



Istituto d'Istruzione Superiore Secondaria Statale
"Eugenio Pantaleo"

già istituito con D.P.R. n° 1284 del 30/09/1953

Settore ECONOMICO Indirizzi: Amministrazione Finanza e marketing – Sistemi Informativi Aziendali – Relazioni Internazionali per il Marketing –

Settore TECNOLOGICO Indirizzi: Informatica - Telecomunicazioni - Costruzioni Ambiente e Territorio - Chimica Materiali e Biotecnologie

Settore ALBERGHIERO: Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Cod. Fisc.: 95215890633 ~ Via Cimaglia 96 - 80059 Torre del Greco ~ Tel./Fax 081-8812241

E-MAIL: NAIS12800T@istruzione.it; PEC: NAIS12800T@pec.istruzione.it; Sito: www.iisspantaleo.edu.it

Preparati oggi ad affrontare il domani

Agli Operatori economici

Al Sito Web dell'IS

Sezione Amministrazione trasparente – Bandi di gara

Oggetto: Lettera di invito alla presentazione di offerte per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari per tutte le attività laboratoriali di sala, cucina, pasticceria e bar connesse alle esercitazioni ordinamentali e speciali dell'indirizzo I.P.S.E.O.A. dell' I.I.S.S.S. "E. Pantaleo" di Torre del Greco, mediante procedura di cui all'art.32, e art. 36 comma 2 lettera a) del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016 e ss.mm.ii., nonché del Decreto Interministeriale n. 129/2018 per l'anno scolastico 2022/2023 – proroga termini - scadenza presentazione offerte: Lunedì 24 Ottobre ore 12.00

CIG ZE13824022

L'IISSS "E. Pantaleo" di Torre del Greco nell'ambito dell'offerta formativa dell'indirizzo enogastronomico realizza esercitazioni in laboratorio di cucina, pasticceria e bar, per le quali è necessario acquisire derrate alimentari di vario tipo.

Il presente invito è finalizzato unicamente a svolgere una indagine di mercato e, pertanto, non vincola in alcun modo l'Istituto che, in qualunque momento, potrà decidere di interrompere la sua prosecuzione, senza che gli Operatori Economici che abbiano manifestato il loro interesse a parteciparvi possano vantare alcuna pretesa.

Oggetto dell'invito

Il presente invito è finalizzato alla presentazione di offerte economiche per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari come indicati nell'ALLEGATO B, mediante procedura di cui all'art. 36 comma 2 lettera a) del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016 e ss.mm.ii., nonché del Decreto Interministeriale n. 129/2018 per l'anno scolastico 2022/2023.

Le derrate saranno destinate per tutte le attività laboratoriali di sala, cucina, pasticceria e bar connesse alle esercitazioni ordinamentali e speciali dell'indirizzo I.P.S.E.O.A. dell' I.I.S.S.S. "E. Pantaleo" di Torre del Greco. La consegna dei prodotti alimentari dovrà essere effettuata con mezzi idonei e conformi alla legislazione vigente nei luoghi indicati dalla Istituzione Scolastica entro 24 ore dall'ordine .

Criteri per la scelta del contraente cui affidare la fornitura

L'appalto sarà aggiudicato con il criterio del minor prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 4, lettera b) del D. L.vo n. 50/2016 e ss.mm.ii. per l'affidamento della fornitura dei prodotti alimentari per le esercitazioni di laboratorio alle condizioni di seguito specificate.

La comparazione dei prezzi offerti dagli operatori economici sarà effettuata a parità di caratteristiche tecniche/qualità dei prodotti.

Si precisa che non si procederà all'aggiudicazione o alla stipulazione del contratto, nel caso intervenga nel frattempo una convenzione Consip.

In caso di parità si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

L'affidamento verrà disposto con aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, giudicata congrua e regolarmente pervenuta.

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI.

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

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

Le FORNITURE dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- INTEGRITA' dei prodotti consegnati (assenza di muffe, parassiti, odori sgradevoli ecc.)
- PRESENZA dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, sapore ecc).
- ETICHETTATURA in conformità al D.Lgs. n 109/92 e succ. modifiche ed integrazioni, al D.Lgs. n°114/2006 e succ.mod. e integrazioni riguardante l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari. L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla (IT per l'Italia), l'organismo di controllo, anche sotto forma di sigla di tre lettere, il codice del produttore, il numero della confezione o dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).
- TERMINE minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni.
- TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA' ALIMENTARE di filiera nei prodotti agroalimentari; provenienza, preferibilmente, da filiere produttive certificate secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n. 178 del 28/01/02 che la rende obbligatoria dal 1° gennaio 2005.
- ORGANIZZAZIONE di un piano di campionamento su prodotti anonimi di tipo chimico-microbiologici che dovranno essere conformi ai limiti stabiliti sulla base del Regolamento CE n. 1441/2007 e il rispetto dei criteri di sicurezza alimentare.
- IMBALLAGGI integri senza alterazioni evidenti (lattine non bombate, cartoni non lacerati ecc)
- COMPLETA ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture riportando un lotto di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti consegnati (Reg. CE 178/2002).
- MEZZI DI TRASPORTO impiegati: igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma ; dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature previste dal D.P.R. n.327/1980 e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo (capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004) I formaggi e tutti i prodotti a base di latte dovranno provenire da stabilimenti autorizzati CE a norma del D.P.R. 54/1997 per quanto applicabile in virtù del Regolamento CE 2076/2005 e regolamenti 852/2004, 853/2004, 854/2004 e norme collegate e di applicazioni. Dovranno essere forniti formaggi di alta qualità, con imballi, etichette, e diciture che rispettino le normative vigenti. Potranno essere forniti formaggi a denominazione di origine e tipici, anche in parti preconfezionate purché gli involucri che li contengono risultino l'indicazione di origine o tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione (DPR 22.9.81). I salumi

dovranno corrispondere all'osservanza di tutte le norme igienico – sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne, in particolare il Decreto 21 settembre 2005. Confezionati sottovuoto, rivestiti con involucro plastico o carta alluminata, conservati e trasportati allo stato refrigerato, temperature comprese tra +2°C e + 6°C; dovranno essere muniti di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto all'interno dell'involucro non dovrà esserci liquido, dovranno presentarsi compatti alla pressione, privi di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti.

PRODOTTI SURGELATI Gli alimenti surgelati devono riportare le seguenti caratteristiche generali:

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

Importo presunto dell'affidamento

L'importo presunto complessivo massimo del contratto oggetto della presente procedura è pari ad euro 14.000,00 (Quattordicimila/00) oltre IVA. Si evidenzia che il citato importo costituisce unicamente l'importo massimo ma non quello effettivo.

L'importo per la fornitura del servizio sarà infatti determinato esclusivamente in funzione delle effettive forniture e quantità richieste, sulla base delle esigenze dell'istituzione scolastica nonché dell'andamento dell'emergenza epidemiologica e di ogni eventuale ulteriore evento possa interferire con la regolare realizzazione delle attività laboratoriali.

Non è previsto alcun minimo garantito in termini di ordini da parte della scrivente IISSS

Durata dell'affidamento

Il contratto di affidamento stipulato con la ditta prescelta avrà durata di 12 mesi con decorrenza dal giorno successivo alla stipula del contratto.

Condizioni dell'affidamento

La qualità dei prodotti/servizi deve risultare nella media (non sono ammessi prodotti/servizi di scarsa qualità) e contestualmente vi deve essere coerenza tra il prezzo offerto e la qualità del prodotto/servizio al fine di evitare esclusioni automatiche di offerte considerate anomale ai sensi dell'art 97 del D. Lgs. 50/2016;

I prezzi proposti dovranno rimanere invariati per tutti gli ordini emessi per l'intera durata del contratto;

Le Ditte dovranno consegnare la merce nei tempi indicati dalla scuola al fine di sopperire a quelle che sono le esigenze didattiche e laboratoriali in caso di inadempienza, questo Istituto potrà revocare/annullare

l'ordine emesso, con totale rischio a carico del fornitore. In caso di ritardi continui questa amministrazione potrà revocare il contratto in qualsiasi momento vista la giusta causa;

La merce deve corrispondere alle pezzature e alla grammatura richiesta.

Ogni maggiorazione sarà a carico dell'operatore economico ad eccezione dei prodotti a taglio/peso dove è prevista un oscillazione massima del 10% della grammatura richiesta per le piccole quantità, mentre per le quantità superiori ai 3,00 (tre) Kg è prevista un oscillazione massima di 300g.

Nelle due ipotesi descritte ogni maggiorazione oltre l'oscillazione max sarà a carico della ditta.

Sono tassativamente esclusi tutti gli alimenti e i prodotti geneticamente modificati e quelli non integri.

Si dovranno fornire prodotti delle migliori qualità con indicati gli estremi di certificazione come da regolamento CE n° 2092/91 e successive integrazioni e modificazioni;

Per i prodotti deperibili le forniture dovranno rispecchiare standard di qualità ad es. prodotti freschi e non avariati;

Requisiti per la presentazione dell'offerta

I soggetti interessati a rispondere alla presente lettera di invito:

- a) non devono trovarsi nelle situazioni previste dall'articolo 80, del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, numero 50, e successive modifiche ed integrazioni;
- b) devono possedere i requisiti di idoneità professionale di cui all'articolo 83 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, numero 50, e successive modifiche ed integrazioni;
- c) devono possedere capacità tecniche e professionali ai sensi dell'art. 83 comma 1 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, numero 50, e successive modifiche ed integrazioni che andranno comprovate producendo una specifica dichiarazione a firma del legale rappresentante nella quale verranno indicati i mezzi tecnici di cui l'operatore economico disporrà per l'esecuzione dell'appalto, nella fattispecie il mezzo di trasporto disponibile per la consegna a domicilio della merce.

Con specifico riferimento ai requisiti di cui alla lettera "b", i soggetti interessati devono essere iscritti nel Registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura o nel Registro delle Commissioni Provinciali per l'Artigianato o nei competenti Ordini Professionali.

- d) Non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività o di concordato preventivo, amministrazione controllata, o l'avere in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali predette situazioni;
- e) Non sussistenza (sia per titolari, direttori tecnici, soci, amministratori) di sentenze di condanna passate in giudicato per reati che attengono alla moralità professionale e per delitti finanziari;
- f) Non avere commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse;
- g) Essere in regola con obblighi relativi al pagamento degli oneri previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori (possesso di DURC valido), nonché di imposte e tasse vigenti;

Pertanto, gli Operatori Economici che intendono presentare istanza di partecipazione alla presente indagine di mercato dovranno far pervenire la domanda, redatta secondo il modulo di cui all'ALLEGATO B indicando i costi unitari comprensivi di IVA per singolo prodotto entro e non oltre le ore 12:00 del 24 Ottobre 2022, al seguente indirizzo: nais12800t@pec.istruzione.it, indicando in oggetto “Offerta per affidamento fornitura derrate alimentari a.s. 2022/2023”.

Ai sensi del Regolamento UE N. 2016/679, l'Istituto si impegna a rispettare il carattere riservato dei dati personali forniti dagli Operatori Economici e ad utilizzarli esclusivamente per le finalità connesse alla presente indagine di mercato. Il trattamento dei dati personali, oltre ad essere obbligatorio, è anche necessario, al fine di consentire all' Istituto di accettare il possesso dei requisiti di partecipazione richiesti. In ogni caso, gli Operatori Economici potranno esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del "Codice Privacy" e degli artt. 13, co2,lett b) e d); 18; 19 e 21 del Regolamento tra i quali il diritto di accesso ai dati che li riguardano, il diritto di rettificare, aggiornare, completare o cancellare i dati erronei, incompleti o raccolti in modo non conforme alla legge, nonché il diritto di opporsi, per motivi legittimi, al loro trattamento. Tali diritti potranno essere fatti valere nei confronti dell'ISSS "E. Pantaleo". Per ulteriori informazioni di carattere amministrativo e tecnico è possibile inviare una mail all'indirizzo nais12800t@istruzione.it.

Il Dirigente Scolastico

Dott. Giuseppe MINGIONE

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, co. 2, D. Lgs. 39/1993