



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE TECNICO
PROFESSIONALE "NELSON MANDELA"
CON ANNESSA AZIENDA AGRARIA**
www.iiscastelnovonemonti.edu.it



Indirizzo Tecnico Turistico

**Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Sanità e Assistenza Sociale – Enogastronomia e
Ospitalità Alberghiera – Industria e Artigianato per il Made in Italy**

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347

Codice Fiscale: 91161590350 - Codice Univoco: UFHO4Z

Email: reis014004@istruzione.it - PEC: reis014004@pec.istruzione.it

Stazione Appaltante:	Istituto di Istruzione Superiore tecnico professionale "Nelson Mandela" con annessa Azienda agraria
Progetto Imputazione:	P01-001 – Progetto Bar/Ristorantino Didattico
Procedura di affidamento:	Trattativa Diretta MePA ai sensi dell'art. 50, c. 1, lett. b) D.Lgs. 36/2023
Operatore Economico:	<i>Cagni Remo</i> – Viale della Resistenza, 47/A, loc. Cervarezza Terme di Ventasso (R.E.) - P.IVA 00622030351
Durata Affidamento:	Biennio Scolastico 2026/2027 e 2027/2028 (fino al 31/08/2028)
Importo Massimo Presunto:	€ 5.400,00 + IVA (€ 2.700,00 + IVA/anno)
Responsabile del Progetto:	RUP Dott.ssa Monica Giovanelli (Dirigente Scolastico)

CAPITOLATO TECNICO

ART. 1 - OGGETTO E FINALITÀ DELL'APPALTO

Il presente Capitolato Tecnico disciplina le condizioni, i requisiti prestazionali e le modalità esecutive relative alla fornitura a consegna frazionata di generi alimentari (frutta, verdura, spezie e tuberi) destinati alle esercitazioni pratiche in capo all'indirizzo *Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera* per il biennio scolastico 2026/2027 e 2027/2028.

La fornitura è finalizzata a garantire il regolare svolgimento delle attività inserite nel PTOF 2025/2028 in relazione alle attività didattiche e progettuali in capo all'indirizzo *Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera*, assicurando l'apporto costante di generi alimentari tracciabili e di elevato standard qualitativo ed eventuali accessori da destinare al bar didattico e ai laboratori di cucina.

ART. 2 - DURATA E IMPORTO DELL'AFFIDAMENTO

Il servizio di fornitura ha durata biennale, con decorrenza dalla sottoscrizione del contratto e termine al 31 agosto 2028 (data nella quale termina il periodo di vigenza del PTOF).

Firmato digitalmente da Monica Giovanelli

L'importo massimo presunto complessivo per l'intero biennio è stimato in € 5.400,00,00 (euro cinquemilaquattrocento/00) al netto dell'IVA di legge, così suddiviso indicativamente per ciascun anno scolastico:

- a.s. 2026/2027: € 2.700,00 + IVA
- a.s. 2027/2028: € 2.700,00 + IVA

Nota sull'effettività dell'importo:

L'importo sopra indicato costituisce tetto massimo di spesa. L'Istituto non si impegna al totale assorbimento della spesa presunta, che sarà determinata dall'effettivo fabbisogno legato al calendario delle esercitazioni didattiche.

ART. 3 - SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI E CONDIZIONI ECONOMICHE

Tutti i prodotti forniti dovranno essere di prima scelta, conformi alla normativa comunitaria e nazionale vigente (norme igienico-sanitarie, D.Lgs. 109/92, Reg. CE 852/2004 e ss.mm.ii.) e rispondere ai requisiti minimi qualitativi di seguito indicati.

3.1 - Specifiche tecniche e prezzi dei prodotti

Trattandosi di prodotti il cui costo è soggetto a continue fluttuazioni di mercato (talvolta giornaliere e/o settimanali), l'Operatore Economico si impegna formalmente a garantire, per l'intera durata del biennio scolastico, la fornitura continuativa dei suddetti a un prezzo non superiore a quello di listino vigente al momento della richiesta di consegna.

3.2 - Ulteriori Prodotti a Listino

Qualora l'Istituto Scolastico, per particolari esigenze didattiche o di laboratorio, dovesse necessitare di prodotti diversi o integrativi rispetto a quelli sopra elencati, questi potranno essere forniti ed inseriti negli ordini con fatturazione applicata al prezzo di listino ufficiale dell'Operatore Economico vigente al momento della richiesta di consegna.

ART. 4 - MODALITÀ DI ORDINAZIONE E CONSEGNA FRAZIONATA

Le consegne avverranno con modalità frazionata secondo le esigenze dei laboratori didattici:

- 1. Frequenza e importo delle consegne:** il Fornitore si impegna a garantire un minimo di 1 (una) e un massimo di 2 (due) consegne settimanali, concordate con i referenti dei laboratori e/o con l'Ufficio Acquisti dell'Istituto sulla base delle esigenze didattiche previste. Il Fornitore si impegna altresì a garantire ciascuna consegna indipendentemente dall'importo della medesima (assenza di minimo d'ordine).
- 2. Ordinativi:** gli ordini saranno trasmessi dall'Istituto a mezzo e-mail o canale telematico concordato con un preavviso minimo di 24/48 ore rispetto alla data di consegna richiesta.
- 3. Luogo e orari di consegna:** la merce dovrà essere consegnata direttamente presso i Laboratori ubicati presso la sede dell'indirizzo *Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera*. Gli orari di consegna avverranno previo accordo diretto tra l'Istituto e il Fornitore.
- 4. Catena del freddo:** Il trasporto deve essere effettuato con automezzi coibentati o refrigerati riconosciuti idonei dall'AUSL competente, mantenendo inalterata la catena del freddo (+0°C / +4°C per prodotti refrigerati).

ART. 5 - CONTROLLI, ACCETTAZIONE E CONTESTAZIONI

All'atto della consegna, il personale docente o d'assistenza di laboratorio verificherà la corrispondenza quantitativa e qualitativa della merce ordinata e lo stato degli imballaggi.

Firmato digitalmente da Monica Giovanelli

- **Rifiuto della merce:** l'Istituto si riserva il diritto di rifiutare la merce che non presenti i requisiti di qualità richiesti.
- **Sostituzione della merce:** in caso di rifiuto della merce o fornitura non conforme, l'Operatore Economico si impegna a provvedere alla sostituzione del prodotto nei tempi concordati con l'Ufficio Acquisti dell'Istituto, al fine di non pregiudicare il regolare svolgimento delle attività didattiche.

ART. 6 - TRACCIABILITÀ, IGIENE E NORMATIVA HACCP

La Ditta aggiudicataria deve essere in possesso del Piano di Autocontrollo Igienico-Sanitario (HACCP) e garantire la completa tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti forniti ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002. Tutte le schede tecniche dei prodotti dovranno essere rese disponibili su richiesta della Stazione Appaltante.

ART. 7 - FATTURAZIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO

I pagamenti saranno effettuati dietro presentazione di fatture elettroniche mensili posticipate, corredate dai Documenti di Trasporto (DDT) firmati per ricevuta dal referente scolastico.

La liquidazione avverrà entro 30 giorni dal ricevimento della fattura, previa verifica della regolarità contributiva (DURC) dell'Operatore Economico e rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 (CIG).

ART. 8 - PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di ritardo ingiustificato nella consegna o reiterata fornitura di merci non conformi, la Stazione Appaltante applicherà una penale compresa tra lo 0,5 per mille e l'1 per mille dell'importo netto contrattuale biennale per ogni inadempienza, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Qualora le inadempienze compromettano lo svolgimento della didattica per più di due volte nel corso dell'anno scolastico, l'Istituto ha facoltà di risolvere il contratto di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c.

L'OPERATORE ECONOMICO
Cagni Remo

IL RESPONSABILE UNICO DI PROGETTO
Dott.ssa Monica Giovanelli

Firma per accettazione e presa visione

Firma digitale ai sensi del CAD