



Prot.n.

Forlimpopoli, 3 agosto 2017

**OPERATORE ECONOMICO
ALL'ALBO
AGLI ATTI**

Oggetto: Procedura negoziale per l'affidamento di fornitura di **DERRATE ALIMENTARI GENERICHE** necessarie allo svolgimento delle attività didattiche dell'Istituto di istruzione secondaria superiore P. Artusi di Forlimpopoli anno Scolastico 2016/17 (art. 36 comma 2 del D.Lgs 50/2016)
CIG Z6A1F91C47
LETTERA D'INVITO

Con riferimento alla procedura negoziale specificata in oggetto si intende affidare ai sensi dell'art. 36 comma 2 del D.Lgs 50/2016 e della Determina del Dirigente scolastico dell'Istituto del 2 agosto 2017, la fornitura di Derrate alimentari necessarie per lo svolgimento delle attività didattiche dell'I.P.S.S.E.O.A.. "P. Artusi" anno scolastico 2017/18.

La fornitura dovrà essere realizzata secondo le modalità e le specifiche definite nell'allegato Disciplinare di gara.

Codesta impresa, ove interessata, è invitata a presentare la propria migliore offerta tecnica ed economica per la realizzazione dell'attività in oggetto entro e non oltre le ore **14.00 del 29 agosto 2017**.

Le offerte tecnico-economiche, o le eventuali comunicazioni di mancato interesse a partecipare alla procedura, dovranno essere trasmesse all'Istituto di istruzione secondaria Superiore P. Artusi di Forlimpopoli.

I termini entro i quali poter inoltrare richieste di chiarimento sono indicati nel disciplinare di gara. Le risposte alle richieste di chiarimento saranno inviate prima della scadenza dei predetti termini a tutti i partecipanti per via telematica tramite PEC.

L'accettazione dell'offerta costituisce accettazione integrale e incondizionata del Disciplinare di gara.



DISCIPLINARE

PREMESSA: L'Istituto deve dotarsi di prodotti alimentari necessari allo svolgimento delle attività didattiche pratiche sulla base delle richieste formulate dagli insegnanti tecnico pratici per la realizzazione dei programmi scolastici delle discipline di Sala e Cucina.

ART.1

A) CONTESTO L'istituto scolastico intende rifornirsi di derrate alimentari varie per la realizzazione delle esercitazioni pratiche.

In particolare deve essere previsto un approvvigionamento plurisettimanale per avere a disposizione sempre prodotti freschi e anche per sopperire alla mancanza di spazi adeguati allo stoccaggio delle merci. La fornitura è prevista presso la SEDE e dove essere garantita la consegna almeno in **tre** giorni non continuativi durante la settimana, garantendo comunque l'emergenza.

B) OBIETTIVI E FINALITÀ

Dotare l'Istituto Scolastico del materiale necessario allo svolgimento delle esercitazioni pratiche ottenendo prodotti sempre freschi e con un livello di qualità ottimale.

ART.2- CONTENUTI

La fornitura dovrà soddisfare gli elementi e le caratteristiche tecniche minime indicate nel Capitolato tecnico e riguarda la fornitura e consegna di derrate alimentari varie.

Più in particolare sono stati riportati nell'allegato **3** i prodotti maggiormente consumati (prodotti campione) e il tipo di confezione o pezzatura richiesta. Il prezzo totale di tali prodotti verrà utilizzato per stabilire l'offerta economica. Il tipo di confezione o pezzatura per tali prodotti dovrà essere rispettato nella consegna.

Tuttavia la categoria di prodotti ordinabili sarà molto più ampia e terrà conto dell'andamento stesso delle attività didattiche dell'Istituto durante l'anno scolastico e comunque sempre ai prezzi praticati secondo quanto stabilito dal bando.

L'amministrazione si riserva, nel corso della fornitura, di valutare la convenienza ad acquistare presso la ditta assegnataria altri generi non previsti nell'elenco.

A tale proposito si chiede quindi di allegare assieme all'offerta anche il listino prezzi generale che verrà preso in considerazione per prezzo e pezzatura per quei prodotti non inseriti nell'elenco allegato 3. L'offerente dovrà presentare un'offerta unica, riferita ad un unico lotto di fornitura. Non saranno ammesse offerte parziali, incomplete o alternative. La fornitura si intende comprensiva di trasporto, stoccaggio e disimballo. Il fornitore si impegna a garantire la necessaria assistenza tecnica per tutta la durata della fornitura. Sarà onere dell'azienda lo smaltimento degli imballaggi.

ART.3 - QUALITÀ DEI MATERIALI

Il materiale della fornitura dovrà essere conforme alle specifiche tecniche minime descritte nel capitolato tecnico.

Non saranno accettati prodotti con caratteristiche tecniche o funzionali diverse o inferiori a quelle previste. L'istituzione Scolastica potrà effettuare controlli e prove su campioni per stabilire l'idoneità e la conformità del materiale offerto e disporre la sostituzione o rinunciare all'acquisto nel caso in cui questo istituto, a suo insindacabile giudizio, le ritenesse non idonee o non conformi a quanto descritto nel capitolato.



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
pon 2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO - FSE

I prodotti, di volta in volta, ordinati, secondo le necessità della Scuola, dovranno essere consegnati, nei tempi previsti, presso il **magazzino nella sede dell'Istituto in viale Matteotti n.54 FORLIMPOPOLI**.

I prodotti dovranno:

- 1- avere caratteristiche qualitative medio-alte, alte;
- 2- garantire criteri di tracciabilità della merce secondo la normativa prevista dal sistema di controllo HACCP
- 3- essere in perfette condizioni di conservazione ed igiene;
- 4- essere idonei da tutti i punti di vista al consumo.

La durata è dal 15 settembre 2017 al 30/06/2018 a decorrere dal giorno successivo alla stipulazione del contratto.

ART.4 INDICAZIONE CIG E TRACCIABILITA' FLUSSI FINANZIARI

Per consentire gli adempimenti previsti dalla Legge 136/2010 così come modificata e integrata dal Decreto Legge 12 novembre 2010 n. 187, si comunica che il CIG è: **Z6A1F91C47**

In particolare, si rammenta che il fornitore "aggiudicatario" assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla predetta normativa, pena la nullità assoluta del contratto.

ART.5- ONERI DI SICUREZZA (ART.95 COMMA 10 DEL DECRETO LEG.VO 50/2016)

Per quanto concerne gli oneri della sicurezza relativi alla presente procedura il prezzo complessivo indicato dal concorrente deve intendersi comprensivo di tali costi.

DUVRI

Valutazione dei Rischi (Duvri) e determinazione dei costi della sicurezza – L. n. 123/2007 e modifica dell'art. 3 del D.Lgs. N. 626/1994.

Il combinato disposto delle norme in materia di sicurezza, come di recente modificato dalla legge n. 123/2007, prevede l'obbligo per la stazione appaltante di promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra committente e Fornitore e/o Appaltatore attraverso l'elaborazione di un "documento unico di valutazione dei rischi" (DUVRI), che indichi le misure adottate per l'eliminazione delle cosiddette "interferenze".

Si parla di "interferenza" nella circostanza in cui si verifichi un "contatto rischioso" tra il personale del committente e quello del Fornitore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti.

In linea di principio, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio o la fornitura con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto. Nel caso specifico, si indicano, in via preliminare, come potenziali "interferenze" le attività di seguito elencate:

- movimento/transito di mezzi
- servizio di asporto imballaggi: il trasporto all'esterno del luogo di montaggio di eventuali rifiuti e/o imballaggi non più indispensabili.
- utilizzo di attrezzature/macchinari di proprietà della Scuola;
- rischio di scivolamenti (pavimenti, scale, piani inclinati, rampe, ecc);

ART.6- SOGGETTI AMMESSI

Sono stati invitati alla presente gara i soggetti Imprese di distribuzione di prodotti alimentari che avranno ricevuto invito tramite PEC e selezionati sulla base di quanto indicato all'art 1 della determina a contrarre del 2 agosto 2017.

Non saranno ammesse 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.



Istituto d'Istruzione Superiore Forlimpopoli



Istituto Professionale di Stato
Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Pellegrino Artusi"

Viale Matteotti, 54 - 47034 - Forlimpopoli (FC)
Tel. 0543/740744 – Fax 0543/744975

Mail: fois00200t@istruzione.it



C.F. 92033420404

www.iisforlimpopoli.gov.it

Liceo delle Scienze Umane
"Valfredo Carducci"

Viale Matteotti, 17 - 47034 - Forlimpopoli (FC)
Tel. 0543/744715

Pec: fois00200t@pec.istruzione.it



L'importo a base d'asta per la fornitura di cui alla presente lettera di invito, lotto unico, è di € **39.000,00** (TRENTANOVEMILA/00) IVA esclusa.

Qualora, nel corso dell'esecuzione del contratto, occorra un aumento delle prestazioni di cui trattasi entro i limiti del quinto del corrispettivo aggiudicato, il Fornitore espressamente accetta di adeguare la fornitura oggetto del presente contratto, ai sensi di quanto previsto dall'art. 106 comma 12 del D.lgs 18 aprile 2016 n. 50 (cosiddetto Quinto d'obbligo) .

ART.7- PRESA VISIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

La documentazione di gara, è inserita nell'Albo on line dell'Istituto.

CHIARIMENTI

E' possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare al RUP utilizzando la PEC entro 6 giorni antecedenti il termine per la presentazione delle offerte.

Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite con invio di PEC a tutte le ditte invitate.

Art 8-MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE E CRITERI DI AMMISSIBILITA':

Le Ditte dovranno far pervenire l'offerta in plico sigillato a mano o a mezzo raccomandata, entro le ore **14.00 del 29 AGOSTO 2017** facendo fede unicamente il timbro a calendario e l'ora di arrivo apposto dall'Ufficio Protocollo dell'Istituto.

Il plico deve essere idoneamente sigillato tale da impedirne la manomissione e assicurarne la segretezza, controfirmato sui lembi di chiusura dove andrà impresso il timbro ufficiale del partecipante

Il plico deve contenere al suo interno "Documentazione" e "Offerta" economica per la gara". Ai fini della documentazione devono essere presentati, a pena di esclusione, i seguenti documenti che fanno parte integrante della procedura di gara :

- Istanza di ammissione** secondo il modello di cui all'allegato **n. 1**
- Dichiarazione** sostitutiva di certificazioni e di atti notori di cui all' allegato **n. 2**
- Offerta economica** che dovrà essere redatta nell'allegato **n.3**
- Offerta tecnica** che dovrà essere redatta nell'allegato **4**

Dovranno essere utilizzati i moduli allegati alla presente lettera di invito.

Si rammenta che la falsità in atti e la dichiarazione mendace, ai sensi dell'art. 76 del DPR n. 445/2000 e successive modifiche ed integrazioni, implicano responsabilità civile e sanzioni penali, oltre a costituire causa di esclusione decadenza dal beneficio eventualmente conseguito sulla base della dichiarazione non veritiera della partecipazione alla gara ai sensi dell'art. 75 del predetto DPR n. 445/2000.

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 c.c.

BUSTA 1: Documentazione amministrativa

Dovrà contenere:

- allegato 1 istanza di partecipazione
- allegato 2 dichiarazione sostitutiva di certificazioni
- fotocopia di documento di identità del sottoscrittore
- copia sottoscritta delle caratteristiche minime dei prodotti offerti per accettazione in caso di fornitura (allegato Capitolato tecnico)



BUSTA 2: Offerta economica

Dovrà contenere:

- programma economico redatto nell'allegato 3 , firmato dal legale rappresentante
- per ogni prodotto l'offerta verrà espressa nella valuta legale e nell'unità di misura utilizzata comunemente.
- listino prezzi generale

L'offerta si intende come fissa e non soggetta ad alcuna modifica o rivalutazione per l'intero arco della durata dell'affidamento. Quindi per prezzo della fornitura si intenderà quello risultante all'atto dell'aggiudicazione.

Art. 9- APERTURA DELLE BUSTE

La Commissione preposta ed individuata dalla scrivente Amministrazione con apposita nomina, procederà in data **Mercoledì 30 agosto 2017** alle ore **12.00** nell'Ufficio di presidenza della sede Centrale dell'Istituto in viale Matteotti 54, alla verifica dei plichi sigillati pervenuti nei termini prescritti ed alla loro apertura in seduta pubblica secondo il seguente calendario delle operazioni :

- a- verifica dell'integrità e della regolare chiusura dei plichi e, se del caso, pronunciamento delle relative esclusioni
- b- esame della documentazione richiesta e, se del caso, pronunciamento di esclusione dei concorrenti dalla gara
- c- verifica della completezza e regolarità del contenuto e sigla di tutti i fogli ivi contenuti

La Commissione di gara procederà poi in data successiva alla comparazione delle "Offerte economiche" presentate dai concorrenti non esclusi dalla gara, ed all'aggiudicazione dell'appalto con le modalità previste.

A) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione della fornitura avverrà sulla base dell'offerta più vantaggiosa secondo quanto disciplinato dall'art. 95 comma 3 del D.Lgs 50/2016.

L'aggiudicazione provvisoria avverrà sulla base delle risultanze della procedura di gara.

La comunicazione dell'aggiudicazione provvisoria ha mero valore di proclamazione dei risultati di gara e, pertanto, non vincola l'amministrazione.

Successivamente il Dirigente Scolastico procederà all'aggiudicazione definitiva della fornitura.

Si precisa che in ogni caso lo scrivente punto ordinante si riserva di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui non dovesse ritenere congrua l'offerta o la stessa non rispondente alle esigenze del servizio richiesto o ancora per nuove o mutate esigenze senza dover motivare la decisione e nulla dovere ai fornitori a nessun titolo.

L'Istituto Scolastico si riserva di procedere all'aggiudicazione del servizio anche in presenza di una sola offerta ricevuta e ritenuta valida.

MODALITÀ DI ASSEGNAZIONE DEL PUNTEGGIO (MAX 100 PUNTI)

Prezzo Offerta	Punti 50 MAX	PREZZO MINORE APPLICATO*	
Qualità dei prodotti	Punti 20 MAX	LA QUALITÀ VERRÀ DESUNTA : -DALLE MARCHE TRATTATE E DALLA DIFFUSIONE DEL PRODOTTO SU TERRITORIO NAZIONALE - PRODOTTI DEL TERRITORIO E /O BIOLOGICI	
Disponibilità fornitura pezzature minime	Punti 10 MAX	IMPEGNO ALLA FORNITURA DI PEZZATURE MINIME	
Modalità organizzativa di consegna	Punti 20 MAX	MINIMO TRE CONSEGNE QUATTRO CONSEGNE E OLTRE	



* formula assegnazione punteggio prezzo superiore al minimo

formula: $X = Pb : Po \times Pmax$

**Pb= prezzo più basso offerto
 attribuibile (50 p.)**

Po= prezzo offerto dalla ditta in esame

Pmax= punteggio massimo

B) CONDIZIONI CONTRATTUALI

L'affidatario della fornitura si obbliga a garantire l'esecuzione del contratto in stretto rapporto con l'Istituto Scolastico, secondo la tempistica stabilita. L'affidatario si impegna, altresì, ad osservare ogni ulteriore termine e modalità inerenti la regolamentazione degli obblighi tra le parti per l'adempimento della prestazione, nonché gli obblighi derivanti dall'applicazione della normativa vigente.

Le attività di fornitura includono: imballaggio, trasporto, facchinaggio, consegna al magazzino, asporto degli imballaggi.

L'offerta dovrà essere svolta alle seguenti condizioni:

- La ditta fornitrice è responsabile dei rischi a cui la merce andrà incontro durante il viaggio e lo scarico.
- La ditta vincitrice deve gestire l'attività nel pieno rispetto delle norme igieniche e sanitarie relative alla somministrazione e vendita dei prodotti alimentari (HACCP)
- La ditta fornitrice si impegna alla fornitura, al trasporto e stoccaggio dei prodotti con proprio personale dipendente e mezzi propri, che possiedono i requisiti previsti dalla normativa vigente per i trasporti di generi alimentari, 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; 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 alla Presidenza ed all'Ufficio contabilità 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.

- La ditta dovrà garantire la fornitura delle merci ordinate almeno entro 2 giorni lavorativi, presso il magazzino dell'Istituto situato in **viale Matteotti n.54 Forlimpopoli** concordando preventivamente con l'Istituto le giornate di consegna .

- La ditta fornitrice dovrà garantire l'evasione di più prodotti anche per piccole quantità all'interno di un ordine il cui valore complessivo non sia inferiore ad € 150,00 iva esclusa



Istituto d'Istruzione Superiore Forlimpopoli



Istituto Professionale di Stato
Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Pellegrino Artusi"

Viale Matteotti, 54 - 47034 - Forlimpopoli (FC)
Tel. 0543/740744 – Fax 0543/744975

Mail: fois00200t@istruzione.it



C.F. 92033420404

www.iisforlimpopoli.gov.it

Liceo delle Scienze Umane
"Valfredo Carducci"

Viale Matteotti, 17 - 47034 - Forlimpopoli (FC)
Tel. 0543/744715

Pec: fois00200t@pec.istruzione.it



La consegna delle merci, con relativo stoccaggio negli ambienti del magazzino, dovrà avvenire nella seguente fascia oraria: **dalle ore 7.30 alle ore 8.15** per non meno di tre giorni alla settimana.

Il soggetto aggiudicatario avrà l'obbligo di eseguire le consegne nei giorni, nelle ore, per le qualità e quantità che di volta in volta gli verranno indicate in base alle richieste dell'Ufficio magazzino di questa Scuola.

Le consegne dovranno avvenire nel magazzino dell'Istituto in presenza di apposito incaricato del servizio, che curerà la ricezione della documentazione di consegna, comprendente obbligatoriamente documento commerciale relativo alle merci consegnate

- Il pagamento avverrà a fornitura ultimata previo controllo di qualità e collaudo, entro 30 giorni dalla accettazione delle fatture presentate in formato elettronico tramite bonifico bancario.

Si ricorda che alle fatture emesse a favore degli enti pubblici si applica il criterio del così detto split Payment (pagamento scisso)

- I prezzi franco magazzino, dovranno essere comprensivi di eventuali costi di imballo, bolli, spese di trasporto ed ogni tipo di costo accessorio.

ART.10- CLAUSOLE DI SALVAGUARDIA

L'amministrazione si riserva il diritto, a suo giudizio e con atto motivato, di sospendere, reindire o revocare la presente procedura in qualsiasi stadio della procedura.

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.

ART.11- RECESSO

L'istituto di Istruzione Superiore 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".

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.12-PRIVACY

Ai sensi dell'art.13 del 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.

ART.13- RICHIESTA CHIARIMENTI

Per la formulazione dell'offerta le Ditte hanno la facoltà di interpellare l'Amministrazione scolastica per avere delucidazioni relative al capitolato, ai numeri di telefono dell'Istituto : 0543/740744

Responsabile Procedimento: Dirigente scolastico prof.Giorgio Brunet

Referente istruttoria: Dsga Anna Maria Greco

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Giorgio Brunet

FIRMA AUTOGRAFA SOSTITUITA A MEZZO STAMPA AI SENSI
DELL'ART.3,Comma 2D.L.GVO 39/93

allegati –

allegato 1: istanza di partecipazione alla gara

allegato 2: dichiarazione sostitutiva di certificazione, integrative dell'istanza di ammissione

allegato 3: modulo offerta economica

allegato 4: modulo offerta tecnica

Allegato 1

Al Dirigente scolastico
Istituto Istruzione Superiore
PELLEGRINO ARTUSI – FORLIMPOPOLI
VIALE MATTEOTTI N.54 – 47034 FORLIMPOPOLI

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE PER L'APPROVVIGIONAMENTO DI DERRATE ALIMENTARI PER LO SVOLGIMENTO DI ATTIVITÀ DIDATTICHE PER L'A.S. 2017/18

Il/la sottoscritto/a
nato/a
e residente a in via

in qualità di titolare / legale rappresentante della Ditta

con sede legale in via n.

tel. e fax

P.IVA / cod. fiscale

Posta certificata

iscritto alla C.C.I.A.A. di per l'attività

dichiara

1. di voler concorrere alla procedura ristretta per "APPROVVIGIONAMENTO DI DERRATE ALIMENTARI :
PER LO SVOLGIMENTO DI ATTIVITA' DIDATTICHE PER L'A.S. 2017/18 dell' I.I.S.PELLEGRINO ARTUSI
DI FORLIMPOPOLI ;

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 allegare alla presente offerta per lotto secondo lo schema predisposto da questo I.I.S.
(Allegato 3);

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

5. di allegare alla presente dichiarazione copia fotostatica del documento di identità del legale
rappresentante della Ditta;

6. di consegnare in allegato a questa amministrazione il listino prezzi che il soggetto candidato praticherà
per ogni prodotto di ogni categoria merceologica trattata oltre quelli compresi nell'offerta relativa al bando di
gara di cui trattasi.

In fede

Data _____

firma _____

Si allegano:

allegato 2: dichiarazione sostitutiva di certificazione, integrative dell'istanza di ammissione

allegato 3: modulo offerta economica **allegato 4:** modulo offerta tecnica

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE PER L'APPROVVIGIONAMENTO
DI DERRATE ALIMENTARI PER LO SVOLGIMENTO DI ATTIVITÀ DIDATTICHE
PER L'A.S. 2016/17- IIS ARTUSI FORLIMPOPOLI

Allegato 2

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE RESA AI SENSI E PER GLI
EFFETTI DEL D.P.R. 445/2000**

Il/la sottoscritto/a nato/a a
e residente in alla via
legale rappresentante della Ditta

Dichiara

ai fini della partecipazione alla gara per la fornitura di derrate ALIMENTARI- per gli studenti dell'Istituto di Istruzione superiore P.Artusi Forlimpopoli, quanto segue:

- di essere in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente per la produzione e la commercializzazione dei prodotti offerti che nulla osta ai fini dell'articolo 10 della legge 31 maggio 1965 n. 575 e successive modificazioni;
- che il soggetto candidato non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo, o qualsiasi altra situazione equivalente a termini di legge, né vi è in corso, a carico di esso un procedimento per la dichiarazione di una di tale situazioni, ovvero non versa in stato di sospensione dell'attività commerciale;
- che i soggetti dotati di potere di rappresentanza del soggetto candidato non hanno riportato condanna, con sentenza passata in giudicato ovvero con sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari;
- che nei confronti di questo soggetto candidato non è stata irrogata alcuna delle sanzioni o delle misure cautelari di cui al D.Lgs. 231/01 che le impediscano di contrattare con le Pubbliche amministrazioni;
- che i soggetti dotati di potere di rappresentanza del soggetto candidato non hanno riportato condanna per alcuno dei delitti richiamati dall'articolo 32 quater c.p. alla quale consegue l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione;
- che il soggetto candidato non è incorso, nella esecuzione di contratti d'appalto con pubbliche amministrazioni, in risoluzioni contrattuali anticipate, disposte dalla stazione appaltante per negligenza, colpa, malafede, inadempienza contrattuale;
- che il soggetto candidato è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato di aver adempiuto e di adempiere, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;
- di essere in regola ai fini del D.U.R.C. (Documento Unico di Regolarità Contributiva)

- di essere iscritto

-che il legale rappresentante dell'azienda è il/la Sig./Sig.ra
nato/a a il..... residente a
..... domiciliato a

- di essere informato, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs.196/03, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e per l'inserimento nell'Albo Fornitori dell'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore P.Artusi di Forlimpopoli e comunque secondo la normativa vigente come specificato dal bando di gara al punto ;

- di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, il candidato verrà escluso dalla gara o, se risultato aggiudicatario, decadrà dalla aggiudicazione medesima, la quale verrà annullata e/ o revocata;

....., lì.....

In fede

Allegato 4 – OFFERTA TECNICA

Al Dirigente scolastico
Istituto Istruzione Superiore
PELLEGRINO ARTUSI – FORLIMPOPOLI
VIALE MATTEOTTI N.54 – 47034 FORLIMPOPOLI

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE PER L'APPROVVIGIONAMENTO DI DERRATE ALIMENTARI PER LO SVOLGIMENTO DI ATTIVITÀ DIDATTICHE PER L'A.S. 2017/18

Il/la sottoscritto/a

nato/a

e residente a in via

in qualità di titolare / legale rappresentante della Ditta

.....

.

dichiara

la propria disponibilità ad effettuare:

- n. TRE consegne settimanali
- n. QUATTRO o..... consegne settimanali
- di garantire disponibilità alle emergenze
- altro da specificare

data_____ firma_____

**ISTANZA DI PARTECIPAZIONE PER L'APPROVVIGIONAMENTO
DI DERRATE ALIMENTARI PER LO SVOLGIMENTO DI ATTIVITÀ DIDATTICHE
PER L'A.S. 2016/17**

**ALLEGATO
Capitolato Tecnico**

UOVA

I prodotti dovranno essere costituiti da uova di gallina in guscio appartenenti alla categoria qualitativa A ed alla categoria di peso 4 (da 55 a 60 g), selezionate e classificate in centri di imballaggio nazionali autorizzati dall'autorità competente.

Le uova oggetto della fornitura dovranno essere prodotte da allevamenti di pollame nazionali riconosciuti idonei alla produzione di uova da consumo nei quali si applicano tutte le norme e i controlli previsti dalla normativa vigente con particolare riferimento a quelli indicati ai sensi del DPR 587 del 3 marzo 1993 situati sul territorio nazionale.

Le uova dovranno essere consegnate dal produttore a raccoglitori o centri di imballaggio riconosciuti idonei ai sensi del Regolamento n. 1907/90 CE

Le uova devono rispettare i seguenti limiti microbiologici: Salmonella spp assente in 25 g o in 25 ml

Le uova dovranno avere guscio e cuticola normali, puliti e intatti, camera d'aria non superiore a 6 mm, immobile, albume chiaro, limpido e di consistenza gelatinosa esente da corpi estranei di qualsiasi natura, tuorlo visibile alla speratura soltanto come ombatura senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.

Le uova non dovranno presentare colorazioni anomale n • internamente n • esternamente e dovranno essere esenti da sapori e odori estranei o indesiderabili.

In ottemperanza alla Decisione del Consiglio CE 20 giugno 1994 n. 371 le uova dovranno essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi conformemente ai Regolamenti CE n. 1907/90 e n. 1274/91.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore e, al momento della consegna, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Gli imballaggi, compresi gli elementi interni per il confezionamento, devono essere a perdere, sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato le uova, e fabbricati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.

Le fascette e i dispositivi di etichettatura degli imballaggi delle uova dovranno essere conformi al D.M. 16 dicembre 1991.

In particolare i grandi imballaggi dovranno recare impresso a stampa il contrassegno ufficiale e tutte le fascette e i dispositivi di etichettatura dovranno essere codificati con una lettera o combinazioni di lettere che ne identificano la serie e con un numero progressivo di identificazione delle singole etichette nella rispettiva serie.

Dovranno risultare chiaramente visibili le seguenti indicazioni:

- ◆ sede e ragione sociale della ditta che ha imballato o che ha fatto imballare le uova
- ◆ numero del centro di imballaggio
- ◆ categoria di qualità e di peso
- ◆ numero di uova imballate
- ◆ data di imballaggio (giorno e mese)

Le uova dovranno essere trasportate utilizzando veicoli in grado di mantenere una temperatura costante e adatta a garantirne la conservazione ottimale della qualità

I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto dovranno essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia

Il fornitore, su richiesta, dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

Inoltre sulle confezioni originali e sigillate dal produttore dovrà essere riportato il paese di spedizione e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE ai sensi del D.Lvo 531/92.

DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGIO - BURRO E DERIVATI

I formaggi oggetto della fornitura dovranno essere prodotti con latte proveniente da animali appartenenti ad aziende nazionali registrate e controllate dalle autorità competenti secondo il D.P.R. 54 del 14 gennaio 1997.

I formaggi dovranno essere prodotti e confezionati in stabilimenti di trasformazione nazionali riconosciuti idonei e autorizzati dall'autorità competente secondo il D.P.R. 54 del 14 gennaio 1997.

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere disponibili, salvo se diversamente richiesto, in confezioni monodose da g 75/125 panetti rotondi o a forma parallelepipedica quadrangolare da g250/500 tranches da g 1.000/10.0000

I formaggi dovranno essere di tipo tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura. Dovranno corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Non dovranno pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola ecc.) .

I formaggi dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore senza presentare gessosità o gonfiori. Il sapore deve essere fresco e esente da amarore.

Il colore deve essere bianco-paglierino e non devono essere presenti colorazioni anomale, nerastre o azzurro verdastre sulla superficie o all'interno della pasta

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate alcuni prodotti caseari dovranno possedere i requisiti particolari negli articoli seguenti:

Burro: dovrà essere di prima qualità e proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, compatto di odore e sapore gradevole, di colore e consistenza uniforme sia in superficie che all'interno.

Fior di latte (mozzarella) : dovrà essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili ed avere le seguenti caratteristiche: forma tondeggiante ovoidale; peso medio g 125; superficie liscia, lucida, bianca con assenza di crosta; pasta morbida, bianco-paglierina, con struttura caratteristica a foglie e di sapore leggermente acidulo.

Le mozzarelle dovranno essere confezionate in contenitori chiusi con presenza di idoneo liquido di governo.

Parmigiano Reggiano: dovrà essere di prima scelta, avere almeno 24 mesi di stagionatura, marchiato ed essere stato prodotto nelle zone tipiche, colore della pasta giallo paglierino, aroma e sapore fragrante e delicato, struttura della pasta finemente granulosa, frattura radiale e a scaglia.

Formaggio crescenza o stracchino: dovrà essere di prima scelta, prodotto con latte intero pastorizzato da non oltre 5 giorni con le seguenti caratteristiche: forma parallelepipedica quadrangolare; colore della pasta bianco; sapore dolce con lievi sfumature acidule; contenuto della materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%.

Yogurth: dovrà essere prodotto con latte intero pastorizzato. Il processo di coagulazione deve essere determinato dall'azione dei fermenti lattici "streptococcus termophilus" e "lactobacillus bulgaricus" i quali trasformano il lattosio in acido lattico. Lo yogurth bianco dovrà avere un sapore acidulo, mentre quello alla frutta e/o cereali dovrà avere un gusto dolce-aromatico con leggera vena acidula. Di aspetto dovrà essere denso ed omogeneo, con presenza di pezzetti di confettura nella varietà con frutta. Non è ammessa la presenza di sostanze conservanti.

Le diverse confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Le confezioni dovranno essere a loro volta inserite in imballaggi in grado di garantire una protezione efficace dei prodotti oggetto della fornitura.

Tutti i prodotti sopra specificati, al momento della consegna, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.lvo n. 109/92 e pertanto riportare:

- ◆ denominazione di vendita
- ◆ denominazione e sede della ditta produttrice
- ◆ peso netto
- ◆ data di scadenza
- ◆ indicazione del lotto e la data di produzione (giorno/mese/anno)
- ◆ le istruzioni relative alla conservazione del prodotto

Sulle confezioni dovrà essere inoltre riportato il bollo sanitario su cui deve figurare il paese di produzione (Italia) e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE ai sensi del D.P.R. 54/97

I veicoli e i contenitori impiegati per il trasporto dovranno garantire la conservazione della temperatura

compresa tra 0-C e +4-C oltre a tutte le altre condizioni previste dal DPR 327/80.

I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a manutenzione periodica.

Dovranno inoltre essere costruiti in modo tale da consentire una adeguata pulizia e disinfezione.

Il fornitore, su richiesta, dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

Inoltre sulle confezioni originali e sigillate dal produttore dovrà essere riportato il paese di spedizione e il

numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE ai sensi del D.Lvo 531/92.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI PRODUZIONE NAZIONALE

Deve essere di produzione nazionale. L'olio dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere il sapore e l'odore gradevoli inconfondibili dell'olio d'oliva. Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve avere subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio.

Il prodotto non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna.

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA con non più dell' 1% del peso di acidità.

Deve essere limpido, fresco, privo di impurità deve avere sapore gradevole ed aromatico nonché colore caratteristico secondo la provenienza. Inoltre devono essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamentiannonari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio d'oliva, sia le caratteristiche fissate dalle norme italiane per il controllo dei grassi e derivati (M.G.D.).

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che non posseggano le caratteristiche sopra indicate e quelli che rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico - fisiche atte a indicare la presenza di oli estranei ovvero oli a composizione anormale, nonché

- i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore rancido, di muffa, di fumo e simili.

Lo stesso tipo di olio dovrà essere usato anche per le cotture dei cibi

PASTA ALIMENTARE

La pasta di semola di grano duro dovrà essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione; dovrà avere colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea.

Dovrà essere priva di farine estranee, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

Non dovrà presentarsi frantumata, alterata ed avariata. Dovrà essere immune da parassiti- animali e vegetali. Rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina. Il peso ed il volume della pasta dovranno aumentare sensibilmente durante la cottura; sottoposta alla prova di cottura non dovrà presentarsi né spappolata né spaccata e l'acqua di cottura non dovrà essere né torbida né lattiginosa.

Gli imballaggi dovranno recare, in lingua italiana, il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo di pasta, l'indicazione del termine di utilizzo, il peso netto sul quale, a norma della legge 4.7.1967 n. 580, sarà tollerata una differenza massima del 2%.

Il prodotto, al momento della consegna, dovrà avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%

La pasta all'uovo dovrà corrispondere a quanto previsto dalla legge 4.7.1967 n. 580.

I contenitori dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.P.R. 777/82

L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dall'art 3 del D.lvo n. 109/92 e pertanto riportare:

- ◆ denominazione di vendita
- ◆ elenco degli ingredienti
- ◆ peso netto
- ◆ termine minimo di conservazione
- ◆ nome o ragione sociale o marchio depositato e sede del fabbricante
- ◆ sede dello stabilimento di produzione
- ◆ dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto

Il fornitore, su richiesta, dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

GENERI ALIMENTARI VARI

Gli altri generi alimentari di questo lotto dovranno essere tutti di prima qualità corrispondere ai requisiti

prescritti dalle vigenti leggi e regolamenti in materia.

Inoltre sulle confezioni originali e sigillate dal produttore dovrà essere riportato il paese di spedizione e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE ai sensi del D.Lvo 531/92.

FIRMA PER ACCETTAZIONE
