



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"S. Francesco di Paola"



Via S.Agata - P A O L A (CS)

tel. 0982 610327

C.M. CSRH07000Q - c.f. 8600530781

csr07000q@istruzione.it; pec csr07000q@pec.istruzione.it

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



B.E.T.A. CALABRIA MED

Polo Tecnico-Professionale
per la promozione delle Eccellenze Produttive
e per la Dieta Mediterranea

Prot.9600 A41

Paola 02 dicembre 2016

OGGETTO: Bando di gara ai sensi dell' art. 36 co. 2 lett. a del D. Lgs n.50 /2016, per l'acquisizione della fornitura di derrate alimentari per esercitazioni pratiche di laboratorio per il periodo: novembre 2016- Novembre 2019 e per la realizzazione del corso di Pasticceria facente parte delle attività formative del progetto POLO Tecnico Professionale BETA Calabria MED, Cod. progetto 2014.POC.I3.006, Codice CUP F19J13000760008 di cui ai seguenti lotti:

	LOTTO	IMPORTO	C.I.G.
1	ALIMENTARI VARI, PASTICCERIA, PASTA, FARINA, BEVANDE E LIQUORI	€31.000,00	ZD61C57F2D
2	PRODOTTI LATTIERO CASEARI, SALUMI	€1.000,00	ZEA1C57EAF

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001 n. 165 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze pubbliche" e ss. mm. ii

VISTO il D.I. 44/2001 "Regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche;

VISTO il D.P.R. 275/99 concernente norme in materia di autonomia scolastica;

VISTO il Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 recante "Attuazione delle Direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici

relativi a lavori, servizi e forniture” e ss.mm.ii. che ha integralmente sostituito il D.Lgs n. 163 del 2006;

VISTA la propria determina n. 9559 A41 del 01/12/2016

INDICE

bando di gara ai sensi dell’art. 36 c. 2 lettera b), con il criterio di aggiudicazione dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’art. 95 comma 3 lettera a) del d.lgs 50/2016, mediante acquisizione di almeno tre preventivi, per l’affidamento della fornitura di derrate alimentari da utilizzarsi nel corso delle esercitazioni pratiche per il triennio 2016/2019 e, nel corso di Pasticceria facente parte delle attività formative del progetto POLO Tecnico Professionale BETA Calabria MED, Cod. progetto 2014.POC.I3006 COD: CUP F19J13000760008 per la durata di 120 ore a far data dalla stipula del contratto al 30 maggio 2017

alle condizioni di seguito riportate:

DISCIPLINARE DI GARA

DATE DELLA GARA

Termine di scadenza offerte: 17/12/2016 ore 12,00 termine perentorio

1° Seduta pubblica di gara si svolgerà il giorno 19/12/2016 alle ore 10,30 presso la Sede dell’IPSEOA “SAN FRANCESCO DI PAOLA” in Via SANT’AGATA SNC PAOLA (CS).

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: Dirigente Scolastico Elena Cupello

Durata dell’Appalto: dalla data di stipula del contratto per un triennio 2016/2019 per l’espletamento delle esercitazioni pratiche per il triennio 2016/2019 (*escluso il periodo di sospensione delle attività didattiche: di norma da metà Giugno a metà Settembre*) e, a far data dalla stipula del contratto al 30 maggio 2017 per la realizzazione del corso di Pasticceria della durata di 120 ore corso facente parte delle attività formative del progetto POLO Tecnico Professionale BETA Calabria MED, Cod. progetto 2014.POC.I3006 - CUP F19J13000760008

Al termine dell’appalto la stazione appaltante si riserva di prorogare il servizio per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l’individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all’esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevole per la stazione appaltante.

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

Requisiti di ordine generale:

- a. Non trovarsi in NESSUNA delle condizioni di esclusione dalla partecipazione di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016.
- a. Requisiti di idoneità professionale ai sensi art. 83 c.1 lett. a) : Iscrizione alla C.C.I.A.A.
- b. Requisiti di capacità economica e finanziaria: copertura assicurativa contro i rischi professionali; dichiarazione concernente il fatturato globale e, in specifico, del settore di attività oggetto dell'appalto, degli ultimi 3 anni di attività in base alla data di avvio delle attività dell'operatore economico.
- c. Requisiti di capacità tecnica e professionale: Si richiama l'art. 83, comma 1, lettera c) del D.Lgs 50/2016: allegare **l'elenco delle principali forniture** effettuate almeno negli ultimi 3 anni con indicazioni dei rispettivi importi, date e destinatari, pubblici e privati; **indicazione dei sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento** che l'operatore economico potrà applicare durante l'esecuzione del contratto; **dichiarazione indicante le attrezzature, il materiale e l'equipaggiamento tecnico** di cui la ditta disporrà per eseguire l'appalto.
- d. Requisito essenziale per la partecipazione deve essere la disponibilità di un proprio Magazzino merce opportunamente equipaggiato per lo stoccaggio delle derrate alimentari ubicato nella Regione Calabria e in quelle limitrofe, in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs 50/2016.

MODALITA' DI FINANZIAMENTO E DI PAGAMENTO: mezzi ordinari di bilancio.

NORMATIVA APPLICABILE:

D.Lgs 50/2016;

Normativa regionale, statale e comunitaria nelle materie oggetto del servizio;

D.Lgs 81/2008 e s.m.i.

Tutte le modalità di partecipazione sono indicate nel presente Disciplinare, nei Capitolati e relativi allegati e nel Bando integrale.

SOCCORSO ISTRUTTORIO:

Ai sensi dell'Art. 83, comma 9 del D.Lgs 50/2016 la carenza di qualsiasi elemento formale della domanda può essere sanata attraverso la procedura di soccorso istruttorio. In particolare la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni rese per la partecipazione **con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica**, obbliga il concorrente alla presentazione dell'integrazione e/o regolarizzazione delle dichiarazioni necessarie

entro il termine perentorio di 8 giorni, ed al *pagamento della sanzione pecuniaria dello 0,5%* del valore del lotto (o lotti) per il quale si concorre, da versare sul c.c.p. n. 268896 intestato a questa istituzione scolastica. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

CHIARIMENTI: Eventuali richieste di informazione e di chiarimenti sull'oggetto e sugli atti della procedura e ogni richiesta di notizia utile per la partecipazione alla procedura o sullo svolgimento della stessa devono essere effettuate presso l'Ufficio di Magazzino dell'Istituto e/o al Direttore Amministrativo entro il perentorio termine delle ore **14,00 del 14/ 12/2016 (scuola chiusa dal 3 al 7 / 12/2016)**

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

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

SPECIFICHE DI GARA

I. PREMESSA L'offerta potrà contenere riferimento alla marca e/o allo stabilimento di produzione, per ogni prodotto offerto, privilegiando il rapporto qualità - prezzo. Dovrà essere, pertanto, **obbligatoriamente** compilata la serie di schede, n. 3 files excel allegati al Bando (ALLEGATI B), completa dei dati richiesti **pena l'esclusione dalla gara**. I file excel contenenti l'offerta economica dovranno pervenire **anche** per posta elettronica certificata dopo l'apertura e l'esame delle Buste amministrative.

II. PRODOTTI

I prodotti dei capitolati sono suddivisi nei seguenti 3 lotti **che costituiranno distinto oggetto di valutazione, assegnazione e contratto:**

	LOTTO	IMPORTO	CIG
1	ALIMENTARI VARI, PASTICCERIA, PASTA, FARINA, BEVANDE E LIQUORI	€31.000,00	ZD61C57F2D
2	PRODOTTI LATTIERO CASEARI, SALUMI	€1.000,00	ZEA1C57EAF

Gli operatori economici possono partecipare alla gara per più di un lotto.

In tal caso, la documentazione contenente l'offerta economica e tecnica deve essere presentata per ciascun lotto. La busta amministrativa potrà essere unica per tutti i lotti.

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Ad integrazione di quanto indicato in premessa si precisano **nell'allegato "A"** gli standard qualitativi dei prodotti inseriti nei vari capitolati. La ditta affidataria deve rendere disponibile ad ogni richiesta idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia alimentare e alle tabelle merceologiche. "Data di scadenza" e "termine minimo di conservazione" dovranno essere adeguati e riportati in funzione dell'approvvigionamento e delle porzionature che verranno indicate al momento dell'ordine.

III. DURATA DELLA FORNITURA

La fornitura dei prodotti destinata alla fornitura di derrate alimentari da utilizzarsi nel corso delle esercitazioni pratiche per il triennio 2016/2019 e alle condizioni di seguito riportate:

oggetto di capitolato **si prevede TRIENNALE**, per il periodo: **Dicembre 2016 - Dicembre 2019**.

La fornitura dei prodotti destinata alla fornitura di derrate alimentari da utilizzarsi nel corso di Pasticceria facente parte delle attività formative del progetto POLO Tecnico Professionale BETA Calabria MED, Cod. progetto 2014.POC.I3006 - CUP F19J13000760008 per la durata di 120 ore a **si prevede della durata a** far data **dalla stipula del contratto al 30 maggio 2017**

E' prevista la motivata disdetta di una delle controparti con 60 giorni di anticipo.

A riguardo, la consegna di merce non conforme all'ordine, la mancata evasione di un ordine, la non regolarità perdurante del **Documento Unico Regolarità Contributiva potranno costituire motivo di disdetta.**

IV. REVISIONE DEI PREZZI

I prezzi dovranno restare fissi, salvo revisioni per variazioni **in aumento o in diminuzione** dovute ad andamenti anomali del mercato da comunicare con lettera raccomandata.

V. MODALITA' CONSEGNA DELLA MERCE

La consegna deve essere fatta bisettimanalmente (preferibilmente il Martedì e il Venerdì entro la fascia oraria 8,00 - 10,00) per tutta le merce franco sede IPSEOA "SAN FRANCESCO" Via S.AGATA snc, PAOLA, tranne situazioni straordinarie, ad esclusione del pesce fresco, la cui consegna dovrà essere giornaliera quando tale categoria merceologica è in ordine.

VI. FATTURAZIONE E DOCUMENTAZIONE DI TRASPORTO

Si richiede fattura accompagnatoria. Può essere prevista, in alternativa, un'unica fattura mensile supportata dalla documentazione di trasporto dettagliata in relazione al prezzo della merce consegnata,

al lotto di appartenenza e all'importo totale della fornitura comprensivo di IVA e indicazione della relativa aliquota.

Si ricorda:

- che il Decreto Ministeriale n. 55 del 3 aprile 2013, entrato in vigore il 6 giugno 2013, ha fissato la decorrenza degli obblighi di utilizzo della **fatturazione elettronica** nei rapporti economici con la Pubblica Amministrazione ai sensi della Legge 244/2007, art.1, commi da 209 a 214.
- che le Istituzioni Scolastiche sono tra gli Enti Pubblici assoggettati al regime della "**SCISSIONE dei PAGAMENTI**" (c.d. split payment) di cui all'art. 1 –comma 629- della Legge n. 190 del 23/12/2014, In conseguenza di ciò, questa Amministrazione corrisponderà il solo Imponibile provvedendo a versare direttamente l'I.V.A. all'Erario.

VII. PAGAMENTI

Il pagamento della fornitura avverrà a mezzo mandato entro un massimo di 60 giorni dall'accettazione della fattura elettronica sul portale SIDI. Laddove nel corso della verifica o dell'istruttoria per la liquidazione emergano **irregolarità dal documento unico di regolarità contributiva** che non consentano a questa stazione appaltante di effettuare il versamento diretto alla Ditta, verrà attivato **l'intervento sostitutivo**, di cui all'articolo 31, comma 3, del d.l. 69/2013, convertito in legge 98/2013.

VIII. CONDIZIONI GENERALI

- Sono a carico del fornitore le spese d'imballo, di bollo, di registro e tutte quelle inerenti e conseguenti alla fornitura, esclusa l'IVA nella misura vigente.
- L'accettazione, da parte del magazzino dell'Istituto, della merce consegnata non solleva il fornitore dalla responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a vizi apparenti e occulti non rilevati o rilevabili all'atto della consegna. Qualora la merce fosse del tutto o in parte deteriorata o non rispondente all'ordinazione, questo Istituto si riserva la facoltà di restituirla a spese del fornitore, il quale si impegna a provvedere all'immediata sostituzione della merce, fermo restando che il pagamento per tale fornitura avverrà con decorrenza di termini dal giorno della sostituzione. Nessun risarcimento potrà, tuttavia, essere richiesto dalla Ditta fornitrice per lo smarrimento, il deterioramento o la distruzione durante il trasporto della merce restituita. Inoltre, qualora la merce ordinata fosse (anche in parte) non disponibile, è obbligo del fornitore avvisare tempestivamente questo Istituto.
- Ogni rischio o danno per la consegna alle persone incaricate dei trasporti, ai mezzi di trasporto, al personale, a terzi eventuali è ad esclusivo carico del fornitore, che è completamente responsabile del rispetto di ogni e qualsiasi disposizione in materia.

- In caso di scioperi o eventi che, per qualsiasi motivo, possano influire in modo sostanziale sul normale espletamento della fornitura, l'Istituto e la Ditta Fornitrice dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 24 ore.
- Il titolare della Ditta fornitrice trasmetterà, contestualmente all'accettazione del contratto, il Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio (per le società di persone) o il Certificato di Vigenza Cariche rilasciato dal Tribunale (per le società di capitali), i dati per la richiesta del Documento Unico Regolarità Contributiva e quelli relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.
- Per quanto qui non previsto si rinvia alle norme vigenti.

IX. INFORMATIZZAZIONE

Si chiede agli Operatori Economici la disponibilità a fornire, entro breve tempo dall'avvio della collaborazione, i campi informatici con i codici/dati degli articoli al fine di facilitare le ns. operazioni di carico/scarico in magazzino.

X. MODALITA' DI PRESENTAZIONE OFFERTA

L'Operatore Economico è invitato a far pervenire in plico chiuso (con visibile la scritta "BANDO di APPALTO - Fornitura derrate alimentari, -) - **entro e non oltre le ore 12.00 di GIOVEDI' 17 DICEMBRE 2016** la migliore offerta al seguente recapito:

Al Dirigente Scolastico

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Enogastronomia ed Ospitalità alberghiera "San Francesco di Paola" via S. Agata snc

87027 PAOLA (CS)

Orario di apertura al pubblico del Servizio Protocollo risulta essere il seguente: dal lunedì al sabato, dalle 10.30 alle 12.30.

Il recapito tempestivo del plico rimane a esclusivo rischio dei mittenti. Non si darà pertanto corso ai plichi che non risultino pervenuti a destinazione in tempo utile.

Ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante di partenza.

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

**LA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (con visibile la scritta BUSTA N° 1
“DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”)**

con inserite:

- 1) Patto di Integrità (Allegato C)
- 2) Dichiarazione relativa alla tracciabilità e al possesso dei requisiti di cui all'art. 80 co.1 del D.Lgs 50/2016 (Allegato D)
- 3) Istanza di partecipazione alla gara (Allegato E)
- 4) Bando di gara sottoscritto in tutte le pagine per accettazione.

**L'OFFERTA TECNICO-ORGANIZZATIVA (con visibile la scritta BUSTA N° 2
“OFFERTA TECNICO ORGANIZZATIVA”)**

con inserite:

- 1) Dichiarazione, sottoscritta dal rappresentante legale o suo delegato sulle modalità di consegna dei prodotti franco ns. sede (vedasi VI punto del presente bando) su carta intestata di Codesta Spett.le Ditta . Pregasi indicare eventuali consegne e servizi suppletivi.
- 2) schede tecniche dei prodotti **paniere** di cui all'Allegato B (**PRODOTTI EVIDENZIATI IN COLORE ROSSO**).

L'OFFERTA ECONOMICA (con visibile la scritta BUSTA N° 3 “OFFERTA ECONOMICA”)

con inserite:

- 1) schede di capitolato compilate con i prezzi dell'offerta (Allegato B)

XI. MODALITA' DI VALUTAZIONE OFFERTA

La fornitura verrà affidata, ai sensi dell'art. 95 del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 *“sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo”*, con l'attribuzione di **55 punti per l'offerta economica (A)** e di **45 punti per l'offerta tecnica (B)**.

A) OFFERTA ECONOMICA – per la valutazione delle offerte si procederà come segue:

- valutazione di ogni capitolato sulla base della somma totale risultante dalla colonna “IMPORTO DEL FABBISOGNO PRESUNTO” data dal prodotto fra le colonne “PREZZO IVA INCLUSA PER UNITA' DI MISURA” e “FABBISOGNO PRESUNTO”;
- all'offerta di ogni singolo capitolato la cui somma totale proposta è quella minima, verrà assegnato il punteggio massimo;
- a ciascuna offerta con importo diverso da quello minimo verrà automaticamente assegnato il

punteggio risultante dall'applicazione della seguente formula: $Im \times Pim/I$

in cui:

Im : è l'importo totale di capitolato minimo offerto

Pim : è il punteggio assegnato all'importo totale minimo di capitolato

I : è l'importo totale di ciascuna offerta di capitolato diverso da quello con prezzo minimo I risultati saranno arrotondati al millesimo di punto.

OFFERTA TECNICA

B.1 ANALISI TECNICA DELLE SINGOLE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI

PANIERE – L'Operatore Economico dovrà allegare alla scheda dei PRODOTTI PANIERE, **pena l'esclusione della gara, la scheda tecnica di ogni prodotto elencato. La valutazione delle schede verrà effettuata da una Commissione tecnica dell'Istituto tenendo in considerazione quanto elencato nell'allegato A – Caratteristiche Merceologiche degli alimenti oggetto della fornitura.**

Per la valutazione delle offerte si procederà come segue:

- a ciascuna offerta con somma valutazione articoli diversa da quella massima verrà automaticamente assegnato il punteggio risultante dall'applicazione della seguente formula:

$$Im \times Pim/I$$

in cui:

Im: è l'importo totale massimo della valutazione articoli

Pim: è il punteggio assegnato all'importo totale massimo della valutazione articoli

I: è l'importo totale di ciascuna valutazione articoli diversa da quello con valutazione massima I risultati saranno arrotondati al millesimo di punto.

B2) VALUTAZIONE DELL'OFFERTA QUALITATIVA SULLA BASE DELLA CAPACITA' DI REPERIMENTO DEI PRODOTTI RICHIESTI

- per la valutazione delle offerte si procederà come segue:

- valutazione di ogni capitolato sulla base del numero di prodotti offerti in base alla scheda allegata ad ogni capitolato;
- all'offerta che presenta il maggior numero di articoli totale, **verrà assegnato il punteggio massimo;**
- a ciascuna offerta con somma articoli diversa da quella massima verrà automaticamente assegnato il punteggio risultante dall'applicazione della seguente formula:

$$Im \times Pim/I$$

in cui:

Im: è l'importo totale massimo somma articoli

Pim: è il punteggio assegnato all'importo totale massimo somma articoli

I: è l'importo totale di ciascuna somma articoli diversa da quello con somma massima I risultati saranno arrotondati al millesimo di punto.

Tabella riassuntiva di valutazione:

Offerta economicamente più vantaggiosa	Riepilogo criteri	Punteggio massimo
A) elemento economico		55 punti max
	A1) OFFERTA ECONOMICA: MIGLIOR OFFERTA COMPLESSIVA SU FABBISOGNO PRESUNTO PER TUTTA LA DURATA DELLA VALIDITÀ DELLA GARA	55 punti max
B) elemento qualitativo		
	B1) ANALISI TECNICA DELLE SINGOLE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI PANIERE (n.b. prodotti evidenziati in colore rosso allegati B)	20 punti max
	B2) VALUTAZIONE DELL'OFFERTA QUALITATIVA SULLA BASE DELLA CAPACITA' DI REPERIMENTO DEI PRODOTTI RICHIESTI	20 punti max
	B3) Certificazione di qualità di cui all'art.87, co 3 del D.Lgs 50/2016	5 punti
	totale	100

Si ricorda che è obbligatorio l'invio delle schede contenenti l'offerta economica in formato excel editabile tramite posta elettronica certificata csr07000q@pec.istruzione.it

tra le ore 12,00 del 19/12/2016 e le ore 9.30 del 20/12/2016.

Precisazioni

- 1) **Le quantità inserite nel FABBISOGNO PRESUNTO non vincolano in alcun modo l'amministrazione all'acquisto delle quantità inserite.**
- 2) In caso di mancata offerta di un articolo di capitolato verrà inserito **(ai soli fini della valutazione complessiva)** il prezzo massimo maggiorato del 10% presentato da altra ditta.
- 3) Per ogni capitolato in base a valutazioni economico-qualitative relative **a determinati e particolari articoli** (ad es. panna fresca, liquori o bibite speciali, generi per pasticceria, caffè) può essere considerata, in fase di designazione, anche più di una ditta specializzata.
- 4) L'offerta, ai fini della valutazione, deve considerarsi valida per almeno 180 giorni dalla presentazione.

Per ulteriori chiarimenti pregasi contattare l'Ufficio Acquisti Magazzino o il Direttore Amministrativo Gemma Petrelli – '0982 610327

XII. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA.

Un'apposita Commissione procederà, in seduta pubblica il giorno **17/12/2016 alle ore 14.00 presso i locali dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera "San Francesco" sito in Via S.Agata snc. Paola (CS)**, a:

1. Verificare la correttezza formale dei plichi pervenuti, della documentazione e del relativo contenuto nelle buste presentate: AMMINISTRATIVA (busta 1), TECNICO-ORGANIZZATIVA (busta 2).
2. Stabilire e dichiarare l'ammissione delle ditte concorrenti, provvedendo, nell'ipotesi in cui detta documentazione non sia pervenuta nei termini prescritti ovvero non confermi le dichiarazioni contenute nella domanda di partecipazione, all'esclusione del concorrente dalla gara.

Presumibilmente il giorno **20/12/2016**, sempre in seduta pubblica, **alle ore 10,00** la Commissione di Gara procede all'apertura delle buste: ECONOMICA (BUSTA 3) dei concorrenti ammessi a tale fase, a seguito valutazione della Busta TECNICO-ORGANIZZATIVA (BUSTA 2) , dando lettura dei prezzi offerti.

Successivamente la sola Commissione di Gara procederà, in una o più riunioni riservate, ad analizzare gli elaborati contenuti nelle buste e attribuirà i punteggi ad essi relativi. Si procederà pertanto all'individuazione delle eventuali offerte anormalmente basse, ai sensi, per gli effetti e sulla base della disciplina di cui all'art. 97 del D.Lgs 50/2016. Risulterà aggiudicataria la ditta la cui offerta avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato.

L'Istituto si riserva il diritto:

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

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

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

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

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

I risultati verranno pubblicati sul sito web dell'Istituto: www.ipseoapaola.gov.it.

XIII. STIPULA DEL CONTRATTO.

Il contratto di fornitura oggetto del presente disciplinare viene stipulato nei tempi e nei modi di cui all'art. 32 del D.Lgs 50/2016.

La stipula del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di antimafia, e fatte salve altresì le norme vigenti in materia di autotutela.

L'Istituto si riserva la facoltà di apportare modifiche alle clausole contrattuali qualora vengano introdotte nuove disposizioni legislative nella materia oggetto della presente gara.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Elena Cupello

Firma autografa ai sensi art. 3 del D.lgs n.39/1993

Allegati :

“A” - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI OGGETTO DELLA FORNITURA

“B” - SCHEDE PER CIASCUN LOTTO CON I PREZZI DELL’OFFERTA (3 FILES EXCEL ALLEGATI AL PRESENTE BANDO)

“C” - DICHIARAZIONE RELATIVA ALLA TRACCIABILITA’ E AL POSSESSO DEI REQUISITI DI CUI ALL’ART. 80 CO. 1 DEL D.LGS.

50/2016.

“D”- ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA.

“E” - PATTO DI INTEGRITA’

ALLEGATO “A”

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI OGGETTO DELLA FORNITURA

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTI I PRODOTTI ALIMENTARI

I parametri generali cui far riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- Completa ed esplicita compilazione di documenti di trasporto e fatture;
- Precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- Corrispondenza delle derrate a quanto stabilito nel foglio ordinazioni;
- Etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal Reg Ce 1169/2011, e rispetto delle caratteristiche merceologiche dei vari prodotti;
- Termine minimo di conservazione dei prodotti, ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non

lacerati, ecc.; Il materiale utilizzato per il confezionamento

dovrà risultare conforme alle disposizioni del D.M. 21.3.1973 e successive modifiche e del Reg Ce 1935/06

- Integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.); Le confezioni oltre alle altre indicazioni previste dal Reg Ce 1169/2011 ed al regolamento CE n. 178/2002, dovranno riportare:

- **Numero di lotto di produzione**

- la ditta produttrice (ragione sociale, sede);
- il luogo di produzione;
- la scadenza;
- Caratteristiche organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza ecc.);
- Mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- I prezzi d'acquisto proposti devono essere in sintonia con il mercato (locale e/o regionale e/o nazionale). E' vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati.

LATTICINI

Panna da montare e panna da cucina

Prodotta con crema di latte e ottenuta per centrifuga a lunga conservazione (gg. scadenza da 60 a 90 circa) o fresca pastorizzata, grasso oltre il 35%; gusto naturale; batteriologicamente pura; perfette caratteristiche organolettiche.

Formaggi

Dovranno essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n 2033 del 1925 e successive modifiche e dal Reg Ce 853/04.

Sull'involucro dovrà risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica, seguendo il D.P.R. 22/9/1981 n. 9. Dovranno presentarsi in perfetto stato di conservazione, non presentare alterazioni di nessun genere, l'odore deve essere gradevole e la colorazione tipica del prodotto, sapore non amaro e dovranno essere privi di rigonfiamenti o screpolature ed avere le facce della forma (per i formaggi stagionati) non eccessivamente dure. Dovranno essere fatti con latte fresco e in nessun caso con latte in polvere e non contenere nessun tipo di conservante o additivo in genere, neanche di quelli considerati innocui. Il trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei.

I formaggi con denominazione di origine (**D**) e tipici (**T**) se commercializzati in parti preconfezionate e/o sugli involucri che contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica, seguendo il D.P.R. 22/9/81 o comunque essere conformi a quanto stabilito nei rispettivi disciplinari di produzione.

Mozzarella

Prodotta a partire da latte vaccino o di bufala fresco e pastorizzato. Il contenuto di grasso minimo deve essere il 44% sulla S.S.; dovrà presentare ottime caratteristiche microbiche; non dovrà assolutamente presentare gusti o aromi anormali dovuti a inacidimento o altro; i singoli pezzi dovranno essere interi e compatti;

Le confezioni dovranno essere etichettate conformemente al Reg Ce 1169/2011 e il prodotto dovrà avere una shelf life residua alla consegna di almeno 20giorni.

Emmental , Formaggi di tipo svizzero (tipo Emmenthal, tipo Groviera, Friburgo)

La denominazione " Emmental " è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyère al prodotto svizzero e francese, giusta la convenzione internazionale approvata col D.P.R. del 18/11/1953. Il grasso contenuto non dovrà essere inferiore al 45% sulla

S.S. ; dovrà essere di solo latte vaccino puro. Dovrà presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma; per il groviera la pasta dovrà essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico, l'occhiatura scarsa con buchi della grossezza di un pisello. Dovrà esserne dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. Non dovrà presentare alcun difetto specialmente dovuto a fermentazioni anormali o ad altre cause.

Ricotta

Non deve presentare sapori, odori o colorazioni anormali; dovrà essere confezionata in recipienti chiusi, puliti e idonei al contatto con gli alimenti, D.M. 21/3/1973 e Reg Ce 1935/04;

Le confezioni dovranno essere etichettate conformemente al Reg Ce 1169/2011 e il prodotto dovrà avere una shelf life residua alla consegna del 90% della shelf life.

Formaggi freschi tipo caprino

Prodotti da puro latte vaccino fresco; il grasso minimo deve essere 50 % sulla S.S. Devono essere prodotti a partire da latte caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro. Non devono presentare gusti anormali dovuti a inacidimento o altro. Devono essere forniti in confezioni chiuse, D.P.R. n.322/80 di materiale idoneo, D.M. 21/3/1973 e successive modifiche, deve riportare la data di confezionamento e scadenza, O.M. 16/5/1986 e D.P.R. nr. 322/82.

NOTA: tutti i prodotti DOP dovranno essere conformi ai rispettivi DISCIPLINARI DI PRODUZIONE (origine delle materie prime, tecnologia di produzione, caratteristiche organolettiche, chimico fisiche, microbiologiche, ecc.)

Il burro

Per burro si intende esclusivamente quello ottenuto dalla panna siero del latte di vacca. Il contenuto di grasso presente nel burro non potrà essere inferiore all' 82%. Il burro dovrà essere privo di qualsiasi additivo, anche dei coloranti considerati innocui e non dovrà essere rancido.

Dovrà presentare ottime caratteristiche microbiche. Dovrà risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

FARINACEI, PASTA E RISO

Tutte le farine e gli sfarinati devono essere esenti da micotossine.

Farina bianca di tipo "0" e "00"

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge n. 580/1967 - Tit. II- Art.7. La farina non dovrà contenere imbiancanti, farine di altri cereali e/o altre sostanze estranee non consentite dalla Legge 580/1967 e successive modifiche. Non deve trattarsi di prodotti ottenuti da grano transgenico. In particolare la FARINA BIANCA TIPO "00" dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- umidità max 14,50%;
- ceneri max 0,50 su 100 parti di sostanza secca;
- glutine secco min 7 su 100 parti di sostanza secca.

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n°209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n°250 del 30/4/98), o altre sostanze vietate dall'art.10 della L. 580/67 tenuto conto delle modificazioni alla stessa Legge: D.M. n°172 del 6/4/98.

Farina di mais per polenta

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria farina bianca. Farina ricavata dalla granella di mais (bianca o gialla). La farina di granoturco o mais deve rispondere ai requisiti della seguente legislazione: Legge 04.07.1967 n. 580 Titolo II D.L. 27.01.1992 n. 109.

Pane grattugiato

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco.

Grissini

Preparati in conformità alle leggi vigenti a riguardo.

Fette biscottate e simili

Prodotte in conformità delle leggi vigenti. Fette biscottate con farina bianca o integrale senza conservanti, in monoporzione. Contenenti: farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito naturale, olio vegetale, destrosio, sale, estratto di malto. Le confezioni dovranno presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore dovranno essere tali da garantire la freschezza del prodotto.

Pasta di semola di grano duro

Il prodotto fornito dovrà possedere tutti i requisiti prescritti dalla Legge n. 580 del 4.7.1967 e successive modificazioni approvate con Legge 8.6.1971 n. 440, nonché, per requisiti microbiologici, dalla Circolare Ministeriale n. 32 del 3.8.1985.

Dovrà essere confezionata con il 100% di semola di grano duro e presentare le seguenti caratteristiche:

- acqua massimo 11,5%

Su 100 parti di sostanza secca dovranno essere presenti:

- ceneri: massimo 0,90
- cellulosa: massimo 0,45
- sostanze azotate: minimo 10,50% Non deve presentare difetti tipo:
 - presenza di macchie bianche e nere
 - bottatura o bolle d'aria

- spezzatura o tagli

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Per ogni tipo di pasta dovranno essere specificate le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);
- c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità)
- d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici come il mantenimento della forma ed assenza di spaccature.

CARNI INSACCATE

Le carni, sia fresche che preparate, dovranno sottostare alla normativa vigente il cui testo base è il R.D. 20/12/1928 n. 3298, il Reg CE 853/04 che approva il regolamento sanitario per la vigilanza delle carni.

Saranno vietati gli impieghi di sostanze coloranti o l'aggiunta di prodotti amidacei e tutte quelle sostanze che modificano la normale costituzione del prodotto.

Prosciutto crudo disossato

Dovrà essere di produzione D.O.P., equa distribuzione di parte grassa e magra, carne dolce e fine del caratteristico colore rosso scuro, odore lieve, fragrante, aromatico, sapore delicato, assenza di difetti esterni ed interni, stagionatura non inferiore a 15 mesi.

Mortadella e wurstel o altri insaccati macinati cotti di qualità

Dovranno possedere tutti i requisiti previsti dal R.D. n. 3298 del 20/12/1928 art. 55 e successive modifiche, dal Reg Ce 853/04. Gli involucri dovranno rispondere alle attuali normative di legge. L'impasto dovrà risultare omogeneo e non presentare granulosità. Non vi dovranno essere perdite di grasso o gelatine. Non dovranno essere presenti colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale. Gli eventuali additivi aggiunti dovranno essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite.

OLI ALIMENTARI

Olio extra vergine di oliva

L'olio da fornirsi dovrà corrispondere alle norme per la classificazione e la vendita degli oli di oliva, di cui alla legge 1407 del 13.11.1960 - modificata, all'art. 2, con legge 578 del 05.07.1961 - ed al "Regolamento CEE n° 2568/91 della Commissione dell'11.07.1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti".

In particolare:

- dovrà essere giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione), di produzione nazionale, in perfetto stato di conservazione;
- dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto di netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva; non dovrà, quindi, rilevare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di muffa, di verme, ecc..
- potrà presentare, secondo la provenienza o la tecnica di lavorazione, una colorazione variante dal giallo paglierino al giallo verdastro;
- dovrà essere esclusivamente ottenuto meccanicamente dalle olive e non aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione;

Oli di semi

Gli oli di semi sottoelencati, dovranno essere fluidi, di odore caratteristico, di sapore gradevole, di colore giallo chiaro, limpidi, e non dovranno rilevare odori disgustosi di rancido, di putrido, di muffa, ecc.. Non dovranno contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione e dovranno derivare dalla lavorazione di un unico seme. Dovranno avere un'acidità libera totale, calcolata in acido oleico, non superiore allo 0,5%. La decolorazione dei pigmenti eventualmente presenti dovrà essere stata effettuata a norma dell'art. 3 della Legge 27.01.1968, n. 35. Dovranno avere le caratteristiche di genuinità.

OLIO ARACHIDE

OLIO DI MAIS

Imballo e confezionamento

I recipienti dovranno corrispondere alle caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni in materia Reg Ce 1935/04, D.Lgs. 25.01.1992, n. 108 (idoneità al contatto alimentare) ed essere etichettati secondo il Reg Ce 1169/11. Dovranno essere chiusi ermeticamente ed essere apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione o la sigla del confezionatore, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del sigillo stesso.

DROGHE E SPEZIE

Il commercio delle erbe aromatiche è equiparato a quello dei prodotti ortofrutticoli.

Per tutte le spezie o droghe, vanno rispettate le norme generali relative alla corretta commercializzazione degli alimenti.

AROMI E CONDIMENTI

Aceto di vino bianco

Aceto di buona qualità in bottiglie in vetro da litro. Si preferisce aceto che non abbia subito trattamento con anidride solforosa; nel caso in cui il prodotto offerto sia stato additivato con SO₂, deve essere specificato in offerta ed il suo limite come residuo dovrà essere inferiore a 100 mg/litro.

Capperi sotto sale

Di piccole dimensioni. Il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità.

Zafferano in polvere

Zafferano puro in bustine sigillate, la cui denominazione deve essere riportata sugli imballaggi che lo contengono. L'involucro sigillato deve riportare il peso netto, il nome e la sede della ditta preparatrice.

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

Pomodori pelati

Prodotto in Italia da materie prime italiane. Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge, ed in particolare il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%. Il prodotto deve essere confezionato in scatole metalliche. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge; per i limiti di piombo totale (mg./kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno- piombo.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza

Olive verdi in salamoia snocciolate, olive nere in salamoia, cipolline e cetriolini sott'aceto, insalatina sott'aceto, carciofini e funghetti sott'olio di oliva

I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o in vetro per comunità. I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. L'etichetta deve riportare:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza

Prugne secche

Senza nocciolo di calibratura grande.

ALIMENTI ANIMALI CONSERVATI

Filetti di acciughe sott'olio

Filetti di acciughe all'olio di semi, in confezioni metalliche. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge.

BEVANDE

VINO

Il vino deve presentare i requisiti igienico-sanitari e le caratteristiche chimico bromatologiche prescritte dal D.P.R. 12.2.1965, n. 162 "Norme per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini ed aceti", successive modificazioni ed aggiornamenti, nonché dal D.M. 2.7.1984 "Caratteristiche e limiti di alcune sostanze contenute nei vini e negli agri di vino- aceti". In particolare il vino che dovrà essere fornito in brick da lt. 1 ed in brick da 25 cl., sui quali dovrà essere riportata la denominazione del tipo di vino, dovrà inoltre rispondere alle seguenti caratteristiche chimico-bramatologiche:

- all'analisi organolettica o chimica o microscopica non deve risultare alterato per malattia o comunque avariato e difettoso per odori e sapori anormali;
- deve risultare perfettamente limpido, di odore e gusto gradevoli caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto ;
- Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati dal D.M. 29.12.86 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico, sorbitolo ed il valore delle ceneri ed estratto secco non deve avere antifermentativi diversi dai sorbati e comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro;
- la gradazione minima alcolica svolta da indicare sui contenitori non deve essere inferiore ai 3/5 della gradazione alcolica complessiva;

Bibite

Le bibite devono rispondere ai requisiti ed alle caratteristiche analitiche stabiliti dal D.P.R. 19.5.1958, n. 719 "Regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio delle acque gassate e

delle bibite analcoliche gassate confezionate in recipienti chiusi" e successive modificazioni e ad ogni altra normativa vigente in materia di alimenti.

Acqua minerale

L'acqua minerale da tavola di cui al presente capitolato speciale deve provenire da fonte nazionale, essere batteriologicamente pura e corrispondere ai requisiti stabiliti dal R.D. 28.9.1919, n. 1924, dal R.D. 27.7.1934, n. 1265 e successive integrazioni e modificazioni, dal D.P.R. 19.5.58 n. 719 , dal Decr. Minisan 13.1.93 “ Metodi di analisi per la valutazione delle caratteristiche microbiologiche e di composizioni delle acque minerali naturali e modalità per i relativi prelevamenti dei campioni” e ad ogni altra disposizione legislativa vigente in merito.

L'acqua minerale fornita deve soddisfare le seguenti caratteristiche:

- essere confezionata in bottiglie in vetro se la pezzatura richiesta è da litro
- le bottiglie devono riportare sull'etichetta le indicazioni stabilite dal D.M. 1.2.84 e dal D.L. 27.1.1992, n. 109 tra le quali il lotto di produzione e la dicitura : “da consumarsi preferibilmente entro.....”;
- non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto non regolamentate dalla legislazione vigente.

Nota bene

Tutte le derrate contemplate e non contemplate nelle presenti Tabelle Merceologiche devono essere comunque conformi alle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari e di etichettatura e ss.mm.ii.

ALLEGATO

“C”

Spett.Le
DIRIGENTE
SCOLASTICO
IPSEOA “S.
FRANCESCO”.
Via
S.AGATA snc 87027
PAOLA (CS)
Tel.0982 610327

Oggetto: DICHIARAZIONE FORNITURA DI BENI E SERVIZI –

Il/la sottoscritto/a _____ *nato/a* _____

il ____/____/____ a _____ (____) e residente in

_____ via _____ n° _____

in qualità di TITOLARE LEGALE RAPPRESENTANTE dell'Impresa

Ragione

sociale:

Sede Legale: Città _____ cap _____

Prov. (____)

via _____ n° _____

Sede operativa: Città _____ cap _____ Prov. (____)

via _____ n° _____

Codice fiscale _____ Partita Iva _____ Tel. _____/

_____ Fax _____/ _____ Posta Elettronica Pec

consapevole della responsabilità penale

cui può incorrere, ex art. 76 D.P.R. 28.12.2000 n. 445, in caso di dichiarazione mendace o, comunque, relativa a dati non più rispondenti a verità:

DICHIARA

come previsto dall'art. 77-bis del D.P.R. n. 445/2000, ai fini dell'assunzione dell'incarico di cui all'oggetto:

- a) di essere in possesso dei requisiti di cui all'art. 80 co.1, del D. Lgs. 50/2016;**
- b) di essere in regola con i versamenti contributivi in materia assistenziale e previdenziale, ai sensi dell'art. 90, comma 7, della D.Lgs. n. 163/2006;**
- c) di essere in possesso dei requisiti di cui all'art. 98 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
- d) che, ai sensi dell'art. 3 comma 7 della L. 136/2010, i codici IBAN dei conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva alla presente commessa, sono: **(nel caso tali conti non siano ancora stati accesi, la presente comunicazione deve essere rilasciata entro 7 giorni dalla loro accensione)**

.....
.....
denominazione: banca o poste italiane.....

- e) che le persone delegate ad operare sui predetti conti sono le seguenti: (indicare nome, cognome e codice fiscale)**

.....
.....
D **Sig.** _____,
Nato a _____, **il** _____
C.F. _____;
D **Sig.** _____,
nato a _____, **il** _____
C.F. _____;

Inoltre dichiara:

✓ che nei propri confronti non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione o di una delle cause ostative di cui, rispettivamente, all'art. 6 e all'art. 67 del D.Lgs 6 settembre, n. 159/2011 (art. 80, comma 1 del Codice) e che nei

propri confronti non sussiste alcuna causa di divieto, decadenza o sospensione, di cui all'art. 67 del D.Lgs 6 settembre 2011, n. 159

✓ *che nei propri confronti NON E' STATA PRONUNCIATA SENTENZA DI CONDANNA*

passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del Codice di procedura penale;

(oppure, se presenti condanne, compilare gli spazi sottostanti **indicando tutte le sentenze di condanna passate in giudicato, i decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, le sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale emessi nei propri confronti, ivi comprese quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione, ad esclusione delle condanne per reati depenalizzati o per le quali è intervenuta la riabilitazione o quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna o in caso di revoca della condanna medesima)**

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

che nei propri confronti non sussistono le circostanze che determinano l'esclusione della partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di cui all'art. 80, comma 1) del D.Lgs 50/2016.

Attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa.

Ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445/2000, allega alla presente copia fotostatica non autenticata del documento d'identità.

_____, *li* _____

Firma

Allegato “D”

Al Dirigente
Scolastico Istituto Professionale di Stato per i Servizi
Enogastronomia ed Ospitalità alberghiera
“San Francesco”
Via S.Agata, snc
87027 PAOLA (CS)

OGGETTO: ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA ai sensi art. 36 co.2 lett. A
PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI, PER LE ESERCITAZIONI
PRATICHE DI LABORATORIO E CONVITTO NEL PERIODO E POLO BETA :
dicembre 2016- dicembre 2019 .

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____
residente in _____ via _____ nella sua
qualità di _____ della ditta _____
_____ con sede in _____ via _____
_____ P.IVA/C.F. _____ (tel. _____; fax _____
_____ Mail_ autorizzata dal sottoscritto, avente valore legale per
eventuali comunicazioni) Dimensioni Azienda (numero dipendenti):

- Ditta individuale
- Ditta con dipendenti:
 - 0- 5
 - 6-15
 - 16-50
 - 51-100
 - oltre 100

ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del DPR 28.12.2000 n. 445 e s.m.i., consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste dall'art. 76 del DPR 445/2000 e s.m.i. in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione o uso di atti falsi nonché in caso di esibizione di atti falsi ed in caso di atti contenenti dati non corrispondenti a verità e consapevole, altresì, che qualora

emerga la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione questa ditta decadrà, ai sensi dell'art. 75 del DPR 445/2000 e s.m.i., dai benefici per i quali la stessa è rilasciata

DICHIARA

1- di voler concorrere in piena libertà alla procedura di gara :

**PER DI FORNITURA DERRATE ALIMENTARI, PER LE ESERCITAZIONI
PRATICHE DI LABORATORIO, POLO BETA CALABRIA MED E CONVITTO NEL
PERIODO: dicembre 2016-dicembre 2019 dell'I.P.S.E.O.A. "SAN FRANCESCO" di
PAOLA (CS):**

CASELLA	LOTTO	DESCRIZIONE
	1	PRODOTTI ALIMENTARI VARI, PASTICCERIA, PASTA, LIQUORI
	2	PRODOTTI LATTIERO CASEARI - SALUMI

(*) *barrare la casella interessata*

3 - che la Ditta, per la fornitura oggetto del presente avviso, è iscritta presso la C.C.I.A.A. territorialmente competente, ovvero iscritta negli albi o registri secondo la normativa prevista per la propria natura giuridica;

4 - 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:

.....
.....

..... 5 - di allegare offerta per lotto su schema predisposto da Codesto Istituto;

6 - di aver preso piena conoscenza di tutte le procedure indicate nel bando di gara e di accettare liberamente tutte le condizioni in esso indicate;

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

8. di consegnare, in allegato, a Codesta amministrazione, il listino dei migliori prezzi che il soggetto candidato praticherà all' I.P.S.E.O.A.. "SAN FRANCESCO" per ogni prodotto di ogni categoria merceologica trattata oltre quelli compresi nell'offerta relativa al bando di gara di cui trattasi.

lì _____

In fede

Firma del Titolare / legale rappresentante

Sottoscrizione non autenticata, ma corredata da fotocopia del documento di identità del firmatario (art. 38, comma 3, D.P.R. 445/2000)

ALLEGATO E

PATTO DI INTEGRITA'

relativo alla fornitura di beni e/o servizi (tramite procedure previste dal D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50)

tra

L' IPSEOA "SAN FRANCESCO" DI PAOLA (CS)

e

La Società

Sede legale

Codice
Fiscale/PIVA.....

Rappresentata da

In qualità di

Il presente documento deve essere obbligatoriamente sottoscritto e presentato insieme all' offerta da ciascun partecipante alla gara in oggetto. La mancata consegna del presente documento debitamente sottoscritto comporterà l' esclusione automatica dalla gara.

VISTO

La Legge n. 190 del 6.11.2012, c. 17 art. 1, recante "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell' illegalità nella PA"

Il Piano Nazionale Anticorruzione (P.N.A.) emanato dall' Autorità Nazionale Anticorruzione e per la valutazione e la trasparenza delle amministrazioni pubbliche (ex CIVIT) approvato con delibera n. 72/2013 contenente "Disposizioni la prevenzione e la repressione dell' illegalità nella pubblica amministrazione"

Il piano Triennale di Prevenzione della Corruzione (P. T. P. C.) 2013-16 del Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca, adottato con Decreto Ministeriale n. 62 del 31/1/2014;

Il Decreto del Presidente della Repubblica n. 62 del 16/4/2013 con il quale è stato emanato il "Regolamento recante il Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici"

SI CONVIENE QUANTO SEGUE

Art. 1

Il presente Patto di Integrità stabilisce la formale obbligazione della Società che, ai fini della partecipazione alla gara in oggetto, si impegna :

- A conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, a non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell' assegnazione del contratto e/o al fine di estorcere la relativa corretta esecuzione;
- A segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l' esecuzione dei contratti, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;
- Ad assicurare di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si accorderà con altri partecipanti alla gara;
- Ad informare puntualmente tutto il personale, di cui si avvale, del presente Patto di integrità e degli obblighi in esso contenuti;
- A vigilare affinché gli impegni sopra indicati siano osservati da tutti i collaboratori e dipendenti nell' esercizio dei compiti loro assegnati;
- A denunciare alla Pubblica Autorità competente ogni irregolarità o distorsione di cui sia venuta a conoscenza per quanto attiene l' attività di cui all' oggetto della gara in causa;

Art. 2

La società sin d' ora accetta che nel caso di mancato rispetto degli impegni anticorruzione assunti con il presente Patto di Integrità, comunque accertato dall' Amministrazione, potranno essere applicate le seguenti sanzioni:

- Esclusione del concorrente dalla gara
- Escussione della cauzione di validità dell' offerta
- Risoluzione del contratto
- Escussione della cauzione definitiva di buona esecuzione del contratto

Art. 3

Il contenuto del Patto di Integrità e le relative sanzioni applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del Contratto. Il presente Patto dovrà essere richiamato dal contratto quale allegato allo stesso onde formarne parte integrante sostanziale e pattizia.

Art. 4

Il presente Patto deve essere obbligatoriamente sottoscritto in calce in ogni sua pagina, dal Legale Rappresentante della società partecipante ovvero, in caso di consorzi o raggruppamenti temporanei di imprese, dal Rappresentante degli stessi e deve essere presentato unitamente all' offerta. La mancata consegna di tale patto debitamente sottoscritto comporterà l' esclusione della gara.

Art. 5

Ogni controversia relativa all' interpretazione ed esecuzione del Patto d' Integrità tra la Stazione Appaltante ed i concorrenti e tra gli stessi concorrenti sarà risolta dall' autorità giudiziaria competente.

Luogo e Data

Firma leggibile del LR