



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**

I.P.S.S.A.R. "UGO TOGNAZZI"

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione

Via S. D'Acquisto, 61 A-B-C 00049 VELLETRI (Roma)

C.F. 95032470585 – Cod. Min. RMRH06000V – Distretto Scolastico 39

tel. 06121125335 - fax 0696100068 ♦ e-mail : rmrh06000v@istruzione.it -

rmrh06000v@pec.istruzione.it Sito : www.alberghierovelletri.gov.it

Prot.n. 4720.VI.10 del 14.09.2022

All' Albo della scuola
Al Sito web dell'Istituto
All' Albo Informatico

Oggetto: Avviso esplorativo ai sensi dell'Art. 36 comma 2 lett. B del D.Lgs. 50/2016 per l'individuazione di operatori economici da invitare a presentare un'offerta per l'affidamento della fornitura delle derrate alimentari necessarie allo svolgimento delle esercitazioni tecnico-pratiche degli alunni nei laboratori di Enogastronomia e Sala negli aa.ss. 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

1. PREMESSA

Visto il D. l. n. 129/2018;

Visto il D.Lgs 81/08 e smi;

Visto il D.lgs. 50/2016

Vista la propria determina prot. 0003963.V.10 del 25.09.2019;

intende espletare

un'indagine di mercato

finalizzata all'individuazione, nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività, correttezza, libera concorrenza, trasparenza, pubblicità e rotazione, dei soggetti da invitare ad una procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. B) del D.Lgs 50/2016, per l'affidamento degli approvvigionamenti delle derrate alimentari per lo svolgimento di esercitazioni tecnico-pratiche degli alunni nei laboratori di Enogastronomia settore Ristorazione e settore Sala e Vendita.

Si precisa peraltro che il presente avviso non vincola in alcun modo la scrivente Amministrazione.

L'istituto si riserva la facoltà di sospendere, modificare o annullare la procedura relativa al presente avviso esplorativo nonché ogni decisione in merito alla procedura concorsuale, senza che i soggetti che siano dichiarati interessati possano avanzare, nemmeno a titolo risarcitorio, alcuna pretesa o diritto di sorta.

2. STAZIONE APPALTANTE: I.P.S.S.A.R. "Ugo Tognazzi"

Via Salvo D'Acquisto, 61 A-B-C – 00049 Velletri (RM)

tel. 0696195083 - fax 0696100068

E-mail : rmrh06000v@istruzione.it

PEC: rmrh06000v@pec.istruzione.it

Sito web: www.alberghierovelletri.gov.it

3. **OGGETTO: fornitura di tutti i prodotti alimentari divisa per lotti.**

Sarà possibile partecipare anche per un singolo lotto, come per tutti i lotti.

Le quantità potranno variare per il soggetto appaltatore, secondo l'andamento stesso delle attività didattiche dell'Istituto durante l'anno scolastico, con consegne frazionate secondo singoli ordini, e comunque sempre ai prezzi praticati secondo l'offerta.

Il contratto, infatti, avrà durata triennale (a.s. 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025), fermo restando che l'Istituto segue il calendario scolastico regionale, oltre ad eventuali chiusure straordinarie deliberate dal Consiglio di Istituto.

Le forniture sono suddivise nei seguenti lotti:

CIG	oggetto	importo presunto per il periodo oggetto dell'appalto
ZB537C4296	FARINE, PASTE, RISO, PRODOTTI ALIMENTARI E PRODOTTI SECCHI VARI LATTICINI E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	€ 39.900,00
Z7637C4E0A	PREPARATI PER PASTICCERIA, CONFETTURE, MARMELLATE, DOLCI	€ 18.000,00
ZB337C53B2	PRODOTTI DI SERVIZIO PER LA RISTORAZIONE	€ 15.000,00
Z3837C714B	PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	€ 18.000,00
Z4E37C7157	CARNI E DERIVATI	€ 18.000,00
Z2637C7158	PRODOTTI ITTICI	€ 12.000,00
Z3137C715E	VINI E BEVANDE ALCOLICHE- BEVANDE ANALCOLICHE	€ 18.000,00

4. **IMPORTO complessivo di gara stimato non superiore alla somma** presunta per il triennio (a.s. 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025) di € 138.900,00 (centotrentottomilanovecento/00) diviso in sette lotti.

5. **PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:**

procedura negoziata comparativa tra minimo cinque operatori economici, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs. 50/2016 con aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, secondo il miglior rapporto qualità/prezzo.

Si precisa che in caso di assenza di un numero sufficiente di ditte interessate, al fine di consentire una opportuna comparazione, le ditte invitate potranno essere individuate tra i precedenti fornitori e tramite indagine di mercato condotta con ricerca telefonica e via telematica e che sarà garantito il principio di rotazione, trasparenza e parità di trattamento.

Saranno ammessi alla comparazione soltanto le ditte che risponderanno ad almeno l'80% dei prodotti di ogni lotto singolo: qualora nessuna offerta raggiungesse l'80% dei prodotti si procederà alla comparazione dei soli prodotti in comune aventi maggiore coefficiente.

L'aggiudicazione avverrà per singoli lotti.

Le caratteristiche qualitative, organolettiche dei prodotti offerti dovranno garantire le caratteristiche merceologiche dei prodotti con specifico riferimento a marche di primaria importanza (all.1). Allo stesso modo, è inteso che le modalità operative di espletamento del servizio saranno quelle previste dal bando di fornitura, con particolare riferimento ai tempi di consegna che dovranno essere quelli richiesti.

6. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Soggetti ammessi: possono partecipare i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016, comma 2, lett. a), b), c), d), e), f), g), stabiliti in Italia e in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi paesi;

Ai sensi dell'art. 48, comma 7, del D.Lgs. 50/2016 è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla presente procedura in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla procedura anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla procedura medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti

Requisiti di ordine generale:

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

- Assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016.

Ai fini della partecipazione i soggetti dovranno altresì dichiarare:

a) di non versare nelle condizioni di cui all'art. 38 comma 1 lett. a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), del D.Lgs. 163/06 e all'art. 32 quarter c.p. (incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione), e che versino altresì in eventuali condizioni interdittive di cui all'art. 9 comma 2 e artt. 13 e 14 del D.Lgs 231/01 non compatibili con la partecipazione agli appalti pubblici);

b) di non essersi avvalsi dei piani individuali di emersione ex art. 1 comma 14 L. 266/02

c) di non trovarsi in situazioni di controllo art. 2359 c.c. con altri concorrenti della medesima gara (art. 34 comma 2 D.Lgs 163/06).

d) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili.

e) di impegnarsi, ai sensi dell'art. 2 del D.P.R. 62/2013, quale eventuale fornitore di beni e servizi a rispettare e a divulgare all'interno della propria organizzazione e degli assistenti incaricati il codice di comportamento dei dipendenti pubblici, durante l'espletamento delle attività in oggetto.

f) garantire agli operatori i contenuti economici-normativi della contrattazione nazionale e dei contratti integrativi vigenti con particolare riferimenti al rispetto dei salari minimi contrattuali derivanti dagli stessi, cui dovranno fare riferimento anche contratti diversi previsti dalla Legge (L'impresa si deve sottoporre a tutti gli obblighi, verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali ed assumere a suo carico tutti gli oneri relativi).

Le dichiarazioni saranno sottoscritte dal Legale Rappresentante.

Requisiti di ordine tecnico e professionale:

Ai sensi dell'art. 83 comma 1) del D.Lgs. 50/2016 i requisiti minimi necessari per partecipare alla successiva procedura negoziata ivi indicati, devono essere posseduti alla data di scadenza del presente avviso; sono richiesti:

a) requisiti di idoneità professionale:

a.1) Iscrizione alla C.C.I.A.A. o analogo registro di stato estero aderente alla U.E. dalla quale risulti che l'impresa è iscritta con uno scopo sociale compatibile con le attività oggetto dell'appalto;

a.2) possesso delle autorizzazioni specifiche richieste eventualmente dal settore di appartenenza;

b) capacità economica e finanziaria.

Fatturato minimo annuo pari al doppio dell'importo stimato per il lotto o i gruppi di lotti per cui si intende partecipare;

c) requisiti di capacità tecnica e professionale:

Disponibilità di un proprio Magazzino merce opportunamente equipaggiato per lo stoccaggio delle derrate alimentari ubicato nella Regione Lazio e in quelle limitrofe, in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

Si richiama l'art. 83, comma 1, lettera c) del D.Lgs 50/2016

Ulteriori dettagli verranno forniti nella lettera di invito e nello schema di convenzione.

7. CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA e MODALITA' DI CONSEGNA DELLA FORNITURA

I prodotti, di volta in volta, ordinati, secondo le necessità della Scuola, dovranno essere consegnati, nei tempi previsti, presso la sede dell'Istituto stesso – Via Salvo d'Acquisto 61 A-B.C. Potranno essere richieste più consegne settimanali senza aggravio di spesa alcuno.

La Ditta aggiudicataria della gara potrà prendere visione dei locali di deposito delle merci per organizzare il proprio servizio di consegna.

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

Il soggetto aggiudicatario pertanto dovrà procedere:

- a) alla fornitura e al trasporto con personale dipendente e mezzi propri, che possiedono i requisiti previsti dalla normativa vigente per i trasporti di generi alimentari freschi o surgelati;
- b) alla consegna all'ufficio competente della documentazione di trasporto con l'elenco dei prodotti forniti con l'indicazione della quantità e qualità per ogni fornitura;
- c) a curare la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte del personale addetto al confezionamento, al trasporto ed alla consegna delle derrate alimentari. Il mezzo di trasporto ed i contenitori dovranno presentare i requisiti stabiliti dalle norme di legge vigenti in materia.

Nell'eseguire la prestazione, il soggetto aggiudicatario dovrà rispettare tutta la normativa in vigore relativa alla buona protezione, conservazione e trasporto delle merci stesse, ai sensi della Direttiva europea in materia 43/93/CEE (recepita in Italia con il D.Lgs 26 maggio 1997 n. 155, ora abrogato), sostituita dal Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004 (redatto dalla nostra amministrazione). Nell'eseguire la prestazione, il soggetto aggiudicatario dovrà rispettare tutta la normativa in vigore relativa alla buona protezione, conservazione e trasporto delle merci stesse anche in funzione del sistema HACCP.

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

La Ditta aggiudicataria sarà obbligata a somministrare tutta quella quantità che potrà effettivamente occorrere all'Amministrazione per cause ordinarie e straordinarie, nelle grammature di volta in volta richieste, anche in quantità minime.

I prodotti dovranno:

1. avere caratteristiche qualitative medio-alte, alte;
2. essere in perfette condizioni di conservazione ed igiene;
3. essere idonei da tutti i punti di vista al consumo.

8. **PAGAMENTO:**

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

Le fatture relative alla fornitura resa, saranno liquidate a seguito della verifica della regolare esecuzione delle prestazioni pattuite, nonché a seguito di formale accettazione ed ossequio alle norme e modalità obbligatorie inerenti alla tracciabilità dei flussi finanziari ex art. 3 D.lgs. N. 136 del 13/08/2010 e successive modifiche ed integrazioni.

L'Istituto è tenuto in applicazione del D.M. 55/2013 del MEF, regolamento in materia di emissione, trasmissione e ricevimento della fattura elettronica ex art.1 comma 209-213 della L. n. 244/2007. Nelle fatture pertanto dovrà essere indicato il CIG (indicati dall'istituto) ed il CUF dell'Istituto (UFY6CV).

La liquidazione delle fatture sarà effettuata dopo l'acquisizione del DURC dell'aggiudicatario da parte dell'Istituto e di tutta la documentazione relativa al servizio svolto.

9. **TERMINE E INDIRIZZO DI RICEZIONE MANIFESTAZIONE D'INTERESSE**

Le manifestazioni d'interesse dovranno pervenire **entro le ore 12,00 del giorno 30 settembre 2022**, a mezzo posta elettronica certificata, in formato PDF o formato non modificabile al seguente indirizzo: rmrh06000v@pec.istruzione.it, ovvero a mezzo servizio postale/corriere autorizzato mediante raccomandata A/R all'indirizzo IPSSAR "U. Tognazzi", Via Salvo d'Acquisto 61 a-b-c 00049 Velletri (Rm), o consegnata a mano all'ufficio protocollo dell'istituto aperto dal lunedì al venerdì, dalle ore 8,30 alle ore 12,00.

La domanda dovrà essere redatta in carta semplice, possibilmente secondo il modello allegato, e corredata da copia fotostatica del documento di identità valido del sottoscrittore, titolare o legale rappresentante, che dovrà essere in possesso dei requisiti indicati sopra e l'insussistenza di cause di esclusione ai sensi dell'art. 80 del D.Lgs 50/2016.

In caso di presentazione mediante PEC, faranno fede la data e l'ora di accettazione da parte di codesto Istituto Scolastico.

Il recapito delle stesse rimane ad esclusivo rischio del mittente nel caso, per qualsiasi motivo, non venga effettuato in tempo utile all'indirizzo indicato. Le manifestazioni d'interesse giunte oltre il termine saranno escluse; l'istituto non si assume alcuna responsabilità per dispersione di comunicazione dovute a errata o incompleta indicazione di recapito, né per disguidi postali.

10. Il presente avviso è pubblicato per 15 giorni naturali e consecutivi nel sito internet di codesto Istituto Scolastico www.alberghierovelletri.edu.it, nella sezione Amministrazione Trasparente, Bandi e Gare e su Albo on line.

11. In ottemperanza all'art. 13 D.Lgs 196/03 e s.m.i. in materia di protezione dei dati personali, si informa che i dati e le informazioni personali saranno trattate dalla scrivente Amministrazione esclusivamente per l'espletamento della procedura in oggetto e nel pieno rispetto della vigente normativa.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott.ssa Sandra Tetti)

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