

RELAZIONE ISTRUTTORIA DEL RUP

AFFIDAMENTO DIRETTO DELLA FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI EX. ART. 76, CO. 2, LETT. B), PUNTO 2), DEL D. LGS. N. 36/2023 NELL'AMBITO DEL PROGETTO TECH4YOU (Technologies For Climate Change Adaptation And Quality Of Life Improvement) INVESTIMENTO 1.5 – CREAZIONE E RAFFORZAMENTO DI “ECOSISTEMI DELL'INNOVAZIONE”, COSTRUZIONE DI “LEADER TERRITORIALI DI R&S” – NELL'AMBITO DELLA MISSIONE 4 “ISTRUZIONE E RICERCA” – COMPONENTE 2 “DALLA RICERCA ALL'IMPRESA” DEL PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (CUP: F63C22000440006; SPOKE: 5; GOAL: 5.1)

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO

PREMESSO CHE

- il Prof. Arturo Pujia, in qualità di Responsabile del Goal 5.1, e il Responsabile Scientifico, Prof.ssa Donatella Paolino, hanno chiesto di attivare le procedure per l'acquisto dei sottoelencati prodotti alimentari necessari per l'avvio del progetto pilota previsto nell'ambito del progetto di ricerca denominato Tech4You - Technologies for climate change adaptation and quality of life improvement - Investimento 1.5 – Creazione e rafforzamento di “Ecosistemi dell'innovazione”, costruzione di “leader territoriali di R&S” – nell'ambito della Missione 4 “Istruzione e ricerca” – Componente 2 “Dalla ricerca all'impresa” del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza- CUP F63C22000440006- Spoke: 5- Goal: 5.1:

Alimenti funzionali	Composizione	Quantità
Nettare di Mirtilli Biologico	Il succo conterrà: Mirtilli*, acqua, zucchero d'uva*, succo di limone*, succo di sambuco*, addensante: Pectina da frutta, antiossidante: acido L-ascorbico. *Prodotti biologici. Il prodotto dovrà essere fornito in bottigliette di vetro da 270 ml e dovrà contenere solo zuccheri della frutta. L'energia totale fornita su 100 g di prodotto dovrà essere di circa 80 kcal e i carboidrati inferiori a 20 g.	Totale 12600 bottiglie da 270 ml - 6300 bottiglie mirtilli biologico - 6300 bottiglie mirtilli controllo
Nettare di Melograno e Bergamotto Biologico	Il succo conterrà: Succo di melagrana*, acqua, zucchero d'uva*, succo di bergamotto da concentrato*, succo di sambuco*, addensante: Pectina da frutta, antiossidante: acido L-ascorbico. *Prodotti biologici. Il prodotto dovrà essere fornito in bottigliette di vetro da 270 ml e dovrà contenere solo zuccheri della frutta. L'energia totale fornita su 100 g di prodotto dovrà essere di circa 50 kcal e i carboidrati inferiori a 20 g.	Totale 12600 bottiglie da 270 ml - 6300 bottiglie melograno e bergamotto biologico - 6300 bottiglie melograno e bergamotto controllo
Marmellata di Bergamotto Biologica	La marmellata conterrà: bergamotti*, zucchero d'uva*, gelificante: farina di semi di carrube*, antiossidante: acido L ascorbico. *Prodotti biologici e con solo zuccheri della frutta. La marmellata dovrà contenere una quantità di frutta di circa 60 g per 100 g, e gli zuccheri totali dovranno essere di circa 45 g per 100 g. La marmellata dovrà essere fornita in contenitori di vetro di 270 ml.	Totale 1350 conf da 280 g di marmellata - 675 conf marmellata bergamotto biologica - 675 conf marmellata bergamotto controllo

	essere di circa 45 g per 100 g. La marmellata dovrà essere fornita in contenitori di vetro di 270 ml.	bergamotto controllo
Crema Spalmabile alle Noccioline "con Noccioline di Calabria"	La crema spalmabile conterrà: zucchero di canna, noccioline tostate di Calabria (30%), burro, olio di semi di girasole, latte scremato in polvere, cacao magro, addensante: gomma di xantano, sale. Prodotto dovrà essere senza glutine, OGM, coloranti e conservanti. Il prodotto dovrà essere fornito in contenitori di vetro da 40 ml. L'energia totale fornita su 100 g di prodotto dovrà essere inferiore a 600 kcal e i grassi saturi inferiori a 5 g.	Totale 2100 conf da 180 g - 1050 conf da 180 g di noccioline di Calabria - 1050 conf da 180 g di noccioline controllo
Succo di pomodoro	Succo di pomodoro ad alto contenuto di carotenoidi e licopene. Il succo sarà prodotto con pomodori biologici. Il prodotto dovrà essere fornito in bottigliette di vetro da 270 ml.	Totale 12600 bottiglie da 270 ml - 6300 bottiglie succo di pomodoro ad alto contenuto di carotenoidi - 6300 bottiglie succo di pomodoro controllo

- nella relazione tecnico-scientifica, allegata alla predetta richiesta, viene specificato che la ditta C.G.F. Food S.r.l., con sede legale in Loc. Rinelli snc, 88068 Soverato (CZ), è l'unica azienda che produce gli alimenti elencati con le caratteristiche richieste e necessarie per lo svolgimento delle attività di ricerca previste dal progetto;
- con nota prot. n. 52 del 04.04.2024, il coordinatore Amministrativo dei Dipartimenti di Area Medica, Dott. Giuseppe Ceravolo, a mezzo PEC, ha inviato alla ditta C.G.F. Food S.r.l., con sede legale in Loc. Rinelli snc, 88068 Soverato (CZ), la richiesta di preventivo di spesa per l'acquisto del suddetto prodotto nutraceutico;
- con richiesta del 10.04.2024, il prof. Arturo Pujia ha comunicato la necessità di integrare la fornitura di cui sopra con ulteriori 120 bottiglie da 700 ml di salsa di pomodoro datterino, ottenuta con un'antica tecnica agronomica chiamata "ripening" e prodotta unicamente dall'azienda C.G.F. Food S.r.l., con sede legale in Loc. Rinelli snc, 88068 Soverato (CZ);
- con PEC del 10.04.2024, il coordinatore Amministrativo dei Dipartimenti di Area Medica, Dott. Giuseppe Ceravolo, ha trasmesso alla C.G.F. Food S.r.l., con sede legale in Loc. Rinelli snc, 88068 Soverato (CZ), la richiesta di integrazione del preventivo di spesa per l'acquisto dei prodotti alimentari suindicati;
- in data 10.04.2024, l'azienda C.G.F. Food S.r.l., con sede legale in Loc. Rinelli snc, 88068 Soverato (CZ), ha trasmesso il preventivo di € 60.164,25 Iva esclusa, per la fornitura dei prodotti alimentari richiesti;
- con Decreto n. 20 del 10.04.2024, il Direttore del Dipartimento di Medicina Sperimentale e Clinica dell'Università Magna Graecia di Catanzaro, ha approvato la richiesta del Prof. Arturo Pujia, in qualità di Responsabile del Goal 5.1, sottoscritta anche dal Responsabile Scientifico del progetto, Prof.ssa Donatella Paolino, di attivare le procedure per la fornitura di 120 bottiglie da 700 ml di salsa di pomodoro datterino nonché:

Alimenti funzionali	Composizione	Quantità
Nettare di Mirtilli Biologico	Il succo conterrà: Mirtilli*, acqua, zucchero d'uva*, succo di limone*, succo di sambuco*, addensante:	Totale 12600 bottiglie da 270 ml

	<p>Pectina da frutta, antiossidante: acido L-ascorbico. *Prodotti biologici. Il prodotto dovrà essere fornito in bottigliette di vetro da 270 ml e dovrà contenere solo zuccheri della frutta. L'energia totale fornita su 100 g di prodotto dovrà essere di circa 80 kcal e i carboidrati inferiori a 20 g.</p>	<p>- 6300 bottiglie mirtilli biologico - 6300 bottiglie mirtilli controllo</p>
Nettare di Melograno e Bergamotto Biologico	<p>Il succo conterrà: Succo di melagrana*, acqua, zucchero d'uva*, succo di bergamotto da concentrato*, succo di sambuco*, addensante: Pectina da frutta, antiossidante: acido L-ascorbico. *Prodotti biologici. Il prodotto dovrà essere fornito in bottigliette di vetro da 270 ml e dovrà contenere solo zuccheri della frutta. L'energia totale fornita su 100 g di prodotto dovrà essere di circa 50 kcal e i carboidrati inferiori a 20 g.</p>	<p>Totale 12600 bottiglie da 270 ml - 6300 bottiglie melograno e bergamotto biologico - 6300 bottiglie melograno e bergamotto controllo</p>
Marmellata di Bergamotto Biologica	<p>La marmellata conterà: bergamotti*, zucchero d'uva*, gelificante: farina di semi di carrube*, antiossidante: acido L ascorbico. *Prodotti biologici e con solo zuccheri della frutta. La marmellata dovrà contenere una quantità di frutta di circa 60 g per 100 g, e gli zuccheri totali dovranno essere di circa 45 g per 100 g. La marmellata dovrà essere fornita in contenitori di vetro di 270 ml.</p>	<p>Totale 1350 conf da 280 g di marmellata - 675 conf marmellata bergamotto biologica - 675 conf marmellata bergamotto controllo</p>
Crema Spalmabile alle Nocchie "con Nocchie di Calabria"	<p>La crema spalmabile conterrà: zucchero di canna, nocchie tostate di Calabria (30%), burro, olio di semi di girasole, latte scremato in polvere, cacao magro, addensante: gomma di xantano, sale. Prodotto dovrà essere senza glutine, OGM, coloranti e conservanti. Il prodotto dovrà essere fornito in contenitori di vetro da 40 ml. L'energia totale fornita su 100 g di prodotto dovrà essere inferiore a 600 kcal e i grassi saturi inferiori a 5 g.</p>	<p>Totale 2100 conf da 180 g - 1050 conf da 180 g di nocchie di calabria - 1050 conf da 180 g di nocchie controllo</p>
Succo di pomodoro	<p>Succo di pomodoro ad alto contenuto di carotenoidi e licopene. Il succo sarà prodotto con pomodori biologici. Il prodotto dovrà essere fornito in bottigliette di vetro da 270 ml.</p>	<p>Totale 12600 bottiglie da 270 ml - 6300 bottiglie succo di pomodoro ad alto contenuto di carotenoidi - 6300 bottiglie succo di pomodoro controllo</p>

necessari e indispensabile per avviare il progetto pilota previsto nell'ambito progetto Tech4You - Technologies for climate change adaptation and quality of life improvement - Investimento 1.5 – Creazione e rafforzamento di "Ecosistemi dell'innovazione", costruzione di "leader territoriali di R&S" – nell'ambito della Missione 4 "Istruzione e ricerca" – Componente 2 "Dalla ricerca all'impresa" del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza-CUP F63C22000440006- Spoke: 5- Goal: 5.1;

- con lo stesso decreto n. 20 del 10.04.2024, il Direttore del Dipartimento di Medicina Sperimentale e Clinica dell'Università Magna Græcia di Catanzaro, ha autorizzato il ricorso alla procedura negoziata senza pubblicazione di un bando di gara, ai sensi dell'art. 76, co. 2, lett. b), punto 2) del D. Lgs. 36/2023, in

conformità alle indicazioni contenute nelle Linee guida ANAC n. 8, da avviare sulla piattaforma Acquisti in rete – MEPA, nell’ambito del bando Beni, classe merceologica “Prodotti alimentari” (C.P.V.: 15890000-3), tramite trattativa diretta, per la fornitura dei prodotti alimentari necessari e indispensabili per avviare il progetto pilota nell’ambito del progetto di ricerca Tech4You - Technologies for climate change adaptation and quality of life improvement - Investimento 1.5 – Creazione e rafforzamento di “Ecosistemi dell’innovazione”, costruzione di “leader territoriali di R&S” – nell’ambito della Missione 4 “Istruzione e ricerca” – Componente 2 “Dalla ricerca all’impresa” del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza- CUP F63C22000440006- Spoke: 5- Goal: 5.1;

- in data 11.04.2024, alla società C.G.F. Food S.r.l., con sede legale in Loc. Rinelli snc, 88068 Soverato (CZ), è stata inviata, sulla piattaforma MEPA – Acquisti in rete – nell’ambito del bando Beni, classe merceologica “Prodotti alimentari” (C.P.V.: 15890000-3), lettera di invito alla trattativa diretta (RDO 4256495) per procedere all’affidamento diretto della fornitura di cui sopra, alla quale rispondere entro e non oltre il 12.04.2024 alle ore 12:00;
- con PEC del 12.04.2024, ore 12:07 la società C.G.F. Food S.r.l., con sede legale in Loc. Rinelli snc, 88068 Soverato (CZ), ha chiesto una proroga dei termini per la presentazione dell’offerta, segnalando il malfunzionamento della piattaforma MEPA in quanto, nonostante i numerosi tentativi, non veniva caricato il documento di offerta economica;
- il coordinatore Amministrativo dei Dipartimenti di Area Medica, Dott. Giuseppe Ceravolo, verificando la fondatezza delle ragioni addotte, ha autorizzato la riapertura dei termini per la presentazione dell’offerta economica fino al 15.04.2024 ore 12:00;
- per la fornitura dei sopraelencati prodotti alimentari, la società C.G.F. Food S.r.l., con sede legale in Loc. Rinelli snc, 88068 Soverato (CZ), il 12.04.2024 ha presentato tramite piattaforma Acquisti in rete – MEPA, il documento di offerta economica per un importo pari ad € 60.124.00, oltre iva come per legge con riferimento alla trattativa diretta (RDO 4256495), unitamente alla dichiarazione relativa al possesso dei requisiti per l’affidamento dei contratti pubblici ex artt. 94-95-96-97-98 e 100 del D. Lgs 36/2023 (allegato 2);

Ciò premesso,

PROPONE

- di aggiudicare definitivamente la Trattativa diretta N. 4256495 alla società C.G.F. Food S.r.l., con sede legale in Loc. Rinelli snc, 88068 Soverato (CZ), al costo di € 60.124,00, oltre iva come per legge per la fornitura di 120 bottiglie da 700 ml di salsa di pomodoro datterino nonchè:

Alimenti funzionali	Composizione	Quantità
Nettare di Mirtilli Biologico	Il succo conterrà: Mirtilli*, acqua, zucchero d'uva*, succo di limone*, succo di sambuco*, addensante: Pectina da frutta, antiossidante: acido L-ascorbico. *Prodotti biologici. Il prodotto dovrà essere fornito in bottigliette di vetro da 270 ml e dovrà contenere solo zuccheri della frutta. L’energia totale fornita su 100 g di prodotto dovrà essere di circa 80 kcal e i carboidrati inferiori a 20 g.	Totale 12600 bottiglie da 270 ml - 6300 bottiglie mirtilli biologico - 6300 bottiglie mirtilli controllo
Nettare di Melograno e	Il succo conterrà: Succo di melagrana*, acqua, zucchero d'uva*, succo di bergamotto da concentrato*, succo di	Totale 12600 bottiglie da 270 ml

Bergamotto Biologico	sambuco*, addensante: Pectina da frutta, antiossidante: acido L-ascorbico. *Prodotti biologici. Il prodotto dovrà essere fornito in bottigliette di vetro da 270 ml e dovrà contenere solo zuccheri della frutta. L'energia totale fornita su 100 g di prodotto dovrà essere di circa 50 kcal e i carboidrati inferiori a 20 g.	- 6300 bottiglie melograno e bergamotto biologico - 6300 bottiglie melograno e bergamotto controllo
Marmellata di Bergamotto Biologica	La marmellata conterrà: bergamotti*, zucchero d'uva*, gelificante: farina di semi di carrube*, antiossidante: acido L ascorbico. *Prodotti biologici e con solo zuccheri della frutta. La marmellata dovrà contenere una quantità di frutta di circa 60 g per 100 g, e gli zuccheri totali dovranno essere di circa 45 g per 100 g. La marmellata dovrà essere fornita in contenitori di vetro di 270 ml.	Totale 1350 conf da 280 g di marmellata - 675 conf marmellata bergamotto biologica - 675 conf marmellata bergamotto controllo
Crema Spalmabile alle Nocciole "con Nocciole di Calabria"	La crema spalmabile conterrà: zucchero di canna, nocciole tostate di Calabria (30%), burro, olio di semi di girasole, latte scremato in polvere, cacao magro, addensante: gomma di xantano, sale. Prodotto dovrà essere senza glutine, OGM, coloranti e conservanti. Il prodotto dovrà essere fornito in contenitori di vetro da 40 ml. L'energia totale fornita su 100 g di prodotto dovrà essere inferiore a 600 kcal e i grassi saturi inferiori a 5 g.	Totale 2100 conf da 180 g - 1050 conf da 180 g di nocciole di calabria - 1050 conf da 180 g di nocciole controllo
Succo di pomodoro	Succo di pomodoro ad alto contenuto di carotenoidi e licopene. Il succo sarà prodotto con pomodori biologici. Il prodotto dovrà essere fornito in bottigliette di vetro da 270 ml.	Totale 12600 bottiglie da 270 ml - 6300 bottiglie succo di pomodoro ad alto contenuto di carotenoidi - 6300 bottiglie succo di pomodoro controllo

- di formalizzare la predetta trattativa mediante Documento di stipula, generato automaticamente dalla piattaforma MePa di Consip, firmato digitalmente dal soggetto stipulante e caricato a sistema.
- di dare mandato agli Uffici Amministrativi del Dipartimento di Medicina Sperimentale e Clinica imputare la somma di euro **72.017,27** iva inclusa sulla Voce Coan CA.04.40.01.01 "Cancelleria e altri materiali di consumo" - Progetto Tech4You - Technologies for climate change adaptation and quality of life improvement - Investimento 1.5 – Creazione e rafforzamento di "Ecosistemi dell'innovazione", costruzione di "leader territoriali di R&S" – nell'ambito della Missione 4 "Istruzione e ricerca" – Componente 2 "Dalla ricerca all'impresa" del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza- CUP F63C22000440006- Spoke: 5- Goal: 5.1.

Ai sensi dell'art. 28 del D. Lgs. 36/2023, che la presente relazione e tutti gli atti relativi alla procedura in oggetto saranno pubblicati sul sito dell'Università degli Studi "Magna Graecia" di Catanzaro all'indirizzo: <http://web.unicz.it/it/category/bandi-di-gara>, in conformità a quanto stabilito dall'art. 85 del D. Lgs. 36/2023 e con l'applicazione delle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 33/2013.

Si allegano:

- ✓ riepilogo RDO 4256495;
- ✓ documento di offerta economica RDO 4256495;
- ✓ modifica RDO per riapertura termini di presentazione offerta economica
- ✓ documento di stipula RDO 4256495.

Catanzaro, 15.04.2024


Il Responsabile Unico del Progetto
(Dott. Giuseppe Ceravolo)
OMISSIS

*Firma autografa omessa ai
sensi dell'art. 3 d.lgs. 39/1993.*

Tipologia di Rdo: Trattative Dirette

AFFIDAMENTO DIRETTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI NECESSARI PER LE ESIGENZE DEL PROGETTO T4Y EX ART 76
COMMA 2 LETTERA B PUNTO 2 DEL D.LGS. 36/2023

Dati Principali

Numero RDO

4256495

Nome RDO

AFFIDAMENTO DIRETTO EX ART 76 COMMA 2 LETTERA B PUNTO 2 DELLA FORNITURA DI PRODOTTI
ALIMENTARI

Tipologia di contratto

Appalto di forniture

Tipologia di procedura

Altro

Regolamento applicabile alla procedura telematica

Regolamento MEPA eProcurement Acquistinrete

Ruoli e Autorizzazioni

Responsabile del procedimento

Giuseppe Ceravolo

CRVGPP66A29A780X

Soggetto Stipulante/Soggetti Stipulanti

Pasquale Mastroroberto MSTPQL59T20F052H

Stazione Appaltante

ISTRUZIONE, UNIVERSITA' ED ENTI DI RICERCA >
UNIVERSITA' E POLITECNICI > UNIVERSITA' DEGLI STUDI
MAGNA GRAECIA DI CATANZARO

Ente Committente

ISTRUZIONE, UNIVERSITA' ED ENTI DI RICERCA >
UNIVERSITA' E POLITECNICI > UNIVERSITA' DEGLI STUDI
MAGNA GRAECIA DI CATANZARO

Date

Pubblicazione



11/04/2024 14:56

Inizio presentazione offerte



11/04/2024 14:56

Termine ultimo presentazione offerte



12/04/2024 12:00

Data limite stipula contratto



12/10/2024 12:00

Giorni dopo la stipula per consegna beni/decorrenza

15

Dettaglio

Criterio Aggiudicazione

Minor Prezzo

CIG

B1377AC99C

CUP

F63C22000440006

CPV**Identificativo**

15890000-3

DescrizioneProdotti alimentari e prodotti
secchi vari**Categoria**

Prodotti alimentari-Mepa

Fornitura

100

Formulazione offerta economica

VALORE ECONOMICO

Decimali Offerta

5

Termini di pagamento

30 GG DATA ACCERTAMENTO

Importo base d'asta

€ 60.164,25

Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso

€ 0,00

Dati consegna e fatturazione

Fatturazione: CODICE IPA OWQQAD DIPARTIMENTO DI MEDICINA SPERIMENTALE E CLINICA VIALE EUROPA CAMPUS UNIVERSITARIO LOC. GERMANETO CATANZARO (CATANZARO); Consegna: PROF. PUJIA DOTT. SSA FERRO (34.75523955) UOC NUTRIZIONE CLINICA LIVELLO V CORPO C VIALE EUROPA CAMPUS UNIVERSITARIO LOC. GERMANETO 88100 CATANZARO (CATANZARO); Aliquote: secondo la normativa vigente

Documentazione Gara



LETTERA INVITO CGF FOOD.pdf

3569.0 Kb

LETTERA INVITO

dichiarazione possesso requisiti cgf food.pdf

417.7 Kb

DICHIARAZIONE POSSESSO REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

dichiarazione possesso requisiti cgf food.pdf

417.7 Kb

DICHIARAZIONE POSSESSO REQUISITI

Inviti

Partita IVA

Ragione sociale

02813160799

C.G.F. FOOD S.R.L.

Offerta Economica relativa a

Descrizione AFFIDAMENTO DIRETTO EX ART 76 COMMA 2 LETTERA B PUNTO 2 DELLA FORNITURA DI
PRODOTTI ALIMENTARI
RdO nr. 4256495

Numero lotto 0

Amministrazione titolare del procedimento

Ente acquirente	UNIVERSITA' DEGLI STUDI MAGNA GRAECIA DI CATANZARO		
Ufficio	Dipartimento di Medicina sperimentale e clinica		
Codice fiscale	97026980793	Codice univoco ufficio	OWQQAD
Indirizzo sede	Dipartimento di medicina sperimentale e clinica - univ. di catanzaro, viale europa		
Città	Catanzaro		
Recapito telefonico	+3909613694025		
Email	gceravolo@unicz.it		
Punto ordinante	Pasquale Mastroberto		

Concorrente

Forma di partecipazione

Singolo operatore economico

Ragione sociale/Denominazione

C.G.F. FOOD S.R.L.

Partita IVA

02813160799

Tipologia societaria

Società a responsabilità limitata (SRL)

Oggetto dell'Offerta

Formulazione dell'Offerta Economica = Valore economico (Euro)

SISTEMI DI E-PROCUREMENT

Nome

Valore

Valore offerto

60124,0000

Ulteriori elementi della procedura di affidamento

Procedura Finanziata con Fondi PNRR

Procedura Finanziata con Fondi PNRR

Il Concorrente, nell'accettare tutte le condizioni specificate nella documentazione del procedimento, altresì dichiara:

- che la presente offerta è irrevocabile ed impegnativa sino al termine di conclusione del procedimento, così come previsto nella lex specialis;
- che la presente offerta non vincolerà in alcun modo la Stazione Appaltante/Ente Committente;
- di aver preso visione ed incondizionata accettazione delle clausole e condizioni riportate nel Capitolato Tecnico e nella documentazione di Gara, nonché di quanto contenuto nel Capitolato d'oneri/Disciplinare di gara e, comunque, di aver preso cognizione di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione di tutte le prestazioni oggetto del Contratto e che di tali circostanze ha tenuto conto nella determinazione dei prezzi richiesti e offerti, ritenuti remunerativi;
- di non eccepire, durante l'esecuzione del Contratto, la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi non valutati o non considerati, salvo che tali elementi si configurino come cause di forza maggiore contemplate dal codice civile e non escluse da altre norme di legge e/o dalla documentazione di gara;
- che i prezzi/sconti offerti sono onnicomprensivi di quanto previsto negli atti di gara;
- che i termini stabiliti nel Contratto e/o nel Capitolato Tecnico relativi ai tempi di esecuzione delle prestazioni sono da considerarsi a tutti gli effetti termini essenziali ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1457 cod. civ.;
- che il Capitolato Tecnico, così come gli altri atti di gara, ivi compreso quanto stabilito relativamente alle modalità di esecuzione contrattuali, costituiranno parte integrante e sostanziale del contratto che verrà stipulato con la stazione appaltante/ente committente.

ATTENZIONE: QUESTO DOCUMENTO NON HA VALORE SE PRIVO DELLA SOTTOSCRIZIONE A MEZZO FIRMA DIGITALE

SISTEMI DI E-PROCUREMENT

Tipologia di Rdo: Trattative Dirette

AFFIDAMENTO DIRETTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI NECESSARI PER LE ESIGENZE DEL PROGETTO T4Y EX ART 76
COMMA 2 LETTERA B PUNTO 2 DEL D.LGS. 36/2023

Dati Principali

Numero RDO

4256495

Nome RDO

AFFIDAMENTO DIRETTO EX ART 76 COMMA 2 LETTERA B PUNTO 2 DELLA FORNITURA DI PRODOTTI
ALIMENTARI

Tipologia di contratto

Appalto di forniture

Tipologia di procedura

Altro

Regolamento applicabile alla procedura telematica

Regolamento MEPA eProcurement Acquistinrete

Ruoli e Autorizzazioni

Responsabile del procedimento

Giuseppe Ceravolo

CRVGPP66A29A780X

Soggetto Stipulante/Soggetti Stipulanti

Pasquale Mastroroberto MSTPQL59T20F052H





Stazione Appaltante

ISTRUZIONE, UNIVERSITA' ED ENTI DI RICERCA >
UNIVERSITA' E POLITECNICI > UNIVERSITA' DEGLI STUDI
MAGNA GRAECIA DI CATANZARO

Ente Committente

ISTRUZIONE, UNIVERSITA' ED ENTI DI RICERCA >
UNIVERSITA' E POLITECNICI > UNIVERSITA' DEGLI STUDI
MAGNA GRAECIA DI CATANZARO

Date

Pubblicazione 12/04/2024 12:51**Inizio presentazione offerte** 11/04/2024 14:56**Termine ultimo presentazione offerte** 15/04/2024 12:00**Data limite stipula contratto** 15/10/2024 12:00**Giorni dopo la stipula per consegna beni/decorrenza**

15

Dettaglio

Criterio Aggiudicazione
Minor Prezzo

CIG
B1377AC99C

CUP
F63C22000440006

CPV Identificativo	Descrizione	Categoria	Fornitura
15890000-3	Prodotti alimentari e prodotti secchi vari	Prodotti alimentari-Mepa	100

Formulazione offerta economica
VALORE ECONOMICO

Decimali Offerta
5

Termini di pagamento
30 GG DATA ACCERTAMENTO

Importo base d'asta
€ 60.164,25

Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso
€ 0,00

Dati consegna e fatturazione

Fatturazione: CODICE IPA OWQQAD DIPARTIMENTO DI MEDICINA SPERIMENTALE E CLINICA VIALE EUROPA CAMPUS UNIVERSITARIO LOC. GERMANETO CATANZARO (CATANZARO); Consegna: PROF. PUJIA DOTT. SSA FERRO (3475523955) UOC NUTRIZIONE CLINICA LIVELLO V CORPO C VIALE EUROPA CAMPUS UNIVERSITARIO LOC. GERMANETO 88100 CATANZARO (CATANZARO); Aliquote: secondo la normativa vigente

Documentazione Gara



LETTERA INVITO CGF FOOD.pdf

3569.0 Kb

LETTERA INVITO

dichiarazione possesso requisiti cgf food.pdf

417.7 Kb

DICHIARAZIONE POSSESSO REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

dichiarazione possesso requisiti cgf food.pdf

417.7 Kb

DICHIARAZIONE POSSESSO REQUISITI

Inviti

Partita IVA

Ragione sociale

02813160799

C.G.F. FOOD S.R.L.

Stato Rdo: Scaduta

Modifica Rdo

In questa sezione puoi scegliere il tipo di modifiche che desideri effettuare per la Rdo. La scelta di effettuare modifiche strutturali comporterà l'inserimento di un blocco sulla Rdo che sarà quindi sospesa per attività di manutenzione.

MODIFICHE STRUTTURALI

MODIFICHE NON STRUTTURALI

Motivazioni* ⓘ

Con comunicazione inviata a mezzo pec del 12.04.2024 ore 12:07, l'operatore economico invitato C.G.F. Food srl segnalava l'impossibilità di firmare digitalmente il documento di offerta economica nonostante i vari tentativi

PROCEDI

Dati e documenti di stipula

Numero Trattativa	4256495
Descrizione Trattativa	AFFIDAMENTO DIRETTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI NECESSARI PER LE ESIGENZE DEL PROGETTO T4Y EX ART 76 COM... <i>vai al dettaglio della negoziazione su acquistinretepa.it</i>
CIG	B1377AC99C
CUP	F63C22000440006
Criterio di Aggiudicazione	Minor prezzo

Amministrazione Contraente

Nome Ente	UNIVERSITA' DEGLI STUDI MAGNA GRAECIA DI CATANZARO
Codice Fiscale Ente	97026980793
Nome ufficio	Dipartimento di Medicina sperimentale e clinica
Telefono	+3909613694025
Condice univoco ufficio	OWQQAD
Punto Ordinante	Pasquale Mastroroberto, CF:MSTPQL59T20F052H
Firmatario del contratto di stipula	Pasquale Mastroroberto, CF: MSTPQL59T20F052H

Concorrente Contraente

Ragione o Denominazione Sociale	C.G.F. FOOD S.R.L.
Codice Operatore Economico	02813160799
Codice Fiscale Operatore Economico	02813160799
Sede Legale	LOCALITA' RINELLI S.N.C.
Telefono	096721294
Posta Elettronica Certificata	CGF.FOOD@PEC.IT
Tipologia impresa	Società a responsabilità limitata (SRL)

Dati dell'offerta accettata

Identificativo univoco dell'offerta	1307232
Offerta presentata il	12/04/2024

Contenuto economico dell'offerta

Nome	Valore
Valore offerto	60124,0000

Ulteriori elementi sull'offerta

Procedura Finanziata con Fondi PNRR

Procedura Finanziata con Fondi PNRR

Informazioni di consegna e fatturazione

Data Limite per Consegna Beni / Decorrenza Servizi 15

Termini di pagamento 30 GG Data Accertamento Conformità Merci / Servizi

Disciplina del contratto

- Ai sensi di quanto disposto dall'art. 54 delle REGOLE DEL SISTEMA DI E-PROCUREMENT DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE (di seguito per brevità "REGOLE") e nel rispetto della procedura di acquisto mediante Trattativa Diretta prevista dall'articolo 44 delle REGOLE, con il presente "Documento di Stipula" l'Amministrazione, attraverso il proprio Punto Ordinante, avendo verificato la conformità dell'Offerta inviata dal Fornitore rispetto a quanto indicato nella propria Richiesta ne accetta l'Offerta sopra dettagliata.
- Ai sensi di quanto previsto dall'art. 54 delle REGOLE il Contratto, composto dalla Offerta del Fornitore Abilitato e dal Documento di Stipula dell'Unità Ordinante, è disciplinato dalle Condizioni Generali relative al/ai Bene/i Servizio/i oggetto del Contratto e dalle eventuali Condizioni Particolari predisposte e inviate dal Punto Ordinante in allegato alla Trattativa diretta e sottoscritte dal Fornitore per accettazione unitamente dell'Offerta.
- Il presente Documento di Stipula è valido ed efficace a condizione che sia stato firmato digitalmente e inviato al Sistema entro il termine di validità dell'offerta sopra indicato (" L'offerta accettata era irrevocabile ed impegnativa fino al "), salvo ulteriori accordi intercorsi tra le parti contraenti.
- Con la sottoscrizione del presente atto si assumono tutti gli oneri assicurativi e previdenziali di legge, nonché l'obbligo di osservare le norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e di retribuzione dei lavoratori dipendenti, nonché si accettano tutte le condizioni contrattuali e le penalità.
- Si prende atto che i termini stabiliti nella documentazione allegata alla Trattativa diretta, relativamente ai tempi di esecuzione del Contratto, sono da considerarsi a tutti gli effetti termini essenziali ai sensi e per gli effetti dell'art. 1457 C.C.
- Per quanto non espressamente indicato si rinvia a quanto disposto dalle REGOLE DEL SISTEMA DI E-PROCUREMENT DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE; al Contratto sarà in ogni caso applicabile la disciplina generale e speciale che regola gli acquisti della Pubblica Amministrazione.

- Il presente Documento di Stipula è esente da registrazione ai sensi de Testo Unico del 22/12/1986 n. 917, art. 6 e s.m.i., salvo che in caso d'uso ovvero da quanto diversamente e preventivamente esplicitato dall' Amministrazione nelle Condizioni Particolari di Fornitura.

ATTENZIONE: QUESTO DOCUMENTO NON HA VALORE SE PRIVO DELLA SOTTOSCRIZIONE A MEZZO FIRMA DIGITALE