



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO - FSE

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
UFFICIO IV

Istituto Istruzione Superiore Statale "S. Caterina da Siena-Amendola"
Scuola Capofila e Polo di Formazione Ambito SA-23
Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Via Lazzarelli - 84132 - Salerno - Tel. e Fax 089333084 - CF: 95139760656
Codice meccanografico: SAIS06900N - email: sais06900n@istruzione.it - sais06900n@pec.istruzione.it
sito web: www.santacaterina-amendola.edu.it

Istituto d'Istruzione Superiore Statale
"S.Caterina da Siena-Amendola"
Via Lazzarelli - Salerno
Prot. 0005262 del 07/10/2019
(Uscita)

ATTI
SITO WEB/ALBO PRETORIO
AMM. TRASPARENTE

Oggetto: Bando di gara a procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari per le esercitazioni di laboratorio dell' Istituto di Istruzione Superiore Statale "S. Caterina da Siena-Amendola" – Salerno - Anno scolastico 2019/2020

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Visto il Decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165;
Visto il Decreto Interministeriale n° 44 dell'1/02/2001;
Visto il D.P.R. 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;
Visto il D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 "Nuovo Codice dei Contratti" e ss.mm.ii che ha integralmente sostituito il D. Lgs n. 163/2006;
Vista la legge n. 136/2010 in materia di tracciabilità finanziaria;
Vista la D.D. a contrarre prot. n .5239 del 04/10/2019;
Constatato che il materiale per il quale si è attivata la presente procedura d'acquisto non è riscontrabile tra quello per il quale sono attive convenzioni Consip;
Considerato che per le esercitazioni di laboratorio si rende necessario l'acquisto di derrate alimentari e che pertanto occorre procedere alla fornitura di tali prodotti mediante individuazione della Ditta affidataria per l'anno scolastico 2019/2020;

INDICE

una gara aperta, sulla base del criterio del prezzo più basso ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs 50/06, mediante la somma dei prezzi (Costo complessivo) indicati per singolo lotto per l'affidamento della fornitura dei prodotti alimentari per le esercitazioni di laboratorio alle condizioni di seguito specificate.

Si precisa che non si procede all'aggiudicazione o alla stipulazione del contratto – per uno o più dei lotti in gara - nel caso intervenga nel frattempo una convenzione Consip a condizioni di prezzo/qualità più convenienti per l'Amministrazione, salvo accettazione da parte dell'aggiudicatario del prezzo più basso previsto dalla convenzione Consip.

DISCIPLINARE DI GARA

Art. 1 Oggetto della gara

La gara ha per oggetto la fornitura dei prodotti alimentari di cui all'Allegato G. (ELENCO DERRATE ALIMENTARI) divise per lotti al fine di consentire attività didattica degli alunni per le esercitazioni pratiche di di cucina-sala per l'anno scolastico 2019/2020.

Le forniture sono divise nei seguenti lotti:

LOTTO 1 : PRODOTTI CUCINA	CIG Z8F2A0005F
LOTTO 2 : CARNE FRESCA	CIG Z3C2A0008D
LOTTO 3 : PRODOTTI SURGELATI/CONGELATI	CIG Z202A000D9
LOTTO 4 : PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI	CIG ZE62A00145
LOTTO 5 : PRODOTTI CASEARI	CIG ZE32A00171
LOTTO 6 : PRODOTTI PASTICCERIA	CIG Z402A001A1
LOTTO 7 : PRODOTTI ITTICI FRESCHI	CIG ZD62A001DC
LOTTO 8: PRODOTTI SALA BAR	CIG ZAB2A00209

Ciascun operatore può concorrere per uno o più lotti. L'aggiudicazione avverrà per lotti.

Per ogni lotto sono indicati tutti i prodotti che l'Istituto potrebbe acquistare: l'Istituto non è in nessun modo impegnato ad acquistare tutti i prodotti.

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

L'allegato G elenca per lotto tutti i prodotti indicando per ognuno la relativa 'pezzatura' e il presunto fabbisogno annuo. L'operatore dovrà indicare per ogni prodotto il prezzo IVA INCLUSA per unità di misura.- Tale prezzo concorrerà alla costituzione dell'offerta economica. I prezzi indicati dall'operatore in sede di offerta non dovranno subire variazioni per tutta la durata del contratto.

La consegna della merce ordinata dovrà avvenire, secondo i quantitativi richiesti dall'Istituzione scolastica, con cadenza almeno settimanale (max n. 30 settimane/anno): il prezzo di offerta di ciascun prodotto dovrà essere comprensivo delle spese di trasporto.

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.

L'aggiudicatario di ogni lotto deve rendere disponibile all'Istituzione scolastica tutti i prodotti del lotto secondo le quantità di volta in volta richieste.

I prodotti indicati sono da considerarsi presuntivi e non impegnano in nessun modo l'Istituzione Scolastica all'acquisto. L'Amministrazione si riserva nel corso della fornitura di valutare la convenienza ad acquistare altri generi alimentari non previsti nei vari lotti presso l'operatore risultato vincitore o presso altri operatori.

Art 2 Durata dell'appalto

Il contratto avrà durata di un anno.

Art. 3 Soggetti ammessi alla gara

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

A. Requisiti di ordine generale: non trovarsi in una delle condizioni di esclusione di cui all'art. 80 del decreto legislativo 50/2016 e successive modificazioni

B. Requisiti di idoneità professionale: Iscrizione alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura per attività relativa alla fornitura da affidare e operanti sul territorio di competenza.

Inoltre, l'affidatario deve essere in possesso dei requisiti di idoneità morale, capacità tecnico-professionale ed economica-finanziaria richiesti nella scelta del contraente per la selezione in oggetto, come dichiarati nell'allegato modello. In ultimo, l'affidatario deve essere in grado di produrre evidenze e documentazione idonea per assicurare la qualità delle materie prime che intende fornire.

Art. 4 Termine invio e modalità di presentazione offerta

Il plico contenente l'offerta e la documentazione, potrà essere inviato con una delle seguenti modalità:

- **A MEZZO RACCOMANDATA all' Istituto d' Istruzione Superiore Statale Santa Caterina da Siena- Amendola via Lazzarelli 12 Salerno ,**
- **BREVI MANU** presso gli uffici di segreteria dell'Istituto di Istruzione Superiore Statale "S. Caterina da Siena- Amendola" – Salerno " via Lazzarelli 12 Salerno
- **VIA E-MAIL** all'indirizzo di posta elettronica sais06900n@pec.istruzione.it:

Il plico o la mail dovrà pervenire **ENTRO LE ORE 10,00 DEL GIORNO 22 OTTOBRE 2019** a pena di esclusione

Il recapito del plico o della mail è ad esclusivo rischio del mittente, per cui l'Amministrazione aggiudicatrice non si assume alcuna responsabilità qualora, per qualsiasi motivo, il plico o la mail non vengano recapitate in tempo utile. Non saranno prese in considerazione le offerte che, per qualsiasi motivo, perverranno oltre il termine stabilito.

Il plico sigillato o la mail dovrà riportare i dati del mittente, l'indirizzo del destinatario e chiaramente la dicitura "Offerta derrate alimentari esercitazioni laboratorio a.s. 2019/2020" e racchiudere al suo interno n. 2 buste-FILE chiuse e sigillate contenenti la seguente documentazione:

Busta n° 1- FILE N 1

Documentazione Amministrativa (con visibile la scritta: "busta n° 1: Documentazione Amministrativa") chiusa e firmata sui lembi contenente:

- 1) Istanza di partecipazione alla gara (Allegato A)
- 2) Patto di Integrità (Allegato B)
- 3) Dichiarazione sostitutiva (Allegato C)
- 4) Dichiarazione relativa alla tracciabilità (Allegato D)
- 5) Trattamento dati (Allegato E)
- 6) Caratteristiche alimenti Allegato F
- 7) Offerta Tecnico qualitativa/quantitativa (Allegato G)
- 8) Copia del documento valido d'identificazione del rappresentante legale

Busta n° 2 – FILE N 2

Offerta Tecnico qualitativa/quantitativa (con visibile la scritta: "busta n° 2: Offerta Tecnico qualitativa/quantitativa") chiusa e firmata sui lembi contenente:

l'Allegato G debitamente compilato e sottoscritto dal rappresentante legale o suo delegato

Orario di apertura al pubblico del Servizio Protocollo: da lunedì a venerdì, dalle 8.30 alle 12.30.

Il prezzo dell'offerta si intende comprensivo delle spese di trasporto, di lavorazione (per le carni), di facchinaggio e scarica presso le sedi dei laboratori scolastici con cadenza almeno settimanale (max n. 30 settimane/anno).

L'offerta dovrà essere tassativamente espressa per ogni singolo lotto di interesse, utilizzando il modello predisposto da questa amministrazione come da ALLEGATO G; il prezzo di ogni singolo articolo deve essere riferito espressamente all'unità di misura indicata dal lotto di appartenenza, senza alcuna modifica.

L'offerta si intende comprensiva della fornitura del prodotto, del trasporto e della consegna fino ad effettiva localizzazione delle scorte presso il magazzino di derrate alimentari di questa scuola.

Non sono ammesse correzioni degli importi, che non siano espressamente confermate e sottoscritte dal concorrente. L'offerta andrà intesa come fissa e non soggetta ad alcuna modifica o rivalutazione per l'intero arco della durata del contratto che verrà stipulato.

Ogni modulo o documento dovrà essere sottoscritto dal Legale Rappresentante della Ditta

ART. 5 - Criterio di aggiudicazione:

L'aggiudicazione sarà effettuata, per ogni singolo lotto, sulla base del criterio del minor prezzo ai sensi dell'art. 95, co. 4, lett. c), del D. Lgs. 50/2016, sussistendo una delle condizioni ivi prevista per l'applicazione del criterio *de quo* (ovvero: *servizi standardizzati o ad elevata ripetitività*) mediante la somma dei prezzi (Costo complessivo) indicati per singolo lotto.

Resta inteso che le caratteristiche qualitative ed organolettiche dei prodotti offerti dovranno corrispondere a quanto previsto nell'ALLEGATO F che è parte integrante del presente bando di fornitura e che, inoltre, sono garantite le caratteristiche merceologiche dei prodotti offerti con specifico riferimento a marche di primaria importanza

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. Il mancato rispetto dei requisiti sopra riportati potrà essere causa di rescissione del contratto.

Art. 6 Svolgimento delle operazioni di gara

Un'apposita Commissione procederà, in seduta pubblica il **giorno mercoledì 23 ottobre alle ore 14.00** presso l'ufficio di presidenza dell'**Istituto di Istruzione Superiore Statale "S. Caterina da Siena-Amendola"** a:

✓ Verificare la correttezza formale dei plichi pervenuti, della documentazione e del relativo contenuto nelle buste presentate: Amministrativa (busta n°1), Tecnico Qualitativa (busta n° 2) al fine di prendere atto del relativo contenuto e di verificare l'effettiva presenza dei documenti richiesti dalla documentazione di gara;

✓ 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.

Successivamente la sola Commissione procederà, in una o più riunioni riservate, a valutare le offerte tecniche

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);
- 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 aggiudicatrici 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.

Ulteriori cause di esclusione saranno: accertamento di false dichiarazioni, incertezza della provenienza del preventivo, non integrità delle buste, mancanza di sottoscrizione del modulo offerta in ogni pagina e/o della dichiarazione sostitutiva di atto notorio, Offerta tecnico-Qualitativa (all. G) tale da rendere incomparabili le offerte pervenute, eccezioni e/o riserve, mancata o insufficiente certificazione circa le materie prime da consegnare, impossibilità ad effettuare la consegna delle merci franco magazzino dell'Istituto.

I risultati verranno pubblicati sul sito web dell'Istituto: www.santacaterina-amendola.edu.it

Art. 7 Revisione dei prezzi

I prezzi dovranno restare fissi durante il primo anno di contratto.

Art. 8 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, obbliga il concorrente alla presentazione dell'integrazione o regolarizzazione delle dichiarazioni necessarie *entro il termine perentorio di 5 giorni*. 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.

Art. 9 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 entro il perentorio termine delle ore 17,00 del 21/10/2019

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.

Art. 10 Salvaguardia sicurezza e salute dei Lavoratori

L'impresa aggiudicataria si obbliga a garantire la piena osservanza delle vigenti disposizioni di sicurezza e salute dei lavoratori. L'accettazione del presente capitolato vale come attestazione che l'offerta è stata presentata ed è ritenuta congrua, alla luce di quanto sopra.

Art. 11 Applicazione dei contratti collettivi di lavoro di categoria

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad applicare per intero i C.C.N.L. di categoria ai propri dipendenti ed anche nei confronti dei soci, se trattasi di cooperativa, e a garantire, quindi, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle di tali C.C.N.L. vigenti.

Art. 12 Responsabilità

L'impresa aggiudicataria si assume ogni responsabilità per danni arrecati all'Amministrazione e/o a terzi in dipendenza di manchevolezze e di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

Art. 13 Controlli

Mediante autocertificazione, da produrre in sede di aggiudicazione fornitura, la ditta dovrà dichiarare di garantire l'effettuazione dell'attività di autocontrollo, conformemente alla Reg. CE 852/04, relativa all'igiene dei prodotti alimentari, con particolare riferimento ai sistemi di autocontrollo previsti dall'HACCP, nonché al Reg. CE n° 178/2002 "sicurezza alimentare" e "Rintracciabilità", (CE) n. 2073/2005 "imballaggi a contatto con le sostanze alimentari", Reg. CE n.1169/2011 Etichettatura e pubblicità degli allergeni. Documentazione e registrazioni sulle misure di autocontrollo adottate dovranno essere conservate per il periodo di validità contrattuale e tenute a disposizione dell'Amministrazione che potrà richiederli in visione in qualsiasi momento. Ai sensi delle recenti normative in materia di tracciabilità e rintracciabilità, di ciascun genere fornito dovrà essere indicato in bolla il lotto e la provenienza. La ditta dovrà inoltre indicare le modalità adottate per le procedure di ritiro /richiamo.

Art. 14 Termini e modalità di consegna della fornitura

Il soggetto aggiudicatario si impegna alla fornitura e al trasporto dei prodotti con personale dipendente e mezzi propri.

La merce dovrà essere trasportata e consegnata nel rispetto delle norme d'igiene ed in perfetta conservazione a temperatura controllata al fine di non interrompere la catena del freddo e sistemata in appositi contenitori e/o confezioni al fine di evitare prodotti in promiscuità, in regola con le vigenti disposizioni di legge.

La merce dovrà essere consegnata presso l'Istituto di Istruzione Superiore Statale "S. Caterina da Siena-Amendola" – Via Lazzarelli, 12 – Salerno

Nel caso in cui lo scarico dovesse essere ritardato per un qualsiasi impedimento, dovrà essere comunicato all'ufficio preposto.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre essere disponibile ad effettuare consegne per richieste impreviste e urgenti anche con un preavviso di 24 ore e per piccole quantità.

Art.15 - Tempi, modalità e luoghi della consegna delle forniture - Inadempienze e sanzioni

La merce dovrà essere consegnata, nei giorni e nelle ore e per le qualità e quantità che di volta in volta saranno indicate in base alle richieste dell'Ufficio Magazzino di questo Istituto. La ditta potrà prendere visione dei locali di deposito delle merci per organizzare il proprio servizio di consegna. Generalmente, salvo diverse esigenze, saranno effettuate consegne settimanali in giorni da stabilire, in orario antimeridiano.

Le consegne dovranno avvenire nel magazzino alla presenza di apposito incaricato del servizio che curerà la ricezione e la verifica delle merci e della documentazione di consegna.

La ditta aggiudicataria si impegna a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti relative al confezionamento, al trasporto e alla consegna delle derrate alimentari. Nel caso vengano riscontrate una o più mancanze di conformità, cioè degli scostamenti qualitativi e quantitativi rispetto a quanto richiesto, i responsabili del controllo lo contesteranno immediatamente al soggetto aggiudicatario apponendo riserva sul documento di accompagnamento delle merci e comunicando quanto accaduto al Dirigente Scolastico e/o al DSGA

Gli incaricati del ritiro della merce, comunque, a loro insindacabile giudizio, potranno rifiutare quelle merci che non rispondono alle caratteristiche qualitative e quantitative stabilite. Nel caso in cui una o più partite di merci vengano dichiarate, per qualsiasi motivo, non accettabili, perché non ritenute conformi alle condizioni contrattuali, il fornitore dovrà provvedere al ritiro, senza obiezioni, delle quantità contestate.

In mancanza del ritiro, la quantità di merce non ritirata rimarrà a rischio e a disposizione del soggetto aggiudicatario stesso, nei magazzini di questa Amministrazione, senza alcuna responsabilità per ulteriore degradamento o deprezzamento che la merce possa subire.

Nel caso in cui l'Amministrazione Scolastica rilevasse inadempienze da parte della ditta aggiudicataria in termini di mancato rispetto nelle consegne o nella qualità e/o pezzatura dei generi forniti, verranno immediatamente segnalate per scritto alla ditta stessa e potrà essere altresì applicata una penale, da un minimo di 50,00 a un massimo di 500,00 Euro, a seconda della gravità del disservizio. La penale sarà detratta direttamente dal credito spettante alla ditta appaltatrice. Eventuali eccedenze in più non autorizzate non saranno riconosciute e pertanto non saranno pagate.

Art. 16 Pagamenti

L'Amministrazione scolastica provvederà alla liquidazione delle somme dovute entro 30 giorni dal ricevimento della fattura a condizione che:

- La fattura prodotta sia in formato elettronico ai sensi del DM n°55 del 3 aprile 2013, a tal proposito si comunica che il Codice Univoco della Scrivente Istituzione scolastica, al quale dovranno essere indirizzate le fatture è UFS8JP
- Sia stata riscontrata l'esatta corrispondenza tra la fattura, l'ordinazione e il materiale richiesto e consegnato;
- Nelle annotazioni della fattura sia riportata espressamente la causale dell'ordinazione e il relativo CIG per una corretta gestione del magazzino della scuola. La fattura deve essere emessa per ogni singolo ordine; non è consentito: emettere singola fattura per ordini relativi a lotti e CIG diversi; emettere fattura unica per più ordini che pur avendo lo stesso CIG anno causale diversa.
- Non saranno pagate forniture che hanno presentato quantitativi diversi da quelli richiesti.
- La scuola sia in possesso di DURC regolare e di ogni altra documentazione necessaria relativa alla ditta consegnataria.

Art. 17 Tracciabilità

La Ditta assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 delle Legge 13.8.2010 n. 136 e successive modifiche ed integrazioni presentando in fase di candidatura la dichiarazione di cui all'allegato D.

Art. 18 Aumento diminuzione della fornitura

E' facoltà dell'Amministrazione Scolastica, durante il periodo di fornitura, effettuare acquisti fino al 20% in più o in meno rispetto all'importo globale della fornitura stessa, senza che ciò comporti modificazioni dei prezzi, patti e condizioni offerti in sede di gara, ai sensi dell'art. 10 c. 1 e 3 del D.M. LL.PP. n. 145 del 2000.

L'Amministrazione Scolastica si riserva infine la facoltà di richiedere eventuali ulteriori generi, al momento non preventivabili, la cui modesta entità non andrà comunque a modificare le condizioni generali della fornitura stessa.

Art. 19 Cessione e rinnovo

Il contratto non può essere ceduto, a pena nullità, fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 106 comma 1 lett. d) n. 2 del decreto 50/2016. E' fatto divieto di rinnovo tacito del rapporto contrattuale.

Art. 20 Clausole di salvaguardia

L'offerta presentata mentre è impegnativa per codesta ditta, non lo è per questo Istituto che si riserva il diritto, a suo giudizio e con atto motivato, di sospendere, reindire o revocare la presente gara in qualsiasi stadio della procedura, senza l'obbligo di rifusione di spese e pagamento di indennizzi ai concorrenti.

L'Istituto si riserva il diritto di non stipulare il contratto anche se sia in precedenza intervenuta l'aggiudicazione.

L'aggiudicazione diventerà impegnativa per l'amministrazione ad avvenuta esecutività del provvedimento che la dispone.

Art. 21 Recesso

L'Amministrazione Scolastica si riserva di rescindere in qualsiasi momento il contratto qualora vengano a mancare i presupposti di pubblico interesse per cui la fornitura è stata espletata ai sensi della normativa vigente. Eventuali necessità di interruzione saranno oggetto di specifica comunicazione con preavviso di almeno venti giorni, da effettuare con Raccomandata A.R. o a mezzo posta elettronica certificata.

Art. 22 Controversie

Qualsiasi controversia in ordine alla interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto, che non sia stata risolta consensualmente o in via amministrativa, sarà deferita all'autorità giudiziaria competente per territorio, con riferimento all'Ente appaltatore.

Art. 23 Trattamento dei dati personali

Ai sensi degli articoli 13 e 14 del DPGR 679/2016, i dati personali forniti dai singoli candidati saranno raccolti e trattati per le finalità inerenti la gestione della presente procedura di selezione e del rapporto di lavoro che si dovesse eventualmente instaurare. L'interessato gode dei diritti previsti dalla norma di cui sopra e del diritto di accesso ai dati che lo riguardano. Il titolare del trattamento dei dati è l'istituzione scolastica stessa, avente responsabilità giuridica autonoma e legalmente rappresentata dal Dirigente Scolastico, Prof.ssa Anna Rita Carrafiello.

Art.24 Rinvio alla normativa

Per quanto non convenuto esplicitamente nel presente capitolato, si applicano le disposizioni di cui alle Leggi e Regolamenti vigenti.

Art. 25 Pubblicizzazione del bando e informazioni

Il presente Bando è pubblicato sul sito web dell'Istituzione Scolastica www.santacaterina-amendola.edu.it

Art. 26 Responsabile del procedimento

Ai sensi dell'art. 31 del D.lgs 50 del 18 aprile, coordinato con il D. Lgs. 56/2017, e dell'art. 5 della legge 241/1990, il Responsabile del Procedimento è il Dirigente Scolastico Pro tempore, Prof.ssa Anna Rita Carrafiello.

Allegati:

- 1) Istanza di partecipazione alla gara (Allegato A)
- 2) Patto di Integrità (Allegato B)
- 3) Dichiarazione sostitutiva (Allegato C)
- 4) Dichiarazione relativa alla tracciabilità (Allegato D)
- 5) Trattamento dati (Allegato E)
- 6) Caratteristiche merceologiche degli alimenti dei prodotti (Allegato F)
- 7) Allegato G – Offerta tecnico qualitativa

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Anna Rita CARRAFIELLO*

() Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.*