



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email:
narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.gov.it

Pec.:
narh04000p@pec.istruzione.it

PROT. 6338 C/14

ISCHIA 25/11/2016

**ALBO
SITO ISTITUZIONALE**

Oggetto: Lettera di invito alla presentazione di offerte per l'affidamento, a mezzo procedura negoziata, tramite comparazione ai sensi del D.I. n. 44 del 01/02/2001 della fornitura di derrate alimentari

Il Dirigente Scolastico

VISTO:

- il Decreto Interministeriale n° 44 dell'1/02/2001 in particolare gli articoli 7, 11, 31, 32, 33 e 34;
- la delibera n. 175 del Consiglio d'Istituto
- il D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 "Codice dei Contratti" ed in particolare l'art. 36 2^a comma
- la legge n. 136/2010 in materia di tracciabilità finanziaria;

DATO ATTO

- che non risulta in fase di studio analogo Convenzione relativamente all'anno 2017;
- per la presente ipotesi d'acquisto/fornitura, opera l'esclusione dall'obbligo delle forniture CONSIP, secondo quanto previsto dall'art. 1, comma 449 della legge n. 296/2006, legge Finanziaria 2007, come successivamente modificata dal momento che si è 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;

CONSIDERATO che le esercitazioni pratiche dei laboratori di cucina e sala/bar prevedono l'utilizzo di diverse tipologie di derrate alimentari e che pertanto occorre procedere all'acquisto di tali prodotti mediante individuazione della Ditta affidataria dal 01/01/2017 al 31/12/2017 ;

INDICE

una gara per l'affidamento della "fornitura dei prodotti alimentari per le esercitazioni dell' Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia, dalla data di effettiva stipula tra le parti e fino al 31/12/2017. Le aziende/ditte, in possesso dei requisiti prescritti, potranno partecipare alla gara

attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del presente Bando – Capitolato d'appalto

Bando – Capitolato d'appalto

Art. 1) PROCEDURA DI GARA:

La procedura di aggiudicazione è quella per inviti ai sensi della lett. b) del 2° comma dell'art. 36 D. Lgs. N. 50 del 18 aprile 2016, mentre il criterio di aggiudicazione è quello del minor prezzo di cui all'art.95 comma 2 del D. Lgs. N. 50 del 18 aprile 2016

La procedura ha ad oggetto la fornitura di derrate alimentari per le esercitazioni degli allievi dell'Istituto.

Le forniture sono divise nei seguenti lotti :

Lotto 1 – Acque – Vini - Bevande alcoliche ed analcoliche – CIG. Z621C170F8

Lotto 2 - Carni fresche CIG. Z0E1C171DC

Lotto 3 - Ortofrutta fresco – CIG. ZF91C17273

Lotto 4 – Latticini – Formaggi – Salumi – CIG. Z931C17364

Lotto 5 – Ittici freschi – CIG. Z461C17435

Lotto 6 – Lunga Conservazione – CIG. ZAE1C174C9

Lotto 7 – Varie – CIG. ZF11C17532

Lotto 8 – Prodotti Dolciari – CIG Z501C175EC

Ciascuna ditta potrà partecipare a uno o più lotti. L'aggiudicazione avverrà per lotti.

Il soggetto appaltante è: ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO “V. TELESE“ Ischia - Via Fondo Bosso, n. 1/3 – 80077 Ischia (Na) – Tel 081983210 – Fax 0813334555 - E mail: narh04000p@istruzione.it COD. FISC. 91069440401

Importo presumibile massimo per la fornitura di derrate alimentari per l'intero periodo di € **35.000,00** iva esclusa. L'istituto si riserva di richiedere eventuali ulteriori forniture fino al 10% dell'affidamento aggiudicato, fino alla concorrenza del budget disponibile.

La gara ha per oggetto la fornitura di tutti i prodotti alimentari di cui **all'allegato n. 3** che è parte integrante del presente bando. Le quantità non vengono elencate perché non è possibile prevedere con esattezza il numero delle esercitazioni da effettuare nell'anno scolastico che potranno variare secondo l'andamento stesso delle attività didattiche dell'istituto, comunque sempre ai prezzi praticati secondo l'offerta.

L'Amministrazione si riserva nel corso della fornitura, di valutare la convenienza ad acquistare presso la ditta assegnataria altri generi non previsti dall'allegato 3.

a) Caratteristiche della fornitura:

(N.B: Descrizione e qualità dei prodotti sono indicate negli allegati **n. 3 e n. 4** -)

I prodotti, di volta in volta, ordinati, secondo le necessità della Scuola, dovranno essere consegnati, nei tempi previsti e indicati nell'ordinazione, presso la sede dell'Istituto stesso : - Via Fondo Bosso, n. 1/3 – 80077 Ischia (Na)

I prodotti indicati sul modulo sono da considerarsi presuntivi e non impegnano in nessun modo l'Istituzione scolastica all'acquisto. I prodotti dovranno:

avere caratteristiche qualitative alte;

essere rispondenti alle vigenti norme in materia di HACCP.

b) Luoghi e modalità di consegna della fornitura; azioni di tutela dei diritti nascenti dal contratto. 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 di questo Istituto, non meno di 2 volte a settimana

Le consegne dovranno avvenire presso i locali adibiti a magazzino di questo Istituto sito in Via Fondo Bosso, n. 1/3 – 80077 Ischia (Na) in presenza di apposito incaricato del citato servizio che curerà la ricezione della documentazione di consegna comprendente obbligatoriamente documento commerciale relativo alle merci consegnate.

c) Il soggetto aggiudicatario si impegna:

- a) alla fornitura e al trasporto dei prodotti con personale dipendente e mezzi propri, che possiedono i requisiti previsti dalla normativa vigente 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, qualità e prezzo per ogni prodotto.

N.B. La documentazione di consegna dovrà essere separata e distinta per merce con pagamento a 30 gg e per merce con pagamento a 60 gg. **La mancata disponibilità a fornire documenti separati è motivo di esclusione dalla gara.**

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.

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

Nel caso vengano riscontrate una o più mancanze di conformità, cioè degli scostamenti qualitativi e quantitativi rispetto a quanto richiesto, i responsabili del controllo lo contesteranno immediatamente al soggetto aggiudicatario apponendo riserva sul documento di accompagnamento delle merci e comunicando quanto accaduto al Dirigente Scolastico ed all'Ufficio Acquisti dell'Amministrazione Scolastica.

Gli incaricati del ritiro della merce, comunque, a loro insindacabile giudizio, potranno rifiutare quelle merci che non rispondono alle caratteristiche quali-quantitative stabilite

Nel caso in cui una o più partite di merci vengano dichiarate, per qualsiasi motivo, non accettabili, perché non ritenute conformi alle condizioni contrattuali, il fornitore dovrà provvedere al ritiro, senza obiezioni, delle quantità contestate.

In mancanza del ritiro, la quantità di merce non ritirata rimarrà a rischio e a disposizione del soggetto aggiudicatario stesso, nei magazzini di questa Amministrazione, senza alcuna responsabilità per ulteriori degradamento o deprezzamento che la merce possa subire.

L'Amministrazione potrà a suo esclusivo giudizio chiedere al fornitore altra quantità in sostituzione di quella rifiutata oppure provvedere direttamente da altro fornitore.

In ogni caso, poi, quando i generi somministrati anche se accettati per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti di contratto, tanto da creare problemi per l'impiego, l'Amministrazione ne darà nota al fornitore riservandosi di rivalersi sulle somme che dovrà pagare al soggetto aggiudicatario.

L'aggiudicatario, con la sottoscrizione del contratto, assumerà gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 comma 8 della legge n.136/2010 e dovrà comunicare gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui all'art. 3, comma 7, della legge n.136/2010, nonché generalità e codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, nei termini previsti dalla legge; la mancata comunicazione dei suddetti dati, comporta l'immediata risoluzione del contratto. Questa Amministrazione provvederà a acquisire DURC.

Il contratto potrà essere risolto nei casi previsti dalla normativa vigente. In particolare il contratto sarà risolto per: mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti d'incasso o pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi dell'art. 3 legge 136/2010.

Al verificarsi delle sopra elencate ipotesi, la risoluzione si verifica di diritto, quando l'Amministrazione, concluso il relativo procedimento, ne dà comunicazione scritta al soggetto aggiudicatario.

d) Norme igieniche

Nell'eseguire la prestazione, il soggetto aggiudicatario dovrà rispettare tutta la normativa in vigore relativa alla buona protezione, conservazione e trasporto delle merci stesse, e si impegna a osservare quanto indicato all'allegato 4

Art. 2) TERMINE DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA E PAGAMENTO:

La consegna deve avvenire al massimo entro 2 gg. dalla data dell'ordine (oppure nel termine indicato nell'ordine stesso) presso la sede dell'IPS "V. Telese" Via Fondo Bosso, n. 1/3 – 80077 Ischia (Na)

La fattura sarà emessa elettronicamente, ai sensi del D.M. n. 55 del 3/04/2013. A tal fine la ditta è informata che il codice univoco dell'ufficio attribuito a questa istituzione è UFZ8PQ.

Il pagamento verrà effettuato da questo Istituto a completamento di ciascuna o più forniture esclusivamente a mezzo proprio istituto cassiere, entro 30 o 60 gg. dal ricevimento della fattura.

Le fatture relative alla fornitura resa, saranno liquidate con la cadenza temporale stabilita all'art.1 lettera c. legge n.27 del 23 marzo 2012 articolo 62, 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.

Art. 3) DOCUMENTAZIONE: Per chiarimenti e delucidazioni far riferimento al responsabile del procedimento Direttore SGA o all'Ufficio Acquisti.

Art. 4) TERMINE, INDIRIZZO / MODALITA' di RICEZIONE e DATA DI APERTURA DELLE OFFERTE:

Facendo riferimento all'art.79 del D.Lgs.18 aprile 2016 n.50, si invita a far pervenire la propria offerta presso l'ufficio protocollo di questo Istituto all'indirizzo : ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO "V. TELESE" Ischia - Via Fondo Bosso, n. 1/3 – 80077 Ischia (Na), a mezzo raccomandata postale o a mano.

Il recapito di detta offerta 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 dall'Amministrazione postale o dal corriere privato. Non saranno prese in considerazione le offerte che, per qualsiasi motivo, perverranno oltre il termine stabilito.

TEMPI TECNICI

- | | |
|---------------------------------|------------|
| 1) Pubblicazione Bando di Gara: | 25/11/2016 |
| 2) Presentazione delle offerte: | 16/12/2016 |
| 3) Apertura delle buste: | 19/12/2016 |
| 4) Aggiudicazione | 20/12/2016 |

Il plico contenente l'offerta deve essere, pena l'esclusione dalla gara:

- idoneamente **sigillato** in modo tale da impedirne la manomissione e assicurarne la segretezza,
- **controfirmato** sui lembi di chiusura, e deve recare all'esterno oltre all'intestazione del mittente e all'indirizzo dello stesso la dicitura: **"NON APRIRE "CONTIENE OFFERTA BANDO DI GARA DERRATE ALIMENTARI"**

Il plico deve contenere, pena l'esclusione dalla gara n. 2 buste :

- "Busta n. 1- Documentazione"

1. Istanza di ammissione alla gara secondo il modello di cui **all'allegato n. 1** – che è parte integrante del presente bando ;
2. dichiarazione sostitutiva di atto notorio di cui **all' n. 2** (se non già prodotta all'atto dell'Iscrizione all'Albo Fornitori di questo Istituto);
3. fotocopia semplice di valido documento di identità del sottoscrittore: Titolare/legale rappresentante

- "Busta n. 2 - Offerta economica":

1. **CHIAVE USB o CD contenente il modulo offerta (All.3) compilato in tutti i campi "A cura dell'offerente" e salvato nello stesso formato Excel in cui è stato prodotto.**
2. copia cartacea del modulo offerta (All. 3) contenuto nella chiave USB (le prime 12

pagine), debitamente compilato e sottoscritto dal Titolare/legale rappresentante.

3. **Listino prezzi completo** degli ulteriori prodotti commercializzati dall'offerente non inclusi nel modulo offerta.

N.B. E' FATTO DIVIETO, pena l'esclusione dalla gara, la modifica sia su copia cartacea che elettronica di quanto indicato nell'allegato 3.

Ad avvenuta aggiudicazione le chiavi USB potranno essere ritirate dai legittimi proprietari presso l'ufficio acquisti dell'istituto

L'offerta economica dovrà essere così compilata:

- per ogni tipo di prodotto, dovrà essere indicato:

1. Confezione individuale: indicare gr./cl/pz.: per ogni singola confezione offerta indicare il peso in gr o cl (es. per tonno in scatola: gr 170), o i pezzi (es: per 1 confezione minima di tovaglioli di carta:100 pz)

2. Prezzo confezione individuale iva esc.: prezzo della singola confezione offerta (es: scatola di tonno da 170 gr € 2.00)

3. Prezzo al KG iva esc, (es: il prezzo al kg del tonno confezionato in scatola da 170 gr al costo di 2€ - € 11,80)

4. IVA % (percentuale di iva applicabile al prodotto in esame)

5. Quantità minima ordinabile

- 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.

Dovrà inoltre essere indicato il termine di consegna della merce.

Non sono ammesse correzioni degli importi, che non siano espressamente confermate e sottoscritte dal concorrente. Non sono ammesse offerte in variante.

Verranno **esclusi dalla gara** i concorrenti che non produrranno tutti gli atti, le dichiarazioni o i documenti richiesti nel presente bando ovvero li producano, ma in modo incompleto o non conforme.

L'offerta andrà intesa come fissa e non soggetta ad alcuna modifica o rivalutazione per l'intero arco della durata del contratto che verrà stipulato.

In tutti gli altri casi, per prezzo massimo dei prodotti si intenderà quello risultante all'atto dell'aggiudicazione, infatti rimane facoltà della ditta affidataria presentare offerte in ribasso rispetto al listino stabilito in occasione di offerte speciali temporanee o stagionali.

Art. 5) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA:

Essendo una gara a procedura aperta, sono invitati alla gara sia gli operatori inseriti nell'Albo Fornitori di questo Istituto che altri operatori operanti sul territorio.

L'affidatario di lavori, forniture e servizi in economia deve essere in possesso degli stessi requisiti di idoneità morale, capacità tecnico-professionale ed economica-finanziaria richiesti nelle ordinarie procedure di scelta del contraente.

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. 6) CONDIZIONI MINIME DI CARATTERE ECONOMICO E TECNICO NECESSARIE PER LA PARTECIPAZIONE:

I concorrenti all'atto dell'offerta, devono essere iscritti alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura per attività relativa alla fornitura da appaltare.

Art. 7) TERMINE DI VALIDITA' DELL'OFFERTA:

Fino al 31 dicembre 2017. E' stabilita la possibilità di ricorrere ad un regime di proroga dell'affidamento per il tempo strettamente necessario alla definizione della procedura di aggiudicazione della fornitura per l'anno successivo, e comunque per un periodo massimo di mesi

Art. 8) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:

Sarà utilizzato il criterio del prezzo più basso per il totale dei prodotti offerti (art. 95 D.LGS 18/04/2016 – 50)

Resta inteso che le caratteristiche qualitative dei prodotti offerti dovranno essere quelle previste **nell'allegato n. 4**, che è parte integrante del bando di fornitura.

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 sopra indicati. Il mancato rispetto dei requisiti sopra riportati potrà essere causa di rescissione della fornitura.

Art. 9) ALTRE INFORMAZIONI:

Al presente Bando di Gara si applicano la disciplina del D. Lgs. N. 50 del 18 aprile 2016 e s.mm.ii. e anche il Regolamento amministrativo-contabile D.I. n. 44/2001:

- a) non sono ammessi a partecipare alle gare soggetti privi dei requisiti generali di cui al Decreto legislativo n° 50 del 18/04/2016 e successive modificazioni e di cui alla legge n° 68 del 12/03/99;
- b) si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta congrua e conveniente;
- c) in caso di offerte uguali, si procederà in base ai tempi di consegna più brevi così come riportati nell'offerta;
- d) le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana;
- e) è esclusa la competenza arbitrale; Foro competente: Foro di Ischia sezione distaccata di Napoli;
- f) responsabile del procedimento: DSGA dell'Istituto;

Art. 10) PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE:

La Commissione tecnica dell'Istituto all'uopo incaricata dal Dirigente Scolastico **procederà alla verifica e all'apertura dei plichi** sigillati pervenuti nei termini prescritti.

Verrà prima presa in esame la Documentazione amministrativa contenuta nelle apposite buste sigillate e, quindi, dichiarata l'ammissione ovvero l'esclusione dei concorrenti.

La Commissione procederà poi, con il supporto dell'Ufficio amministrativo preposto all'effettuazione degli ordini, alla comparazione delle "Offerte economiche" presentate dai concorrenti non esclusi dalla gara ed alla compilazione dei prospetti comparativi per l'aggiudicazione dell'appalto con le modalità previste, in favore del concorrente che avrà proposto l'offerta più bassa

Ai sensi dell'art. 95 co.12 del Decreto legislativo n° 50 del 18/04/2016 non si procederà alla aggiudicazione nel caso in cui nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

L'istituzione scolastica non è tenuta a corrispondere alcun compenso alle ditte per i preventivi e le offerte presentati.

Ulteriori cause di esclusione sono:

- incertezza della provenienza del preventivo;
- non integrità della busta contenente l'offerta;
- mancanza di sottoscrizione del modulo offerta e/o della dichiarazione sostitutiva di atto notorio.
- **mancata presenza della chiave USB o supporto CD con copia dell'Offerta economica e del Listino prezzi completo**
- **errata compilazione del modello Offerta economica tale da rendere incomparabili le offerte pervenute**
- **mancata disponibilità a fornire documenti separati e distinti per merce con pagamento a 30 gg e per merce con pagamento a 60 gg e che riportino per ciascun prodotto il prezzo e la rispettiva aliquota iva.**

Art. 11) CLAUSOLE DI SALVAGUARDIA

L'Amministrazione si riserva il diritto, a suo giudizio e con atto motivato, di sospendere, reindire o revocare la presente gara in qualsiasi stadio della procedura, senza l'obbligo di rifusione di spese e pagamento degli indennizzi ai concorrenti.

L'Istituto si riserva, per causa di forza maggiore, il diritto di non stipulare il contratto anche se sia

in precedenza intervenuta l'aggiudicazione.

L'aggiudicazione verrà effettuata anche in presenza di una sola offerta valida, diventerà impegnativa per l'amministrazione ad avvenuta esecutività del provvedimento che la dispone, mentre l'impresa concorrente è vincolata sin dal momento dell'inizio delle operazioni di gara.

Art. 12) RECESSO :

L'Istituto I.P.S. "V. Telese" si riserva la facoltà di sospendere e/o recedere dal contratto di fornitura in caso di inosservanza di quanto previsto dall'art.3 "Caratteristiche della fornitura" e dall' All. n. 4 " Caratteristiche delle derrate alimentari" .

Resta inteso che il contratto di fornitura potrà essere rescisso dall'Istituto, per gravi inadempienze da parte della Ditta aggiudicataria, con preavviso di giorni OTTO conseguente a precedente contestazione di inadempimento.

Art. 13) PRIVACY :

Si informa che 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 (art. 13 del Decreto legislativo n° 196 del 30/06/2003) .

L'Istituto si impegna a raccogliere, a trattare e a trattenere i dati esclusivamente per 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 (v. all. n.1)** e, pena l'esclusione dalla comparazione delle offerte, l'informativa ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003, n° 196 e successive modificazioni, nonché ad indicare il nominativo del responsabile del trattamento dei dati. Gli offerenti si obbligano, inoltre, a comunicare tempestivamente eventuali variazioni dei dati anagrafici e fiscali dichiarati.

Art. 14) RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO AMMINISTRATIVO

L'Istituto ha individuato quale responsabile del procedimento il Direttore S.G.A. dell'Istituto Dott.ssa Paola Barra, che potrà essere contattato a mezzo telefono al n°; Tel. **081983210** - Fax. **0813334555** – Indirizzo E-mail di posta certificata narh04000p@pec.istruzione.it

Il presente Bando è inviato, affisso all'Albo e pubblicato sul sito web dell'Istituzione Scolastica all'indirizzo www.ipsteleseischia.gov.it

F.to IL DIRIGENTE SCOLASTICO Prof. Mario Sironi

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'articolo 3, comma 2, del D.lgs n. 39 del 1993)

Allegato 1 = Istanza di partecipazione alla gara

Allegato 2 = ATTO NOTORIO relativo ai requisiti

Allegato 3 = Modulo offerta economica con tabella/elenco articoli

Allegato 4 = Caratteristiche delle derrate alimentari;

Allegato 1

Timbro Ditta:

Al Dirigente Scolastico dell' ISTITUTO I.P.S. "V. Telese"

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER L' ISTITUTO I.P.S. "V. TELESE"

Il/la sottoscritto/a
nato/a a e residente a
in via
legale rappresentante della Ditta
Tel. cell
mail Pec.

D I C H I A R A

1. di voler concorrere in piena libertà alla procedura di gara **I.P.S. "V. TELESE"**
2. che il domicilio presso il quale intende ricevere ogni eventuale comunicazione inerente la gara in oggetto e/o richieste di chiarimento e/o richieste di integrazione della documentazione presentata è il seguente

.....
.....
.....;

3. di impegnarsi a fornire prodotti che corrispondano alle caratteristiche qualitative indicate nell'allegato 4 parte integrante della richiesta di preventivo;

4. di aver preso piena conoscenza di tutte le procedure indicate sul bando di gara e di accettare liberamente tutte le condizioni in esso indicate;

lì _____

In fede

Timbro e firma del legale rappresentante

Si allega:

- All. 2 - Dichiarazione sostitutiva di atto notorio relativa ai requisiti della ditta
- copia fotostatica del documento di identità del legale rappresentante

Allegato 4

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI.

I criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime impiegate nella ristorazione scolastica da parte delle Ditte fornitrici sono di seguito indicate:

TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI dovranno:

- essere di 1° QUALITA' (Per "QUALITA'" s'intende: qualità nutrizionale, igienica, organolettica, merceologica)
- **non devono contenere Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.)** secondo quanto previsto dalla L del 6/4/ 2000 n. 53. Non devono contenere tracce di Ocratossine (ocra tossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente: Reg.CE n 1881/2006, Reg.CE 1441/2007.

Le **FORNITURE** dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- **INTEGRITA'** dei prodotti consegnati (assenza di muffe, parassiti, odori sgradevoli ecc.)
- **PRESENZA** dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, sapore ecc).
- **ETICHETTATURA** in conformità al D.Lgs. n 109/92 e succ. modifiche ed integrazioni, al D.Lgs. n°114/2006 e succ.mod. e integrazioni riguardante l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari. L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla (IT per l'Italia), l'organismo di controllo, anche sotto forma di sigla di tre lettere, il codice del produttore, il numero della confezione o dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).
- **TERMINE** minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni.
- **TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA' ALIMENTARE** di filiera nei prodotti agroalimentari; provenienza, preferibilmente, da filiere produttive certificate secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n. 178 del 28/01/02 che la rende obbligatoria dal 1° gennaio 2005.
- **ORGANIZZAZIONE** di un piano di campionamento su prodotti anonimi di tipo chimico-microbiologici che dovranno essere conformi ai limiti stabiliti sulla base del Regolamento CE n. 1441/ 2007 e il rispetto dei criteri di sicurezza alimentare.
- **IMBALLAGGI** integri senza alterazioni evidenti (lattine non bombate, cartoni non lacerati ecc)
- **COMPLETA** ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture riportando un lotto di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti consegnati (Reg. CE 178/2002).
- **MEZZI DI TRASPORTO** impiegati: igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma ; dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature previste dal D.P.R. n.327/1980 e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo (capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004)

I formaggi e tutti i prodotti a base di latte dovranno provenire da stabilimenti autorizzati CE a norma del D.P.R. 54/1997 per quanto applicabile in virtù del Regolamento CE 2076/2005 e regolamenti 852/2004, 853/2004, 854/2004 e norme collegate e di applicazioni.

Dovranno essere forniti formaggi di alta qualità, con imballi, etichette, e diciture che rispettino le normative vigenti. Potranno essere forniti formaggi a denominazione di

origine e tipici, anche in parti preconfezionate purché gli involucri che li contengono risulti l'indicazione di origine o tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione (DPR 22.9.81) .

I salumi dovranno corrispondere all'osservanza di tutte le norme igienico – sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne, in particolare il **Decreto 21 settembre 2005**.

Confezionati sottovuoto, rivestiti con involucro plastico o carta alluminata, conservati e trasportati allo stato refrigerato, temperature comprese tra +2°C e + 6°C; dovranno essere muniti di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto all'interno dell'involucro non dovrà esserci liquido, dovranno presentarsi compatti alla pressione, privi di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti.

PRODOTTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati devono riportare le seguenti caratteristiche generali:

- essere di 1° qualità;
- essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria per quanto concerne l'aspetto igienicosanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- non presentare segni comprovanti di uno scongelamento parziale o totale;
- non presentare alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo, ammuffimento e fenomeni di putrefazione.
- Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei, mantenendo il prodotto alla temperatura di -18°C o inferiore.
- L' aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità; non devono essere presenti colorazioni anomale, scottature da freddo, o sostanze e corpi estranei o insetti o larve o loro frammenti; non devono esservi tracce di infestazioni da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, decolorate, macchiate o avvizzite.
- I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati ed **essere di 1° scelta**