

Richiesta di preventivi per la fornitura di generi alimentari per le attività di EnAIP-Palermo 2014/2015 - Corsi alberghieri (Commis di Sala e Bar, Commis di Cucina, Pizzaiolo)

OGGETTO DELLA RICHIESTA

La presente richiesta di preventivi alle aziende interessate ha per oggetto la fornitura bevande e generi alimentari freschi e/o a lunga durata, da utilizzarsi nell'ambito dell'attività formativa di EnAIP-Palermo per i corsi alberghieri (Commis di Sala e Bar, Commis di Cucina, Pizzaiolo) nella sede formativa di Monreale, meglio specificata più innanzi nel paragrafo "UBICAZIONE DELLA SEDE". La Ditta, o le ditte, aggiudicatari delle forniture (d'ora in poi più semplicemente denominata al singolare "Ditta") si obbligano a fornire i beni oggetto della fornitura, secondo le condizioni particolari e generali indicate nella presente richiesta.

DURATA DELLE FORNITURE

Le forniture avranno durata presumibilmente dal 19/01/2015 al 31/07/2015, salvo disdetta di una delle parti da darsi con almeno 15 gg. di anticipo, per qualsiasi motivo intervenuto nel frattempo.

SPESE DI CONTRATTO

Tutte le spese, imposte, tasse, quietanze, nonché le eventuali innovazioni inerenti e conseguenti alla stipula del contratto sono a carico delle parti, nella misura prevista e fissata dalla legge.

RESPONSABILITÀ DELLE DITTE

Sussiste in capo alla Ditta, o alle Ditte, la responsabilità verso EnAIP-Palermo della qualità dei materiali forniti, nonché dell'efficienza del servizio di consegna, che dovrà svolgersi nei tempi concordati con l'EnAIP-Palermo. La Ditta, o le Ditte, dovranno adottare tutti i provvedimenti e le cautele atte a evitare danni alle persone ed alle cose, con espresso impegno di provvedere che le eventuali apparecchiature ed i mezzi tecnici utilizzati, per esempio per il servizio di consegna, corrispondano alle norme di sicurezza e di prevenzione degli infortuni. Compete, inoltre, alle Ditte ogni responsabilità civile per danni a terzi causati da fatti inerenti i beni oggetto delle forniture.

REVOCA DEI CONTRATTI

È facoltà di EnAIP-Palermo la revoca dei contratti nei seguenti casi:

- mancato rispetto delle modalità e dei tempi prescritti nel successivo capitolo "OGGETTO DELLE FORNITURE";
- abituale inefficienza o negligenza nel servizio di consegna, così come scarsa qualità dei beni e/o materiali forniti, quando la gravità e la frequenza delle infrazioni, debitamente accertate e contestate, compromettano, a giudizio insindacabile della direzione di EnAIP-Palermo, il buon andamento dell'attività dell'ente;
- in caso di cessione parziale o totale del contratto o di subappalto ad altri senza esplicita autorizzazione;
- per qualsiasi altro intendimento non espressamente contemplato nei precedenti paragrafi.

Qualora si riscontri l'insorgere di uno dei casi sopra citati, EnAIP-Palermo notificherà alla Ditta inadempiente l'addebito, con invito a produrre le proprie controdeduzioni entro il termine di 10 giorni dalla data della notifica.

DISCIPLINA E NORME DI SERVIZIO

La Ditta, o le Ditte, per tutto quanto non altrimenti stabilito, sono tenute all'osservanza di tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia o che potranno venire emanati anche successivamente alla stipula dei contratti.

UBICAZIONE DELLA SEDE

La sede presso la quale le Ditte s'impegnano a consegnare i beni e i materiali oggetto della presente

richiesta, nei termini indicati nel seguente paragrafo “OGGETTO DELLE FORNITURE”, è, al momento della stesura della presente richiesta, la seguente:

Monreale - Piazza Fedele, 26

OGGETTO DELLE FORNITURE

Le forniture sono divise in lotti, secondo la natura dei beni da fornire. Ciascuna Ditta partecipante ha la facoltà di presentare la propria offerta per uno o più lotti. È quindi possibile fornire i prezzi dei beni di tutti i lotti, oppure di uno o più lotti a scelta, secondo la propria discrezione. Questa la descrizione dei prodotti di cui si chiede di fornire i prezzi, specificando eventualmente anche caratteristiche aggiuntive dei beni, al fine di meglio descriverne particolari peculiarità:

LOTTO N. 1 - CARNE

<i>Descrizione Bene/Prodotto</i>	<i>Prezzo unitario euro (specificare unità se in confezione, kg, pezzo...)</i>
agnello (Kg)	
bollito di vitello (Kg)	
arrosto di vitello (Kg)	
carne bovina (Kg)	
carne di pollo (Kg)	
cosce di pollo (kg)	
costatine di maiale (Kg)	
cotolette di vitello (Kg)	
fegato di bovino (Kg)	
fesa di tacchino (Kg)	
filetto di maiale (Kg)	
filetto di vitello (Kg)	
fiorentina di vitello (Kg)	
impasto di salsiccia (Kg)	
lacerto di vitello (Kg)	
milza e polmone (Kg)	
petto di pollo (Kg)	
salsiccia di suino (Kg)	
spezzatino di vitello (Kg)	
tritato di vitello (Kg)	

LOTTO N. 2 - PESCE

<i>Descrizione Bene/Prodotto</i>	<i>Prezzo unitario euro (specificare unità se in confezione, kg, pezzo...)</i>
gambero (Kg)	
merluzzo (Kg)	
orata (Kg)	
pesce spada (Kg)	
polpo (Kg)	
prodotti ittici vari (Kg)	
salmone (Kg)	
sarda (Kg)	
seppia (Kg)	

spigola (Kg)	
sgombro (Kg)	
totano (Kg)	
triglia (Kg)	
vopa / boga comune (Kg)	

LOTTO N. 3 - PANE

<i>Descrizione Bene/Prodotto</i>	<i>Prezzo unitario euro (specificare unità se in confezione, kg, pezzo...)</i>
panino (cad.)	
pangrattato (Kg)	

LOTTO N. 4 - FRUTTA E VERDURA

<i>Descrizione Bene/Prodotto</i>	<i>Prezzo unitario euro (specificare unità se in confezione, kg, pezzo...)</i>
zucchine (cassa)	
aglio (Kg)	
ananas	
arance (cassa)	
aromi (menta, basilico e prezzemolo) (cassa)	
cantalupo	
carciofi freschi (fascio)	
carote (cassa)	
cipolle (cassa)	
fichi (Kg)	
funghi prataioli (vaschetta)	
lattuga cristallina	
limoni (cassa)	
mele (cassa)	
melenzane (cassa)	
ortaggi vari misti (cassa)	
patate (cassa)	
pere (cassa)	
pomodoro (cassa)	
pomodoro ciliegino (Kg)	
prezzemolo (cassa)	
radicchio (cassa)	
rughetta (vaschetta)	
verdure miste per minestrone (Kg)	

LOTTO N. 5 - GENERI ALIMENTARI VARI E BEVANDE VARIE

<i>Descrizione Bene/Prodotto</i>	<i>Prezzo unitario euro (specificare unità se in confezione, kg, pezzo...)</i>
aceto (bottiglia)	
alici sottolio (Kg)	
acciuغه filetti (Kg)	
alcol etilico tutone (bottiglia)	
amaro tutone (bottiglia)	
amaro ogliastro (bottiglia)	

amarancio lt2 x pasticceria	
biscotti alla mandorla da 500 gr	
biscotti al limone da 500 gr	
brandy bottiglia	
brioche (n)	
burro (kg)	
cacao amaro (Kg)	
caffè (Kg)	
cannella in polvere (gr)	
caponata (Kg)	
capperi sotto sale (Kg)	
carciofi in latta	
concentrato pomodoro (Kg)	
coscia di prosciutto crudo (kg)	
creme	
dado per brodo (Kg)	
farina (Kg)	
farina di ceci (Kg)	
farina di cocco (Kg)	
filetti di sgombro in olio (gr)	
formaggio parmigiano reggiano (Kg)	
formaggio grana padano (Kg)	
formaggio grattugiato fresco (Kg)	
formaggio di pasta filata (Kg)	
formaggio gorgonzola	
formaggio primo sale (Kg)	
formaggio caciocavallo fresco (Kg)	
formaggio emmenthal (Kg)	
formaggio Philadelphia (Kg)	
formaggio mozzarella (Kg)	
formaggio provolone Auricchio (Kg)	
gelatine di vino	
grappa (bottiglia)	
granella di mandorle (Kg)	
granella di nocciola (Kg)	
granella di pistacchio (Kg)	
latte (litri)	
lievito di birra (Kg)	
liquore limoncello (bottiglia)	
liquore liquirizia (bottiglia)	
liquore allora (bottiglia)	
liquore finocchietto (bottiglia)	
liquore mandorla (bottiglia)	
liquore caffè (bottiglia)	
mandorle a fette (Kg)	
mandorle sgusciate (Kg)	
marmellata (kg)	
marsala fine	
minestrone congelato (Kg)	
mortadella (Kg)	

noce moscata (gr)	
nutella pistacchio (Kg)	
nutella nocciole (Kg)	
nutella mandorla (Kg)	
olio extra vergine d'oliva (litro)	
olio semi vari (litro)	
olive (Kg)	
olive a rondelle per pizza (Kg)	
pangrattato (Kg)	
pancetta/bacon affumicato	
pandoro farcito	
panettone farcito	
panino (cad.)	
panna liquida (litro)	
panetto mandorla da 500gr	
panetto pistacchio da 500gr	
passolina (Kg)	
pasta essiccata da 500 gr	
pasta al nero d'avola da 500 gr	
pasta al pistacchio da 500 gr	
pasta sfoglia	
pasta vari formati (kg)	
pasta biologica	
patè di olive nere	
patè di carciofi	
patè di melanzane	
patè di funghi	
pelato (Kg)	
pepe (gr)	
pesto siciliano in vaso	
pesce spada affumicato (pz)	
pinoli (Kg)	
piselli surgelati (Kg)	
pistacchiosa (Kg)	
polpa pronta pizza (cartoni)	
prodotti ittici vari (Kg)	
pronto pizza sole e napuli (pz)	
prosciutto spalla (Kg)	
ricotta (Kg)	
ricotta surgelata zuccherata (Kg)	
riso (Kg)	
ritagli di salmone (Kg)	
salame piccante (Kg)	
salame felino (Kg)	
salame tipo Milano (Kg)	
salame cacciatore (Kg)	
salame ungherese (Kg)	
sale (Kg)	
salmone affumicato (Kg)	
senape (Kg)	

speck trancio (Kg)	
spumante brut (bottiglia)	
strutto (Kg)	
tonno in scatola sott'olio (Kg)	
tonno in scatola al naturale (Kg)	
uova	
vino Nero d'Avola (bottiglia)	
vino rosso e bianco (bottiglia)	
vino box da 10 LT bianco	
vino box da 10 LT rosso	
vodka (bottiglia)	
wurstel (cartoncini)	
zucchero (Kg)	

Tutti i beni sopra descritti, a titolo puramente esemplificativo e non esaustivo, dovranno, se del caso, essere in regola con le normative vigenti in materia di sicurezza, imballaggio, omologazione CE (se richiesta) e rispetto dell'ambiente, in ottimo stato di conservazione, non dannosi per la salute e rispondenti a quanto stabilito dalle vigenti leggi nazionali e comunitarie.

Tenuto conto del fatto che, nel corso della complessa e delicata opera di gestione dell'attività formativa, potrebbe rendersi necessario l'approvvigionamento di ulteriori beni, di natura assimilabile, affine o anche leggermente diversa, a quelli presenti negli elenchi poco sopra riportati, l'EnAIP-Palermo provvederà per celerità ad incaricare la Ditta aggiudicataria della fornitura (di uno o più lotti) di cui alla presente richiesta di preventivi, considerato che questa si è dimostrata economicamente più vantaggiosa rispetto alle altre concorrenti.

Considerato che la consegna dovrà avvenire presso la sede consuale, ciascuna Ditta s'impegna a consegnare il materiale all'interno della sede stessa, mai a piano strada o all'esterno, e a dare la possibilità al personale della sede di poter controllare, seppur sommariamente, la corrispondenza di quanto consegnato con quanto descritto nei documenti di trasporto. Resta ferma la possibilità da parte di EnAIP-Palermo, entro sette giorni dalla consegna, di poter contestare eventuali discordanze tra quanto consegnato e quanto riportato nel DDT.

VARIAZIONI DI SEDE E PRESTAZIONI DI CARATTERE STRAORDINARIO

Eventuali variazioni dovranno essere comunicate anticipatamente e per iscritto tra le parti. Eventuali cambiamenti di sede, che dovessero comportare insostenibili aggravii di costi documentati per la Ditta, saranno oggetto di discussione congiunta tra le parti, che valuteranno la possibilità di adottare eventuali opportune misure per riequilibrare il giusto rapporto prestazioni/costi, oppure, di fronte a posizioni inconciliabili, di risolvere consensualmente il contratto.

Eventuali prestazioni di carattere straordinario o diminuzione di servizi, conseguente a diminuzione dell'attività formativa, verranno preventivamente concordate tra la direzione di EnAIP-Palermo e la Ditta. Il contratto s'intende in tutto o in parte decaduto in caso di chiusura anticipata delle attività o per cause non dovute alla volontà di EnAIP-Palermo. In ogni caso, per la parte economica saranno riconosciute proporzionalmente le spese sostenute per la fruizione del servizio sino alla data di interruzione delle attività.

RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE

Eventuali controversie che si dovessero verificare tra la direzione di EnAIP-Palermo e una Ditta riguardo le modalità di esecuzione del contratto, saranno risolte da una commissione arbitrale formata da un componente scelto dalla Ditta interessata, uno scelto da EnAIP-Palermo ed un terzo scelto dalle parti di comune accordo. In caso di discordia sulla scelta del terzo componente, il medesimo verrà designato dal Presidente del Tribunale di Palermo.

PERSONALE

Ciascuna Ditta assicurerà il regolare funzionamento delle consegne delle forniture, impegnando il numero necessario d'incaricati che terranno, nell'esecuzione delle prestazioni, un contegno corretto e riguardoso e si asterranno dal manomettere e/o prendere conoscenza di pratiche, documenti e corrispondenza ovunque posti (EnAIP-Palermo si riserva di chiedere la sostituzione del personale eventualmente non gradito). Ciascuna Ditta s'impegna a mettere a disposizione una persona di sua fiducia, per il controllo di tutte le operazioni inerenti la fornitura.

Compete alla Ditta ogni responsabilità in materia d'infortuni, di adeguamento alle vigenti norme sul lavoro, di assicurazione e di previdenza sociale del proprio personale. La Ditta attuerà, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei lavori oggetto della presente richiesta, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti alla data dell'offerta alla categoria, nonché a rispettare le condizioni risultanti dalle successive modifiche ed integrazioni ai contratti collettivi.

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Per partecipare alla procedura di presentazione dei preventivi, le ditte interessate dovranno far pervenire le proprie offerte entro le ore 12.00 del giorno 16/01/2015 in busta chiusa, con plico raccomandato o a mano indirizzato a:

EnAIP-Palermo - Piazza Papa Giovanni Paolo II, 18 - 90146 Palermo (PA)
e recante all'esterno la seguente dicitura:

FORNITURA GENERI ALIMENTARI

CORSI ALBERGHIERI

OFFERTA DELLA DITTA _____

Della data di arrivo del plico farà fede il timbro di protocollo dell'ente.

Nella busta dovranno esser contenuti, anche in un unico documento:

- 1) l'offerta sottoscritta dal legale rappresentante, con l'indicazione del costo unitario di ciascun bene (al netto di IVA, comprensivo di tutti gli oneri a carico dell'azienda e delle spese di trasporto), relativo al periodo di validità del contratto;
- 2) la dichiarazione a firma del legale rappresentante in cui si attesti:
 - di aver preso visione e di accettare le condizioni contenute nella presente richiesta;
 - di aver conoscenza dell'ubicazione delle sedi formative dell'EnAIP-Palermo;
 - che la ditta che rappresenta è in possesso di tutte le autorizzazioni richieste per legge relativamente allo svolgimento dell'attività oggetto della presente richiesta;
 - l'assunzione dell'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/2010 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al governo in materia di normativa antimafia" e s.m.i.;
 - l'esatta indicazione della denominazione sociale della ditta, la sede, la partita IVA e il codice fiscale.

PAGAMENTI

I pagamenti saranno effettuati tramite bonifico bancario, ma comunque solamente dopo il ricevimento dell'accredito delle somme relative al finanziamento del progetto da parte dell'Amministrazione Regionale all'EnAIP-Palermo.

VARIABILITÀ DEI PREZZI

Il costo dei beni e materiali oggetto della presente richiesta può essere oggetto di revisioni nel

rispetto delle oscillazioni dei prezzi monitorati dall'Osservatorio Prezzi e Tariffe del Ministero dello Sviluppo Economico, pubblicati periodicamente sul sito ufficiale dell'osservatorio stesso, all'indirizzo internet: www.osservaprezzi.sviluppoeconomico.gov.it.

Per informazioni ulteriori, contattare l'EnAIP-Palermo al numero 091.6702988.

Palermo, 13 Gennaio 2015

Il Direttore
Antonino Trapani