

*PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA
DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO BIOLOGICO
PER I NIDI D'INFANZIA A GESTIONE DIRETTA DEL COMUNE DI FIRENZE*

COMUNE DI FIRENZE
DIREZIONE ISTRUZIONE
SERVIZIO SUPPORTO ALLE ATTIVITA' EDUCATIVE E SCOLASTICHE
P.O. Mense e Refezione Scolastica – Trasporti

PROCEDURA DI ACQUISTO AI SENSI DELL'ART. 36 C. 6 DEL D.LGS. N. 50
DEL 18/04/2016 e ss.mm., PER LA FORNITURA
DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO BIOLOGICO
PER I NIDI D'INFANZIA A GESTIONE DIRETTA DEL COMUNE DI FIRENZE
CIG ZD4399FE7A

Si invita a presentare offerta per la seguente fornitura:

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO BIOLOGICO
CIG ZD4399FE7A

Importo totale a base di gara **Euro € 17.784,00= al netto dell'Iva.**

Allegare schede tecniche dei prodotti offerti.

ARTICOLO	UNITA' DI MISURA	QUANTITÀ
Olio E.V.O. italiano e biologico in confezioni di vetro da Lt. 1	LT	2223

1. IMPORTO STIMATO A BASE DI GARA

L'importo totale a base d'asta della fornitura è pari ad **€ 17.784,00 oltre IVA.**

2. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione alla presente procedura è riservata agli operatori economici in possesso, a pena di esclusione, dei seguenti requisiti minimi di partecipazione di carattere generale e speciale:

2.1 Requisiti di carattere generale:

Insussistenza dei motivi di esclusione specificati all'art.80 del D.Lgs.50/2016.

In tutti i casi la Stazione appaltante escluderà l'operatore economico, in qualunque momento della procedura, qualora risulti di trovarsi, a causa di atti compiuti o omessi, in una delle situazioni come specificato all'art. 80, comma 6, del D.Lgs. 50/2016.

2.2 Requisiti di carattere speciale: Idoneità professionale ai sensi dell'art. 83, comma 1 lettera a) del D.Lgs. 50/2016): attestazione dell'iscrizione al registro delle imprese per attività inerenti alla somministrazione oggetto di gara ovvero in uno dei registri professionali o commerciali ai sensi dell'art. 83, comma 3 del D.Lgs. 50/2016.

3. MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

L'offerta deve essere presentata utilizzando obbligatoriamente il **Modulo Offerta Economica (allegato n. 1)** che dovrà essere scaricato, compilato e sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante dell'Azienda o firmato allegando un documento di identità.

Si ricorda che deve essere assolto il **Pagamento del Bollo** secondo quanto previsto dal comma 1 bis, dell'art. 3 della tariffa (allegato A al DPR 642/72), come aggiunto dalla legge di stabilità per il 2014 (L.147/2013).

Il prezzo offerto si intende comprensivo di tutte le spese di trasporto, di personale, sosta, imballaggio e consegna e di ogni altra spesa presso il magazzino della Refezione scolastica.

Le quantità indicate derivano da una valutazione sul consumo storico nonché da altre variabili al momento non facilmente quantificabili e, pertanto, sono da considerarsi necessariamente indicative e non vincolanti per la stazione appaltante che pagherà esclusivamente quanto effettivamente ordinato.

La stazione appaltante si riserva di aumentare o diminuire i quantitativi presunti in rapporto alle esigenze effettive fino a concorrenza di un quinto (20%) dell'importo contrattuale.

Il servizio decorrerà, in pendenza dei controlli previsti dalla normativa in materia, dalla data di esecutività della determina di impegno.

3. CONDIZIONI DELLA FORNITURA

La fornitura di olio extra vergine di oliva dovrà essere consegnata presso il **Magazzino della Refezione scolastica** sito all'interno di Mercafir S.c.p.A. (ingresso Via dell'Olmattello 2, Firenze) previ accordi con il magazzino stesso e potrà essere suddivisa al massimo in quattro consegne differenti. La prima consegna, relativa ad almeno il 20% del prodotto richiesto, dovrà essere effettuata entro e non oltre il 20/02/2023. Le restanti 3 consegne dovranno essere effettuate rispettivamente nei mesi di marzo, aprile e maggio.

4. REQUISITI TECNICI SPECIFICI DEI PRODOTTI OGGETTO DI FORNITURA

Olio extra vergine di oliva: deve essere di provenienza italiana e conforme al Reg. CEE 1513/01 e pertanto ottenuto con spremitura a freddo, non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Deve essere ottenuto da olive coltivate con metodo biologico (Reg. CEE n. 834/2007), deve essere limpido, fresco, privo d'impurità. Deve avere odore gradevole e aromatico, nonchè colore caratteristico secondo la provenienza. Deve essere in confezioni di vetro da 1 Lt.

5. FATTURAZIONE, PAGAMENTI E CESSIONE DEL CREDITO

Il fornitore dovrà consegnare la merce accompagnata da DDT in duplice copia.

Tutte le comunicazioni riguardanti la fatturazione dovranno essere inviate all'indirizzo email: fatture.asilinido@comune.fi.it.

Ai sensi del D.M. 55/2013 le fatture dovranno essere emesse in formato digitale e pervenire tramite il Sistema di Interscambio IO SDI predisposto da SOGEI; le fatture dovranno riportare il codice CIG, il numero di impegno e il capitolo di spesa, il Codice IPA della Direzione Istruzione: LE20FE.

La Direzione Istruzione – Servizio Supporto alle Attività Educative e Scolastiche provvederà ai sensi dell'art. 184 del D.Lgs. 267/2000 al riscontro sulla regolarità della prestazione e della rispondenza della stessa ai requisiti quantitativi e qualitativi, ai termini ed alle condizioni indicati nel presente Capitolato e curerà i successivi adempimenti per la liquidazione.

Le fatture verranno liquidate entro 30 gg. dalla conclusione dell'effettuazione delle suddette verifiche nei termini di cui all' art. 4 del DLgs 231/2002 e ss.mm.ii.

L'eventuale cessione del credito derivante dal presente appalto dovrà essere preventivamente autorizzata, ai sensi di quanto disposto dal Regolamento di Contabilità dell'Ente.

6. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI: INFORMATIVA

In ossequio a quanto previsto dal regolamento UE 2016/679 (cosiddetto GDPR) si informa che i dati personali forniti dalle ditte saranno raccolti presso la Direzione Istruzione – Servizio Supporto alle Attività Educative e Scolastiche (Via Nicolodi 2 – Firenze) per le finalità correlate alla scelta del contraente, all'instaurazione del rapporto contrattuale e per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo, all'adempimento di obblighi previsti da leggi, regolamenti, normativa comunitaria, nonché da disposizioni impartite da autorità a ciò legittimate dalla legge e da organi di vigilanza e controllo. Il conferimento di dati ha natura obbligatoria connessa alla inderogabilità degli adempimenti da svolgere; il trattamento dei dati avverrà con l'ausilio di supporti cartacei, informatici e telematici secondo i principi di correttezza e massima riservatezza previsti dalla legge.

I dati potranno essere comunicati:

- ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, nei limiti consentiti dalla normativa in materia;
- agli Enti pubblici per lo svolgimento dei controlli e degli adempimenti conseguenti le procedure
- di appalto pubbliche (controlli sulle dichiarazioni sostitutive D.P.R. n. 445/2000, in materia di lotta alla criminalità mafiosa L. n. 575/'65 e adempimenti fiscali L. n. 633/'72);

*PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA
DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO BIOLOGICO
PER I NIDI D'INFANZIA A GESTIONE DIRETTA DEL COMUNE DI FIRENZE*

- alla Prefettura competente per gli accertamenti “antimafia” (se dovuti);
- alla competente Agenzia delle Entrate per gli accertamenti fiscali.

Il nominativo dell'aggiudicataria e il prezzo di aggiudicazione saranno diffusi tramite il sito internet www.comune.fi.it nella sezione Profilo del Committente.

I trattamenti dei dati saranno ispirati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza, e nel rispetto delle misure di sicurezza.

Il trattamento dei dati verrà effettuato dall'appaltante in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attestato mediante strumenti manuali e informatici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla legge.

Al concorrente, in qualità di interessato, spettano i diritti di cui al Capo III del GDPR 2016/679 , tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di far rettificare, aggiornare, completare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Titolare del trattamento è il Comune di Firenze – Palazzo Vecchio – Piazza della Signoria – Firenze.

Con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del contratto, il concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra indicato.

IL R.U.P. Dott. Alessandro Baroncelli
--