alimentari e generi vari –LOTTO UNICO, necessarie allo svolgimento delle esercitazioni di sala e cucina IIS BARONIO . CIG in fase di acquisizione.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTA la legge 7 agosto 1990, n. 241 “Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi” e ss.mm.ii.;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, concernente il Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche, ai sensi della legge 15 marzo 1997, n. 59 ;

VISTA la legge 15 marzo 1997 n. 59, concernente “D129/2018 1 febbraio 2001 n. 44, concernente “ Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche”;

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante “Norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche” e ss.mm.ii. ;

VISTA la legge 136/2010

VISTO il D.Lgs 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni di cui al D.lgs. 56/2017,

VISTO l’art. 36 del D.Lgs 50/2016 “Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull’aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d’appalto degli enti erogatori nei settori dell’acqua, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture”;

VISTO l'art. 32 comma 2 del D. L.gs 50/2016, il quale dispone che prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le amministrazioni aggiudicatrici decretano o determinano di contrarre, in conformità ai propri ordinamenti, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;

RILEVATO che, ai sensi dell'art. 26, comma 3, della legge n. 488/1999, le amministrazioni pubbliche che non abbiano aderito alle convenzioni Consip di cui al comma 1 dell'articolo citato, ed intendano espletare autonome procedure di gara per l'acquisto di beni / servizi comparabili con quelli oggetto delle predette convenzioni, sono tenute ad utilizzarne i relativi parametri di prezzo e qualità;

DATO ATTO che non sono attive convenzioni Consip di cui all'art. 26, comma 1, della legge 488/1999 aventi ad oggetto servizi comparabili con quelli relativi alla presente procedura o comunque conformi alle esigenze di quantità e qualità espresse nel relativo capitolato conforme alle esigenze espresse nel progetto di Istituto,

VISTA la Delibera del Consiglio d'Istituto di approvazione del Programma Annuale Esercizio finanziario 2019, nel quale è inserita la Scheda Finanziaria A.2.1 Esercitazioni Laboratoriali, per il funzionamento delle attività laboratoriali di sala, cucina e vendita;

VISTO il Regolamento delle attività negoziali, approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 24/11/2017;

VISTA la delibera del Consiglio di Istituto del 04/09/2019, inerente i limiti di spesa per l'affidamento diretto;

CONSIDERATO CHE agli atti di questo Istituto non vi è un albo fornitore per la categoria merceologica dei beni oggetti di gara;

RAVVISATA la necessità, ai fini della scelta del contraente, di procedere all'affidamento mediante avviso pubblico;

VISTA la propria determina a contrarre n. 119/2019 finalizzata all'individuazione di operatori economici per l'affidamento della fornitura degli approvvigionamenti di derrate alimentari e generi vari per lo svolgimento di esercitazioni tecnico pratiche degli alunni nei laboratori di sala e cucina a.s.2019/2020;

VISTO l'esito della precedente gara di cui all'avviso prot.n. 15850 del 05/10/2019;

Considerato che per alcuni lotti e/o prodotti non sono state acquisite le relative offerte;

RITENUTO di dover emettere nuovo avviso pubblico, ai fini dell'individuazione di operatore economico per la fornitura dei lotti/prodotti mancanti;

PUBBLICA

1. avviso pubblico, per l'affidamento, nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività, correttezza, libera concorrenza, trasparenza, pubblicità, del servizio di "fornitura di prodotti alimentari", PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI LOTTO UNICO relativa a FRUTTA E VERDURA / ITTICI FRESCHI E PRODOTTI VARI - Importo stimato fornitura per anni uno, € 5000,00

Art. 2 - STAZIONE APPALTANTE : Istituto di Istruzione superiore CESARE BARONIO - Codice Fiscale 91026720606 - Web: <http://www.iisbaronio.edu.it/> Cod. Amm.ne: UF2MVR Codice Istituto: FRIS027009 – SEDE SORA (FR) Via L. Ariosto n. 1

Art. 3 - OGGETTO: fornitura di tutti i prodotti alimentari e generi vari divisa per lotti. Sarà possibile partecipare anche per un singolo lotto, come per tutti lotti. Le quantità potranno variare per il soggetto appaltatore, secondo l'andamento stesso delle attività didattiche dell'Istituto durante l'anno scolastico e comunque sempre ai prezzi praticati secondo l'offerta PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI UNICO LOTTO relativa a FRUTTA E VERDURA / ITTICI FRESCHI E PRODOTTI VARI - Importo stimato fornitura per anni uno € 5000,00

Art. 4 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE



Soggetti ammessi: possono partecipare i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016, comma 2, lett. a), b), c), d), e), f), g), stabiliti in Italia e in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi paesi;

Requisiti di ordine generale:

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

- Assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni di cui al D.lgs. 56/2017,

Ai fini della partecipazione i soggetti dovranno altresì dichiarare:

a) di non versare nelle condizioni di cui all'art. 38 comma 1 lett. a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), del D.Lgs. 163/06 e all'art. 32 quarter c.p. (incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione), e che versino altresì in eventuali condizioni interdittive di cui all'art. 9 comma 2 e artt. 13 e 14 del D.Lgs 231/01 non compatibili con la partecipazione agli appalti pubblici);

b) di non essersi avvalsi dei piani individuali di emersione ex art. 1 comma 14 L. 266/02

c) di non trovarsi in situazioni di controllo art. 2359 c.c. con altri concorrenti della medesima gara (art. 34 comma 2 D.Lgs 163/06).

d) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili.

e) di impegnarsi, ai sensi dell'art. 2 del D.P.R. 62/2013, quale eventuale fornitore di beni e servizi a rispettare e a divulgare all'interno della propria organizzazione e degli assistenti incaricati il codice di comportamento dei dipendenti pubblici, durante l'espletamento delle attività in oggetto.

f) garantire agli operatori i contenuti economici-normativi della contrattazione nazionale e dei contratti integrativi vigenti con particolare riferimenti al rispetto dei salari minimi contrattuali derivanti dagli stessi, cui dovranno fare riferimento anche contratti diversi previsti dalla Legge

Le dichiarazioni saranno sottoscritte dal Legale Rappresentante.

Requisiti di ordine tecnico e professionale:

Ai sensi dell'art. 83 comma 1) del D.Lgs. 50/2016 i requisiti minimi necessari per partecipare al bando di gara, devono essere posseduti alla data di scadenza del presente avviso; sono richiesti:

a) requisiti di idoneità professionale:

a.1) Iscrizione alla C.C.I.A.A. o analogo registro di stato estero aderente alla U.E. dalla quale risulti che l'impresa è iscritta con uno scopo sociale compatibile con le attività oggetto dell'appalto;

a.2) possesso delle autorizzazioni specifiche richieste eventualmente dal settore di appartenenza;

b) capacità economica e finanziaria.

Fatturato minimo annuo pari al doppio dell'importo stimato per il lotto o i gruppi di lotti per cui si intende partecipare;

c) requisiti di capacità tecnica e professionale:

Disponibilità di un proprio Magazzino merce opportunamente equipaggiato per lo stoccaggio delle derrate alimentari ubicato nella Regione Lazio e in quelle limitrofe, in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

Si richiama l'art. 83, comma 1, lettera c) del D.Lgs 50/2016;

Art. 5 - TERMINE E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE.

Gli interessati dovranno far pervenire l'offerta, in plico chiuso (il suddetto plico dovrà contenere la documentazione amministrativa, l'offerta economica distinta per lotti, in due distinte buste chiuse e firmate sui lembi di chiusura, come verrà meglio specificato) con la dicitura esterna "Preventivo Fornitura Derrate Alimentari a.s. 2019/2020

– **NON APRIRE**" presso l'ufficio Protocollo dell'Istituto Istruzione Superiore "C. Baronio" **entro le ore 13.00 del giorno 20/12/2019 a pena di esclusione (non fa fede il timbro postale)**. **Gli interessati potranno richiedere a mezzo pec:fris027009@pec.istruzione.it, l'allegato Lotto unico derrate alimentari , in formato excell. ai fini della semplificazione nella compilazione degli stessi.**



3. La verifica integrità delle buste avverrà in seduta pubblica. La data della seduta pubblica sarà comunicata con successiva nota da apposita commissione tecnica nominata dal Dirigente Scolastico. A seguire valutazione della documentazione amministrativa, successivamente valutazione dell'offerta economica e scelta Ditta.

A pena di esclusione, il plico dovrà contenere:

Busta n. 1 - Documentazione amministrativa

- Istanza di partecipazione alla gara (Allegato n. 1) completo di dichiarazione sostitutiva;
- Allegato 2 – “Caratteristiche derrate alimentari” debitamente sottoscritto
- Modello DURC

Busta n. 2 – Offerta Economica (Allegato unico lotto)

L'offerta economica deve essere redatta esclusivamente utilizzando l'Allegato LOTTO UNICO, predisposto da questa Istituzione scolastica compilato e siglato su ciascun foglio. L'offerta dovrà essere comprensiva della fornitura del prodotto, del trasporto, della consegna fino ad effettiva localizzazione delle scorte presso il magazzino di questa Istituzione scolastica, inoltre dovrà essere indicato il termine di consegna della merce.

L'offerta dovrà essere fissa e non soggetta ad alcuna modifica o rivalutazione del prezzo per l'intero arco della durata del contratto che verrà stipulato ed anche in caso di proroga temporanea del contratto nelle more di individuazione di nuovo contraente.

Art. 6 - PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:

L'aggiudicazione avverrà per singoli lotti secondo il criterio del prezzo medio ponderale più basso, determinato come di seguito riportato:

- 1) Si moltiplicherà il prezzo unitario (kg o Lt, o pz) di ogni prodotto per il relativo coefficiente riportato per ogni singolo prodotto (indicatore della frequenza d'uso del singolo prodotto);
- 2) Si sommeranno, per ogni articolo previsto nel lotto, i valori risultanti da detta operazione;
- 3) Si dividerà la somma di cui al punto 2) per il numero degli articoli presenti nel lotto. (Il risultato è la media ponderata)
- 4) La media ponderata così determinata sarà moltiplicata per il valore di 1,2 se i prodotti offerti non sono di marca nota commercialmente,
- 5) La media ponderata di cui al punto 3) si moltiplicherà per 1,1 se i prodotti offerti sono di marca commercialmente nota solo in parte.
- 6) Se tutti i prodotti offerti sono al 100% di marca commercialmente nota, si prenderà il prezzo medio più basso come risultante dal punto 3).

La stima dell'importo di fornitura per singolo lotto è presunta, e non ha alcun carattere vincolante per l'Istituto. La stazione appaltante si riserva la possibilità di avvalersi del c.d. quinto d'obbligo ai sensi della vigente normativa in materia, del D.Lgs 163/06 art.114 e del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207, art.311.

Saranno ammessi alla comparazione soltanto le ditte che risponderanno ad almeno l'80% dei prodotti di ogni lotto singolo: qualora nessuna offerta raggiungesse l'80% dei prodotti si procederà alla comparazione dei soli prodotti in comune aventi maggiore coefficiente.

Le caratteristiche qualitative, organolettiche dei prodotti offerti dovranno garantire le caratteristiche merceologiche dei prodotti con specifico riferimento a marche di primaria importanza (all.2). Allo stesso modo, è inteso che le modalità operative di espletamento del servizio saranno quelle previste dal bando di fornitura, con particolare riferimento ai tempi di consegna che dovranno essere quelli richiesti.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché ritenuta valida.

Nel caso di offerte con prezzo medio ponderale uguale, si aggiudicherà alla ditta che indicherà tempi di consegna più brevi.



Le graduatorie provvisorie saranno pubblicate subito dopo l'apertura delle buste contenenti le relative offerte e la loro valutazione e la definizione delle graduatorie. Esse saranno pubblicate sul sito web dell'istituto – sezione albo on line.

ART. 7 – STIPULA DEL CONTRATTO DI FORNITURA

Decorso il termine di 15 giorni dalla pubblicazione della graduatoria, si provvederà alla stipula di contratto di fornitura con la ditta Aggiudicataria. Il contratto avrà la durata di anni uno dalla data della stipula. I prezzi offerti dovranno essere rispettati per tutta la durata del contratto.

Art. 8 - CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA e MODALITA' DI CONSEGNA DELLA FORNITURA

I prodotti, di volta in volta, ordinati, secondo le necessità della Scuola, dovranno essere consegnati, nei tempi previsti, presso la sede dell'Istituto stesso. Potranno essere richieste più consegne settimanali senza aggravio di spesa alcuno.

La Ditta aggiudicataria della gara potrà prendere visione dei locali di deposito delle merci per organizzare il proprio servizio di consegna. Il soggetto aggiudicatario avrà l'obbligo di eseguire le consegne nei giorni e nelle ore e per le qualità e quantità che di volta in volta gli verranno indicate in base alle richieste dell'Ufficio magazzino derrate alimentari di questo Istituto.

Il soggetto aggiudicatario pertanto dovrà procedere:

- a) alla fornitura e al trasporto con personale dipendente e mezzi propri, che possiedono i requisiti previsti dalle normative vigenti per i trasporti di generi alimentari freschi o surgelati
- b) alla consegna all'ufficio competente della documentazione di trasporto con l'elenco dei prodotti forniti con l'indicazione della quantità e qualità per ogni fornitura;
- c) a curare la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte del personale addetto al confezionamento, al trasporto ed alla consegna delle derrate alimentari. Il mezzo di trasporto ed i contenitori dovranno presentare i requisiti stabiliti dalle norme di legge vigenti in materia.
- d) al rispetto dei prezzi offerti in sede di gara;
- e) Nell'eseguire la prestazione, il soggetto aggiudicatario dovrà rispettare tutta la normativa in vigore relativa alla buona protezione, conservazione e trasporto delle merci stesse, ai sensi della Direttiva europea in materia 43/93/CEE (recepita in Italia con il D. Lgs 26 maggio 1997 n. 155, ora abrogato), sostituita dal Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004 (redatto dalla nostra amministrazione).

Nell'eseguire la prestazione, il soggetto aggiudicatario dovrà rispettare tutta la normativa in vigore relativa alla buona protezione, conservazione e trasporto delle merci stesse anche in funzione del sistema HACCP.

Le materie prime in arrivo verranno controllate dal personale addetto alla ricezione delle stesse in servizio presso l'Ufficio magazzino derrate alimentari.

La Ditta aggiudicataria sarà obbligata a somministrare tutta quella quantità che potrà effettivamente occorrere all'Amministrazione per cause ordinarie e straordinarie, nelle grammature di volta in volta richieste, anche in quantità minime.

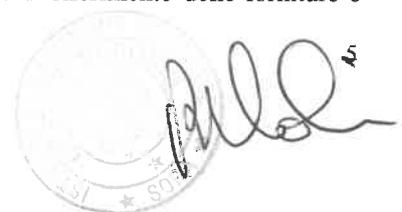
I prodotti dovranno:

1. avere caratteristiche qualitative medio-alte, alte;
2. essere in perfette condizioni di conservazione ed igiene;
3. essere idonei da tutti i punti di vista al consumo.
4. essere conformi alle caratteristiche indicate nell'allegato 2

Art. 9 - TERMINI E MODALITA' DI PAGAMENTO:

Il pagamento verrà effettuato da questo Istituto a completamento di ciascuna o più forniture esclusivamente a mezzo proprio istituto cassiere, entro 30 giorni dal ricevimento/accettazione della fattura elettronica pubblica amministrazione.

La fattura, distinta per CIG di fornitura, dovrà essere emessa entro la fine delle mese di riferimento delle forniture e dovrà riportare l'elenco delle forniture distinto per D.D.T.



Le fatture relative alla fornitura resa, saranno liquidate a seguito della verifica della regolare esecuzione delle prestazioni pattuite, nonché a seguito di formale accettazione ed ossequio alle norme e modalità obbligatorie inerenti la tracciabilità dei flussi finanziari ex art. 3 D.lgs. N. 136 del 13/08/2010 e successive modifiche ed integrazioni.

L'Istituto è tenuto in applicazione del D.M. 55/2013 del MEF, regolamento in materia di emissione, trasmissione e ricevimento della fattura elettronica ex art.1 comma 209-213 della L. n. 244/2007. Nelle fatture pertanto dovrà essere indicato il CIG (indicati dall'istituto) e Codice univoco Ufficio. La liquidazione delle fatture sarà effettuata dopo l'acquisizione del DURC dell'aggiudicatario da parte dell'Istituto e di tutta la documentazione relativa al servizio svolto.

Art. 10 . RECESSO

L'istituto si riserva la facoltà di sospendere o recedere dal contratto di fornitura in caso di inosservanza di quanto previsto nell'art.7 del presente bando di gara e dell'Allegato 2 "Caratteristiche delle derrate alimentari". Resta inteso che la stazione appaltante può recedere dal contratto in caso di gravi inadempienze da parte della ditta aggiudicataria, con preavviso di 8 giorni previa contestazione di inadempimento.

Art. 11 - PRIVACY

I dati forniti dai partecipanti alla gara sono necessari per la gestione del procedimento di gara e sono in parte pubblicati, in applicazione della vigente normativa in materia di appalti esclusivamente per l'espletamento della presente gara. L'istituto si impegna a raccogliere, trattare e trattenere i dati esclusivamente per i fini istituzionali, secondo i principi di pertinenza e di non eccedenza. Nell'Istanza di partecipazione, gli offerenti dovranno sottoscrivere il consenso al trattamento dei dati.

Art. 12 – RESPONSABILE DI PROCEDIMENTO : Il Responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico Prof.ssa Biancamaria Valeri.

Art. 13 – PUBBLICITA' - Il presente avviso è pubblicato per 15 giorni naturali e consecutivi nel sito internet di codesto Istituto Scolastico www.iisbaronio.edu.it nella sezione Amministrazione Trasparente, Bandi e Gare, Albo on line.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Biancamaria Valeri



Allegato 1 - istanza di partecipazione bando di gara ai fini dell'affidamento della "fornitura delle derrate alimentari e esercitazioni di sala e cucina a.s 2019/2020 – LOTTO UNICO

(Da compilare in ogni parte pena esclusione)

AI DIRIGENTE SCOLASTICO
I.I.S. BARONIO DI SORA

Il sottoscritto _____ nato a _____ il
_____ in qualità di rappresentante legale della ditta
_____ con sede
_____ P.IVA _____

presenta Istanza di partecipazione – bando di gara ai fini dell'affidamento della "fornitura delle derrate alimentari e per le esercitazioni di sala e cucina a.s. 2019/2020

per i seguenti lotti (barrare i lotti per cui si intende partecipare)

- PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI UNICO LOTTO relativa a FRUTTA E VERDURA / ITTICI FRESCHI E PRODOTTI VARI

A tal fine , ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28.12.2000 e successive integrazioni e modificazioni,

dichiara sotto la propria personale responsabilità:

1. che l'Impresa è _____ iscritta alla Camera di Commercio I. A. A. di _____

Descrizione dell'attività inerenti alla fornitura _____

a. che l'Impresa ha il seguente numero di partita I.V.A.: _____

seguinte codice fiscale: _____

b. di non versare nelle condizioni di cui all'art. 38 comma 1 lett. a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), del D.Lgs. 163/06 e all'art. 32 quarter c.p. (incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione), e che versino altresì in eventuali condizioni interdittive di cui all'art. 9 comma 2 e artt. 13 e 14 del D.Lgs 231/01 non compatibili con la partecipazione agli appalti pubblici);

c. di non essersi avvalsi dei piani individuali di emersione ex art. 1 comma 14 L. 266/02

d. di non trovarsi in situazioni di controllo art. 2359 c.c. con altri concorrenti della medesima gara (art. 34 comma 2 D.Lgs 163/06).

e. di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili.

f) garantire agli operatori i contenuti economici-normativi della contrattazione nazionale e dei contratti integrativi vigenti con particolare riferimenti al rispetto dei salari minimi contrattuali derivanti dagli stessi, cui dovranno fare riferimento anche contratti diversi previsti dalla Legge (L'impresa si deve sottoporre a tutti gli obblighi, verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro di assicurazioni sociali ed assumere a suo carico tutti gli oneri relativi);

2. che gli amministratori muniti di potere rappresentanza sono _____ ovvero che non vi sono altri amministratori con potere di rappresentanza oltre al dichiarante (barrare la dicitura che non interessa);

3. di non aver subito condanne penali e che non vi sono in corso procedimenti che impediscono la partecipazione a gare /procedure di affidamento pubbliche (l'indicazione è riferita al titolare dell'impresa individuale o a tutti i soci se trattasi di Società);

4. che l'Impresa non si trova in stato di liquidazione o fallimento e che non vi sono procedimenti fallimentari e/o concordati preventivi in corso;

5. che procedure di fallimento o di concordato non si sono verificate nei cinque anni precedenti alla data della gara

6. che non esistono condizioni che impediscono l'assunzione di pubblici appalti ai sensi della vigente normativa antimafia;

7. di essere in regola con gli obblighi contributivi, assistenziali e previdenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti;

8. di non trovarsi, con altri concorrenti alla procedura, in una situazione di controllo o di collegamento di cui all'art. 2359 del codice civile;

9. di essere in regola ai fini fiscali ai sensi dell'art. 80 c.4 del D.Lgvo 50/2016;

10. di essere in regola con i versamenti dovuti ad Equitalia ai sensi del D.M. n. 40/2008;

11. di ottemperare alle disposizioni dell'art. 3 L. 136/2010 in materia di flussi finanziari;

12. di essere iscritto all'INPS sede di _____ matricola n. _____

13. di essere iscritto all'INAIL sede di _____ matricola
n. _____;

14. che nulla risulta a proprio carico nel casellario giudiziale generale alla Procura della Repubblica di

15. di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla selezione per limitare od escludere in alcun modo la concorrenza;

16. di impegnarsi a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza;

17. che in caso di individuazione si obbliga espressamente a segnalare qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della procedura e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla selezione in oggetto;

DICHIARA altresì, di possedere i requisiti:

a) requisiti di idoneità professionale:

a.1) Iscrizione alla C.C.I.A.A. _____ o analogo registro di stato estero aderente alla U.E. dalla quale risulti che l'impresa è iscritta con uno scopo sociale compatibile con le attività oggetto dell'appalto;

a.2) possesso delle autorizzazioni specifiche richieste eventualmente dal settore di appartenenza (specificare le autorizzazioni _____ in _____ possesso)

b) capacità economica e finanziaria.

Fatturato minimo annuo pari al doppio dell'importo stimato per il lotto o i gruppi di lotti per cui si

intende partecipare _____

c) requisiti di capacità tecnica e professionale:

Disponibilità di un proprio Magazzino merce opportunamente equipaggiato per lo stoccaggio delle derrate alimentari ubicato nella Regione Lazio e in quelle limitrofe, in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

- d) Di essere in regola con l'applicazione del piano HACCP (Reg.CE 852/2004) come previsto dai regolamenti del pacchetto igiene (Reg.CE 852/2004 - Reg.CE 178/2002) (solo per lotto derrate alimentari)
- e) Di aver preso piena conoscenza di tutte le procedure indicate sul capitolato di gara e di accettare liberamente tutte le condizioni in esso richieste
- f) di aver valutato tutte le condizioni incidenti sulle prestazioni oggetto della procedura di gara, che possono influire sulla determinazione dell'offerta e delle condizioni contrattuali, e di aver preso conoscenza di tutte le circostanze, generali e specifiche, relative all'esecuzione del contratto e di averne tenuto conto nella formulazione dell'offerta economica, considerando il prezzo medesimo, nel suo complesso, congruo e remunerativo e tale quindi da consentire la propria offerta, nonché di aver conoscenza dei luoghi presso cui la fornitura deve essere svolta;
- g) di essere in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente per la produzione e commercializzazione dei prodotti offerti e di impegnarsi a comunicare immediatamente a codesto Istituto Istruzione Superiore le eventuali sospensioni o revoche delle autorizzazioni di cui sopra;
- h) Di consegnare in allegato a questa amministrazione il listino dei migliori prezzi che il soggetto candidato praticherà per ogni prodotto di ogni categoria merceologica trattata;
- i) di allegare DURC
- l) dichiara che gli estremi del conto corrente dedicato, ancorchè in via non esclusiva, ai movimenti finanziari relativi alla suddetta fornitura, al fine di poter assolvere agli obblighi sulla **tracciabilità dei movimenti finanziari previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010:**

1. Banca _____ Filiale _____

 via _____ n. _____ comune _____
IBAN _____
 Poste Italiane SpA-ccp _____ -IBAN _____
 _____ ;

• che le persone delegate a operare sui conti correnti sopra indicati sono:

1. _____ nato a _____
 c.f. _____ - carica ricoperta _____
 2. _____ nato a _____
 c.f. _____ - carica ricoperta _____
 3. _____ nato a _____
 c.f. _____ - carica ricoperta _____

Il sottoscritto si impegna, inoltre, a comunicare nei termini di legge ogni variazione che dovesse intervenire in relazione a quanto sopra comunicato.

Dichiara, altresì, di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Data

Allega alla presente:

- 1) Fotocopia documento di identità del legale rappresentante in corso di validità
- 2) Durc

3) Allegato 2 debitamente sottoscritto _____

Data _____

Timbro e firma del legale rappresentante

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE PRINCIPALI DERRATE ALIMENTARI PREVISTE
NEL BANDO DI GARA

Norme di carattere generale:

1. Tutti i prodotti dovranno avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
2. Su ogni confezione dovrà essere riportata un'etichetta facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale (D.Lgs. 109/92 e succ. modifiche) e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali prevista; modalità di conservazione, istruzioni per l'uso negli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero di lotto);
3. possedere imballaggi puliti, integri ed idonei, senza alcun segno di deterioramento;
4. per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale, nella fase di detenzione; il loro scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in apposita cella o armadio frigorifero
5. Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM)
6. L'Aggiudicatario è tenuto a presentare all'inizio del servizio le certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità.

Trasporto

Deve avvenire con automezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie, così come per il personale che provvede al trasporto.

Le temperature di trasporto dovranno variare tra 0 e +3°C.

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto.

Aspetto della confezione: il vuoto dovrà essere totale, non presentare liquidi disciolti e macchie superficiali di colorazione anormale.

L'etichetta dovrà essere chiara e leggibile; dovrà indicare la data di lavorazione e confezionamento e la data di consumo raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, la specie, il taglio, lo stato fresco della carne.

L'etichettatura deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera

UOVA

Sarà un prodotto ottenuto di uova di galline fresche di categoria A. Le modalità di produzione, inclusa la dicitura "prodotto da uova fresche di cat. A", dovranno essere riportate in etichetta.

Le uova utilizzate dovranno provenire da allevamenti di galline allevate all'aperto o allevate a terra (Direttiva 1999/74/CE, pubblicata sulla GUCE L.203 del 3.08.1999). Sulla confezione dovranno essere indicate le date di produzione e di scadenza, quest'ultima preceduta dalla dicitura "da consumarsi entro".

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92 e seguenti.

ORTAGGI FRESCHI DI PRODUZIONE NAZIONALE

Devono essere di produzione nazionale e di stagione

I limiti dei fitosanitari devono essere rigorosamente compresi nei limiti previsti dalla legislazione vigente. A richiesta dovrà essere fornita certificazione fitosanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati. Devono appartenere alla categoria prima, secondo le norme di qualità CE per i prodotti ortofrutticoli e agrumari. Per i prodotti, per i quali non esiste ancora normativa CE, valgono le seguenti definizioni generali:

- categoria extra: sono quelli di qualità superiore per forma, aspetto, colorazione e gusto, senza alcun difetto e presentati in modo molto curato;
- categoria prima: sono quelli di pregio commerciale subito inferiore

Gli ortaggi dovranno essere:

- interi, senza lesioni
- completamente sani, privi di zone di marciume o alterate o di consistenza anomala
- puliti, privi di residui visibili di sostanze, in particolare fertilizzanti e Antiparassitari
- privi di parassiti
- di aspetto e di colore freschi
- privi di alterazioni dovute ai parassiti
- esenti dai danni provocati dal gelo o dal sole
- esenti da tracce di muffa
- il taglio deve essere il più possibile netto e fresco
- privi di umidità esterna anomala
- maturi fisiologicamente e omogenei per grado di maturazione
- omogenei per calibro e pezzatura
- privi di attacchi di insetti
- privi di odori e sapori anomali

Gli imballi dovranno essere sempre nuovi, puliti e privi di corpi estranei, non ammaccati, non bagnati.

All'esterno dell'imballaggio, stampate direttamente o tramite etichetta, dovranno figurare le indicazioni seguenti:

1. identificazione dell'imballatore e/o speditore
2. natura del prodotto: designazione della specie e varietà
3. origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione
4. Caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e/o calibro

Per i prodotti sfusi, la differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non dovrà superare il 20%.

Patate, aglio e cipolle non dovranno essere state trattate con radiazioni gamma.

FRUTTA FRESCA PRODUZIONE NAZIONALE ,

La frutta dovrà essere di produzione nazionale, tranne le banane, e di stagione ,

Per caratteristiche merceologiche la frutta dovrà essere di categoria 1°, secondo le norme di qualità CEE per i prodotti ortofrutticoli ed agrumari.

Caratteristiche generali di qualità

- prodotti sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- puliti, privi di terra e terriccio;
- privi di umidità esterna anormale;
- maturi fisiologicamente;
- omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura;
- di calibro omogeneo
- esenti da danni provocati dal gelo o dal sole
- di consistenza caratteristica e omogenea
- privi di tracce di muffa
- esenti da sostanze per il trattamento superficiale dei prodotti, in particolare privi di residui visibili di fertilizzanti o anticrittogamici

Gli imballaggi dovranno essere sempre nuovi, privi di ammaccature, puliti e asciutti.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere frutti della stessa origine, varietà, qualità e grado di maturazione

All'esterno dell'imballaggio, stampate direttamente o tramite etichetta, dovranno figurare le indicazioni seguenti:

- identificazione dell'imballatore e/o spedizioniere
- natura del prodotto: designazione della specie e varietà
- origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale
- Caratteristiche commerciali: categoria, calibro.

Il presente Allegato deve essere sottoscritto dal rappresentante legale per accettazione di quanto in esso contenuto e formale impegno al rispetto, in caso di aggiudicazione, delle caratteristiche tecniche richieste per le principali derrate alimentari.

DATA

PER AVVENUTA ACCETTAZIONE
TIMBRO E FIRMA RAPPRESENTANTE LEGALE DITTA

LOTTO UNICO DERRATE ALIMENTARI A.S. 2019/2020

nr	Descrizione del prodotto	Unità di misura	A cura dell'offerente			Riservato all'Istituto	
			Confezione individuale: indicare gr./cl/pz.	Prezzo confezione individuale iva esc.	Prezzo al KG iva esc.	Frequenza d'acquisto annua	Costo Ponderale
1	UOVA GALLINA LIVORNESE					1	
2	PROSCIUTTO DI MAIALE CON OSSO					1	
3	OSSOBUCO DI VITELLO					1	
PRODOTTI ITTICI FRESCI							
1	COZZE NAZIONALI	KG	KG			3,00	
2	COZZE SPAGNA	KG	KG			3,00	
3	VONGOLE VERACI	KG	KG			3,00	
4	VONGOLE LUPINI	KG	KG			3,00	
5	FASOLARI	KG	KG			3,00	
6	CANNOLICCHI	KG	KG			3,00	
7	OSTRICHE	KG	KG			1,00	
8	ORATE	KG	KG			3,00	
9	BRANZINO/SPIGOLA	KG	KG			3,00	
10	MOSCARDINI	KG	KG			3,00	
11	SALMONE FRESCO	KG	KG			1,00	
12	TONNO	KG	KG			1,00	
13	PESCE SPADA	KG	KG			3,00	
14	CALAMARI	KG	KG			3,00	
15	SEPPIA	KG	KG			3,00	
16	ALICI	KG	KG			1,00	
17	SGOMBRO	KG	KG			3,00	
18	PESCE SCIABOLA	KG	KG			1,00	
19	BAFFA DI SALMONE AFFUMICATO	KG	KG			1,00	
20	TRONCHETTO DI TONNO AFFUMICATO	KG	KG			1,00	
21	TRONCHETTO DI SPADA AFFUMICATO	KG	KG			1,00	
22	TROTA FRESCA 300 GR	KG	KG			1,00	
23	OMBRINA FRESCA 2/3 KG	KG	KG			1,00	
24	PEZZOGNA FRESCA 2/3 KG	KG	KG			1,00	
25	DENTICI FRESCI 300 GR	KG	KG			1,00	
26	FRAGOLINO FRESCO 300 GR	KG	KG			1,00	
27	TRIGLIE FRESCHE	KG	KG			1,00	
28	PESCE FRESCO PER PARANZA (FRITTURA)	KG	KG			1,00	
29	NERO DI SEPPIA IN VASETTI GR 500	KG	KG			1,00	

A cura dell'offerente

Descrizione del prodotto	Unità di misura	Confezione individuale: indicare gr./cl/pz.	Prezzo confezione individuale iva esc.	provenienza /marca	Frequenza d'acquisto annua	Costo Ponderale
VERDURA FRESCA						
1 PATATE ROSSE	KG	KG				
2 PATATE GIALLE CONF. DA 5KG	KG				6	
3 ZUCCHINE	KG	KG			10	
4 MELANZANE NERE	KG	KG			10	
5 MELANZANE TONDE BIANCHE	KG	KG			10	
6 PEPERONI ROSSI	KG	KG			10	
7 PEPERONI GIALLI	KG	KG			10	
8 FUNGHI CHAMPIGNON	KG	KG			10	
9 FUNGHI PLEUROTUS	KG	KG			10	
10 ASPARAGI FRESCHI	KG	KG			6	
11 ZENZERO FRESCO	GR	GR			3	
12 RAFANO FRESCO	GR	GR			3	
13 ZUCCA GIALLA	KG	KG			3	
14 RAPE ROSSE SOTTOVUOTO PRECOTTE	KG	KG			3	
15 BROCCOLETTI/RAPE	KG	KG			3	
16 BIETOLE A COSTE	KG	KG			3	
17 CAVOLETTI DI BRUXELLES	KG	KG			3	
18 LATTUGHINO IMBUSTATO	KG	KG			3	
19 RUCOLA IMBUSTATA	KG	KG			3	
20 RUCOLA	KG	KG			6	
21 RADICCHIO A PALLA	KG	KG			3	
22 INSALATA CAPPUCINA	KG	KG			3	
23 LATTUGA ROMANA	KG	KG			3	
24 FINOCCHI	KG	KG			3	
25 PEPERONI FRIGGITELLI	KG	KG			3	
26 SEDANO	KG	KG			3	
27 CAROTE	KG	KG			10	
28 CIPOLLE BIANCHE/GIALLE	KG	KG			10	
29 CIPOLLA ROSSA DI TROPEA	KG	KG			10	
30 PORRO	KG	KG			10	
31 SCALOGNO	KG	KG			10	
32 AGLIO	KG	KG			10	
33 VERZA MOLLE	KG	KG			6	
34 CRAUTI ROSSI/ BIANCHI	KG	KG			6	
35 CAVOLO ROMANESCO	KG	KG			3	
36 CAVOLFIORRE BIANCO	KG	KG			3	
37 BROCCOLO CALABRESE	KG	KG			3	
38 CARCIOFI ROMANI	KG	KG			3	
39 CARCIOFI DI II° SCELTA	KG	KG			3	
40 POMODORI PACHINI	KG	KG			3	
41 POMODORI RAMATI	KG	KG			10	
FRUTTA FRESCA						
					3	

41	POMPELMO ROSA		KG	KG	
42	CEDRO		KG	KG	
	UVA	BIANCA/ROSSA	DI		1
43	STAGIONE		KG	KG	
44	AVOCADO		KG	KG	1
45	PAPAIA		KG	KG	1
46	KIWI		KG	KG	1
47	CLEMENTINE		KG	KG	1
48	ARANCI TAROCCHI		KG	KG	1
49	LIMONI		KG	KG	10
50	BANANE		KG	KG	6
51	MELONE INVERNALE		KG	KG	6
52	MELONE RETATO		KG	KG	3
53	FRAGOLE		KG	KG	3
54	ANANAS		KG	KG	3
55	MELE ROSSE/VERDI GOLDEN		KG	KG	3
56	PERE ABATE		KG	KG	10
57	PERE WILLIAMS		KG	KG	6
	PRODOTTI SURGELATI				6
1	CODA DI ROSPO MISURA S		KG		6
2	FRUTTI DI BOSCO GR 500 GELO				6
3	FUNGHI CHAMPGNONNE KG 2,5 GELO				6
4	SFOGLIA PER LASAGNA GELO				3
5	PASTA FILLO IN FOGLI GELO				3
6	PASTA KATAIFI GELO				6
7	CALAMARI GELO C4				3
8	FILETTI DI ALICI GELO				

tempi di consegna

data e firma