



# ISTITUTO SUPERIORE ISTRUZIONE SECONDARIA

Istituto Tecnico Agrario "Francesco De Sanctis" - Istituto Tecnico per Geometri "Oscar D'Agostino"  
via Tuoro Cappuccini 44 - 83100 Avellino - tel. 0825-1643323-(24)-(25)-(26) fax 0825-1643322  
mail: avis028006@istruzione.it - pec: avis028006@pec.istruzione.it

prot.n.3269/18

Avellino li 30-08-2018

**OGGETTO : Procedura aperta per la vendita di frutti nocciole e noci fresche.**

## IL DIRIGENTE SCOLASTICO

dell'I.S.I.S "De Sanctis - D'Agostino" di Avellino

- VISTO** che occorre procedere alla vendita in oggetto dei frutti pendenti  
nocciole e noci delle piante coltivate nel sito in Viale Italia di Avellino
- VISTA** la determina dirigenziale n.3268/2018 del 30-08-2018 con la quale  
è stata disposta l'attivazione della presente procedura di vendita;
- VISTO** il D.L. 228/2001 in materia di vendita diretta di prodotti;
- VISTO** l'art. 4 del D.L. n. 99 del 2004 che estende la disciplina suddetta alla  
vendita dei prodotti agricoli anche da parte di enti

## RENDE NOTO

che intende vendere i frutti **nocciole e noci fresche** raccolte presso l'Azienda Agraria di Viale Italia identificata catastalmente al NCT del Comune di Avellino al foglio 10 particelle:153-157 e parte delle particelle 226 e 231.

**Il prezzo base d'asta è fissato in € 150.00 al quintale comprese del calo .**

## CONDIZIONI GENERALI

- a) Il ritiro giornaliero a cura dell'aggiudicatario presso l'azienda prima identificata al termine della giornata tra le ore 15.00 /16.00;
- b) Le operazioni colturali di raccolta, a cura del personale della scuola sarà giornaliero;
- c) Il pagamento dell'importo complessivo dovrà avvenire a mezzo bonifico bancario **entro 10 giorni** dalla dall'ultima bolla di accompagnamento emessa ;

Gli interessati dovranno far pervenire la propria offerta presso l'I.S.I.S. " De Sanctis -D'Agostino" sito alla Via Tuoro Cappuccini,44 - 83100 Avellino, mediante il servizio postale (raccomandata A/R) o consegna a mano, in plico chiuso recante sul frontespizio oltre all'indicazione del mittente la dicitura "Offerta per prodotti appena raccolti di nocciole e noci" entro e non oltre le ore 10,00 del 10/09/2018. Le buste contenenti le offerte saranno aperte alle ore 10.30 dello stesso giorno. L'offerta dovrà essere espressa al quintale e dovrà contenere esplicita dichiarazione attestante:

- la presa integrale visione di tutte le norme previste dal presente avviso pubblico accettando, senza riserva alcuna, tutte le condizioni in esso contenute e di averle ritenute idonee ai fini della presentazione dell'offerta economica;
- di aver effettuato un sopralluogo sul terreno ove deve avvenire l'utilizzazione e di aver preso direttamente conoscenza delle condizioni locali nonché di tutte le circostanze di fatto e di luogo, sia generali che particolari, che possono aver influito sulla determinazione dell'offerta economica;
- la regolare posizione contributiva ed assicurativa del personale che verrà adibito alle operazioni di ritiro del prodotto ;
- l'ottemperanza alle disposizioni legislative relative alla sicurezza sul lavoro (D. Lgs. 81/08 e s.m.i.);
- di mantenere la scuola sollevata ed indenne da richieste di risarcimento e da eventuali azioni legali da terzi;

Le ditte concorrenti devono dimostrare di essere in possesso dei requisiti di idoneità morale per contrarre con la Pubblica Amministrazione ai sensi della normativa vigente.

All'offerta dovrà essere allegata, a pena di esclusione, la fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore.

L'aggiudicazione avrà luogo nei confronti della Ditta che avrà presentato la migliore offerta ritenuta congrua e avrà luogo anche quando vi fosse una sola offerta valida.

#### Responsabile del procedimento

E' individuato quale responsabile del procedimento il **prof. Antonio Stornaiuolo** che potrà essere contattato per il sopralluogo al numero **340/5685494**.

#### Avvertenze

Il trattamento dei dati pervenuti avverrà in conformità alle disposizioni del Decreto Legislativo del 30 giugno 2003 n. 196.



il dirigente scolastico  
ing. Pietro Caterini