

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"
via Matteotti, 4 – 21013 Gallarate (VA)

☎ 0331-774605 ☎ 0331-245498
☎ 0331- 770379

cf 82009260124
www.isfalconegallarate.edu.it

✉ : falcone@isfalconegallarate.it
✉ : vais023006@istruzione.it
✉ : vais023006@pec.istruzione.it

IS "GIOVANNI FALCONE" GALLARATE
Prot. 0006222 del 29/09/2020
06-02 (Uscita)

All'amministrazione trasparente
www.isfalconegallarate.edu.it

All'albo pretorio

Alle ditte interessate
sede

Oggetto : Bando di gara a procedura aperta per la fornitura di generi alimentari vari di origine animale e vegetale, freschi e conservati, e di prodotti ausiliari occorrenti al servizio ristorazione a ridotto impatto ambientale. sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 c. 2 d. lgs 50/2016

CIG QUADRO 8351001807 CUP D39E20000610007

Il Dirigente Scolastico

- VISTO** il Decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 ;
VISTO il Decreto Interministeriale n° 129/2018 Nuovo Regolamento di Contabilità ;
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 legge 27/12/2006 n. 296 e successive modificazioni;
VISTI i commi da 149 a 158 dell'art. 1 della Legge 24/12/2012, n. 228;
VISTO Il DL. Vo 7 marzo 2005, n. 82. Codice dell'amministrazione digitale e gli aggiornamenti seguenti;
- il D.P.R. 207/2010 Regolamento di attuazione del Codice dei contratti
 - IL D. Lgs. 81/08 e in particolare l'art.26, comma 6;
 - La legge 123/07;
 - Il D.L. 150 Codice Appalti e in particolare l'art.81;
 - L'art. 26 della Legge 488/1999;
- VISTO** il DPR 28/12/2000 n. 445;
VISTA la legge 107/2015 buona scuola;
VISTO Il regolamento d'Istituto contenente criteri e limiti per lo svolgimento dell'attività negoziale da parte del Dirigente Scolastico;
VISTA la delibera Anac n. 289 del 1/2020 (Esonero per le stazioni appaltanti e gli operatori economici fino al 31 dicembre 2020 dal versamento della contribuzione dovuta all'ANAC ai sensi dell'art. 1, commi 65 e 67 della legge n. 266 del 23 dicembre 2005);
- CONSIDERATA** la necessità di acquisire prodotti per la realizzazione dei percorsi didattici dell'Istituto e la gestione dei servizi offerti;
TENUTO CONTO della disponibilità in bilancio e della programmazione 2021/2023;
PRECISATO che il fine pubblico da perseguire è l'adeguamento alle norme e il raggiungimento degli obiettivi del POF;
- VISTO** l'art. 1, comma 449 della L. 296 del 2006, come modificato dall'art. 1, comma 495, L. n. 208 del 2015, che prevede che tutte le amministrazioni statali centrali e periferiche, ivi comprese le scuole di ogni ordine e grado, sono tenute ad approvvigionarsi utilizzando le convenzioni stipulate da Consip S.p.A.;
- DATO ATTO** della non esistenza di Convenzioni Consip attive in merito a tale merceologia;
VISTO l'art. 31, comma 1, del D.lgs. 50/2016, il quale prevede che «Per ogni singola procedura per l'affidamento di un appalto o di una concessione le stazioni appaltanti individuano, nell'atto di adozione o di aggiornamento dei programmi di cui all'articolo 21, comma 1, ovvero nell'atto di avvio relativo ad ogni singolo intervento per le esigenze non incluse in programmazione, un responsabile unico del procedimento (RUP) per le fasi della programmazione, della progettazione, dell'affidamento, dell'esecuzione. [...] Fatto salvo quanto previsto al comma 10, il RUP è nominato con atto formale del soggetto responsabile dell'unità organizzativa, che deve essere di livello apicale, tra i dipendenti di ruolo addetti all'unità medesima, dotati del necessario livello di inquadramento giuridico in relazione alla struttura della pubblica amministrazione e di competenze professionali adeguate in relazione ai compiti per cui è nominato; la sostituzione del RUP individuato nella programmazione di cui all'articolo 21, comma 1, non comporta modifiche alla stessa. Laddove sia accertata la carenza nell'organico della suddetta unità organizzativa, il RUP è nominato tra gli altri dipendenti in servizio. L'ufficio di responsabile unico del procedimento è obbligatorio e non può essere rifiutato»;

VISTE le Linee guida ANAC n. 3, recanti «Nomina, ruolo e compiti del responsabile unico del procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni», approvate dal Consiglio dell'Autorità con deliberazione n. 1096 del 26 ottobre 2016 e aggiornate al D.lgs. 56 del 19 aprile 2017 con deliberazione del Consiglio n. 1007 dell'11 ottobre 2017, le quali hanno inter alia previsto che «Il RUP è individuato, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 31, comma 1, del codice, tra i dipendenti di ruolo addetti all'unità organizzativa inquadrati come dirigenti o dipendenti con funzioni direttive o, in caso di carenza in organico della suddetta unità organizzativa, tra i dipendenti in servizio con analoghe caratteristiche», definendo altresì i requisiti di professionalità richiesti al RUP;

RITENUTO che il DIRIGENTE SCOLASTICO dell'Istituzione Scolastica, risulta pienamente idoneo a ricoprire l'incarico di RUP per l'affidamento in oggetto, in quanto soddisfa i requisiti richiesti dall'art. 31, comma 1, del D.Lgs. 50/2016, avendo un livello di inquadramento giuridico e competenze professionali adeguate rispetto all'incarico in questione;

VISTO l'art. 6-bis della legge 7 agosto 1990, n. 241, introdotto dall'art. 1, comma 41, della legge 6 novembre 2012, n. 190, relativo all'obbligo di astensione dall'incarico del responsabile del procedimento in caso di conflitto di interessi, e all'obbligo di segnalazione da parte dello stesso di ogni situazione di conflitto (anche potenziale);

TENUTO CONTO che, nei confronti del RUP individuato non sussistono le condizioni ostative previste dalla succitata norma;

DATO ATTO della necessità di affidare la fornitura di generi alimentari per il triennio 2021/2023 tramite gara europea ;

CONSIDERATO che l'affidamento in oggetto è finalizzato al regolare svolgimento delle attività di laboratorio dell'indirizzo alberghiero e dell'attività di ristorazione/catering svolta dall'istituto;

CONSIDERATO di prevedere una durata contrattuale pari a 36 mesi;

RILEVATO che sono stati condotti accertamenti volti ad appurare l'esistenza di rischi da interferenza nell'esecuzione dell'appalto in oggetto e che:

o Non sono stati riscontrati i suddetti rischi. Pertanto non è necessario provvedere alla redazione del DUVRI. Non sussistono conseguentemente costi per la sicurezza;

PRECISATO CHE: l'eventuale contratto verrà stipulato digitalmente mediante scrittura privata;

VISTA la disponibilità di bilancio;

RITENUTO di procedere in merito;

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 come da schermate CONSIP acquisite a protocollo n. 3902 del 18/06/2020;

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 2021/2023;

Indice

una gara aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a) del D.L.vo n. 50/2016 per l'affidamento della fornitura dei prodotti alimentari per le esercitazioni di laboratorio alle condizioni di seguito specificate.

Si precisa che non si procederà 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 "B".

I prodotti sono suddivisi in lotti. Ciascun operatore può concorrere per uno o più 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'allegato C) precisa le "Caratteristiche merceologiche degli alimenti oggetto della fornitura" che valgono per i prodotti di tutti i lotti: tali caratteristiche sono inderogabili. Lo stesso allegato elenca i prodotti che costituiscono ogni lotto. Per ogni lotto sono individuati alcuni prodotti per i quali sono descritte le caratteristiche di qualità richieste. Tali prodotti costituiscono il 'paniere' di ciascun lotto. Le caratteristiche di qualità richieste per i prodotti 'paniere' concorreranno alla formazione dell'offerta tecnica (si veda oltre art. 7)

L'allegato "B" elenca, per lotto, tutti i prodotti indicando per ognuno la relativa 'pezzatura' e il presunto fabbisogno annuo. I prodotti evidenziati in colore giallo costituiscono il 'paniere'. L'operatore dovrà indicare per ogni prodotto – paniere e non – il prezzo IVA esclusa per unità di misura.

Tale prezzo concorrerà alla costituzione dell'offerta economica (si veda oltre art. 7).

I prezzi indicati dall'operatore in sede di offerta non dovranno subire variazioni per tutta la durata del contratto.

Per ogni lotto è indicato un prezzo base d'asta: il prezzo offerto dall'operatore economico dovrà essere pari o inferiore a tale prezzo base d'asta.

La consegna della merce ordinata dovrà avvenire secondo i quantitativi richiesti dall'Istituzione scolastica con cadenza almeno bisettimanale (minimo n. 78 consegne per anno solare) e comunque a seconda del bisogno.

Il prezzo di offerta di ciascun prodotto dovrà essere comprensivo delle spese di trasporto.

L'offerta dovrà contenere esplicito riferimento alla marca e alla provenienza per ogni prodotto, privilegiando il rapporto qualità/prezzo e valutato come descritto all'art. 7.

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.

La fornitura è suddivisa nei seguenti lotti **che costituiranno distinto oggetto di valutazione e assegnazione**

LOTTI	DESCRIZIONE	IMPORTO A BASE D'ASTA TRIENNALE	IMPORTO A BASE D'ASTA ANNUALE	CIG
1	ACQUA E BIBITE	€ 55.000,00	€ 18.333,33	8351063B30
2	ALCOLICI	€ 7.500,00	€ 2.500,00	8351073373
3	VINI	€ 21.000,00	€ 7.000,00	83510944C7
4	BAR	€ 41.500,00	€ 13.833,33	8351109129
5	CARTA ALLUMINIO	€ 23.000,00	€ 7.666,67	83511166EE
6	SECCO	€ 53.100,00	€ 17.700,00	835113027D
7	FARINE	€ 24.000,00	€ 8.000,00	8351140ABB
8	ZUCCHERI	€ 9.000,00	€ 3.000,00	8351143D34
9	CARNE	€ 74.000,00	€ 24.666,67	835114922B
10	PESCE	€ 50.000,00	€ 16.666,67	8351153577
11	SURGELATI	€ 15.000,00	€ 5.000,00	8351162CE2
12	BRIOCHE E PANIFIC	€ 72.000,00	€ 24.000,00	8351167106
13	FORMAGGI E LATTICINI	€ 90.000,00	€ 30.000,00	8351178A17
14	UOVA	€ 19.000,00	€ 6.333,33	8351183E36
15	SALUMI	€ 33.000,00	€ 11.000,00	8351187187
16	FRUTTA E VERDURA	€ 41.400,00	€ 13.800,00	8351190400
17	CANDITI	€ 17.600,00	€ 5.866,67	83511968F2
18	CAFFÈ	€ 19.500,00	€ 6.500,00	8351198A98
19	SPEZIE ED AROMI	€ 820,00	€ 273,33	8351200C3E
20	GELATERIA PASTICCERIA	€ 1.600,00	€ 533,33	8351206135

Art. 2 Durata dell'appalto

Il contratto avrà durata di tre anni, dalla data di sottoscrizione del contratto.

Esso potrà essere esteso fino a un massimo di altri sei mesi susseguenti. Al termine del terzo anno, l'Istituto comunicherà all'assuntore la decisione di prolungare o meno per un ulteriore periodo di sei mesi il contratto con almeno 30 giorni di anticipo rispetto alla scadenza annuale. In caso di assenza di tale comunicazione il contratto è da considerarsi terminato.

Art. 3 Cauzione provvisoria e assicurazione

Ai sensi dell' art. 93 del decreto legislativo 50 del 18 aprile 2016 viene stabilita una cauzione provvisoria pari al 1% dell'importo di partecipazione (ovvero la cauzione dovrà essere pari all'1% dell'importo dei lotti per cui si concorre). Il partecipante si impegna inoltre a sottoscrivere una polizza RC verso terzi dai rischi connessi all'effettuazione del servizio oggetto della presente gara.

Art. 4 Procedure di gara e Soggetti ammessi alla gara

La procedura di gara è in base alla gara aperta con il principio del bando europeo l'aggiudicazione sarà effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa valutata secondo il seguente parametro: qualità- prezzo.

Tutte le procedure, clausole, indicazioni sono contenute nel disciplinare di gara che fa fede per ogni passaggio necessario per la partecipazione.

L'Istituto si riserva la facoltà di non assegnare, assegnare in toto o assegnare parzialmente il lotto e di aggiudicare la presente gara anche in presenza di una sola offerta ove la si ritenga congrua ai fini delle esigenze didattiche. I concorrenti per essere ammessi alla gara devono possedere i seguenti requisiti:

1. 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
 2. 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.
 3. Iscrizione nel registro dei fornitori ufficiale dell'Istituto da pagina web www.isfalconegallarate.edu.it - BANDI E GARE
- 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. 5 Termine invio e modalità di presentazione offerta

Il plico contenente l'offerta e la documentazione, dovrà essere inviato a mezzo pec a vais023006@pec.istruzione.it e dovrà pervenire **entro le ore 12,30 del giorno 16/11/2020** a pena di esclusione.

Il recapito pec è ad esclusivo rischio del mittente, per cui l'Amministrazione aggiudicatrice non si assume alcuna responsabilità qualora, per qualsiasi motivo, la medesima non venga recapitata in tempo utile.

Non saranno prese in considerazione istanze inviate via fax o per posta elettronica.

Non saranno prese in considerazione le offerte che, per qualsiasi motivo, perverranno oltre il termine stabilito.

La PEC dovrà chiaramente riportare come oggetto la dicitura **"CONTIENE OFFERTA PER LA PROCEDURA RELATIVA ALLA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI 2021/2023"**.

La PEC dovrà racchiudere al suo interno n. 3 files protetti da password contenenti la seguente documentazione:

file n° 1

Documentazione Amministrativa (con visibile la scritta: "file n° 1: Documentazione Amministrativa") protetta con password e firmata digitalmente :

- 1) Istanza di partecipazione alla gara (Allegato D)
- 2) Patto di Integrità (Allegato I)
- 3) Dichiarazione relativa alla tracciabilità (Allegato E)
- 4) Dichiarazione sostitutiva (Allegato F)
- 5) Trattamento dati (Allegato H)
- 6) Bando di gara sottoscritto in tutte le pagine per accettazione
- 7) Copia del documento valido d'identificazione del firmatario
- 8) PASS OE da richiedere all'ANAC per partecipare alla gara
- 9) Copia lettera fideiussione
- 10) DGUE

file n° 2

Offerta Tecnico qualitativa (con visibile la scritta: "file n° 2: Offerta Tecnico qualitativa") protetta con password e firmata digitalmente:

- 1) Allegato L debitamente compilato e sottoscritto dal rappresentante legale o suo delegato
- 2) eventuali schede tecniche dei prodotti paniere di cui all'Allegato B

file n° 3

Offerta Economica (con visibile la scritta: "file n° 3: Offerta Economica") protetta con password e firmata digitalmente:

- 1) tabelle di capitolato (Allegato B) **compilate con i prezzi, IVA esclusa, per unità di misura** e importo fabbisogno presunto (calcolato in automatico con tabella excel) per ciascun prodotto relativo ai lotti oggetto dell'offerta.

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 bisettimanale (min n. 78 consegne per anno scolastico - vedi art. 15)**

L'allegato B, debitamente compilato, dovrà essere firmato digitalmente, in formato excel.

L'offerta, ai fini della valutazione, deve considerarsi valida per almeno 90 giorni dalla presentazione.

Art. 6 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 ed economica, 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. 7 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 presso gli uffici del Direttore Amministrativo dell'Istituto **entro il perentorio termine delle ore 12,00 del giorno 11/11/2020** oppure **preferibilmente scrivendo** alla seguente mail bandiegare@isfalconegallarate.it

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. Per tutte le controversie che dovessero insorgere è competente esclusivamente il Foro di Busto Arsizio .

Art. 8 Criterio di aggiudicazione

L'aggiudicazione sarà effettuata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa per singolo prodotto ai sensi dell'art. 95 c, 2 d. lgs 50/2016 secondo i criteri di seguito indicati:

a) Offerta economica fino a 30 punti b) Offerta tecnica fino a 70 punti

a) Offerta economica

La valutazione dell'offerta economica di ogni lotto è effettuata sulla base della somma totale risultante dalla colonna "importo del fabbisogno presunto" data dal prodotto fra le colonne "prezzo iva esclusa per unità di misura" e "fabbisogno presunto" sia per i prodotti "paniere" (scheda allegata B righe evidenziate in giallo) che per i prodotti "non panieriere" (scheda allegata B righe non evidenziate in giallo); all'offerta di ogni singolo lotto la cui somma totale proposta è quella minima, verrà assegnato il punteggio massimo e a ciascuna offerta con importo diverso da quello minimo verrà assegnato il punteggio secondo le modalità sotto riportate.

- 1) per ogni lotto, il prezzo complessivo influisce per punti 30.
- 2) Per ogni lotto il punteggio sarà attribuito sulla base della seguente formula:
$$Pa = \frac{Imin}{In} * 30$$

Pa = punteggio attribuito al concorrente
Imin = importo più basso complessivo offerto
In = importo offerto dal concorrente

In caso di mancata offerta di un prodotto di capitolato verrà inserito (**ai soli fini della valutazione complessiva**) il prezzo massimo maggiorato del 10% presentato da altra ditta.

I punteggi saranno arrotondati alla seconda cifra decimale.

b) Offerta tecnica

Il punteggio dell'offerta tecnica sarà attribuito sulla base dei seguenti sub-criteri:

b.1) Analisi tecnica delle caratteristiche merceologiche / singole schede dei Prodotti Paniere (40 punti)

L'Operatore Economico dovrà indicare, **pena l'esclusione dalla gara**, le caratteristiche merceologiche e allegare la **scheda tecnica di ogni Prodotto Paniere**.

La valutazione delle schede è effettuata dalla Commissione con riferimento a quanto elencato nell'allegato **C – Caratteristiche Merceologiche degli alimenti oggetto della fornitura**.

La Commissione assegna il punteggio per ogni lotto sulla base del seguente criterio:

Punti 0: nel caso di fornitura in cui si rilevano prodotti non conformi alle prescrizioni contenute nel capitolato in misura superiore al 40% del numero totale di prodotti previsti nel lotto/paniere di riferimento (cfr. allegato H offerta tecnica) e in caso di mancato rispetto in generale delle prescrizioni previste dal capitolato sugli aspetti qualitativi delle derrate;

Punti 15: nel caso di fornitura in cui si rilevano prodotti non conformi alle prescrizioni contenute nel capitolato ma che non superano il 40% del numero totale di prodotti previsti nel lotto/paniere di riferimento;

Punti 40: nel caso di fornitura in cui si rilevano prodotti non conformi alle prescrizioni contenute nel capitolato ma che non superano il 20% del numero totale di prodotti previsti nel lotto/paniere di riferimento;

b.2) provenienza dei prodotti (20 punti)

Per i lotti 2, 3, 4 la provenienza dei prodotti dalla filiera km 0 sarà così valutata:

- 70% dei prodotti dalla filiera km 0 = 20 punti
- 70 % dei prodotti da filiera italiana = 12 punti
- 70 % dei prodotti da filiera UE = 6 punti

Per i lotti 1, 5

- 70 % dei prodotti da filiera italiana = 20 punti
- 70 % dei prodotti da filiera UE = 10 punti

b.3) Valutazione della cadenza di consegna dei prodotti (10 punti)

- cadenza settimanale: punti 0;
- cadenza bisettimanale: punti 5;
- cadenza tre volte la settimana: punti 6.
- Cadenza giornaliera: punti 10

Tabella riassuntiva di valutazione:

Offerta economicamente più vantaggiosa	Riepilogo criteri	Punteggio massimo
a) elemento economico	offerta economica: miglior offerta complessiva su fabbisogno presunto	30 punti
b) elemento qualitativo	b.1) analisi delle singole schede tecniche dei prodotti paniere (<i>n.b. prodotti evidenziati in colore giallo allegati b</i>)	40 punti
	b.2) provenienza dei prodotti	20 punti
	b.3. ORGANIZZAZIONE LOGISTICA - Valutazione della cadenza di consegna dei prodotti	10 punti

Art. 9 Svolgimento delle operazioni di gara

Un'apposita Commissione procederà, in seduta pubblica il **giorno 18/11/2020 alle ore 10.00** presso i locali dell'istituzione scolastica, a:

1. Verificare la correttezza formale dei plichi pervenuti, della documentazione e del relativo contenuto nei files presentati: Amministrativa (file n°1), Tecnico Qualitativa (file n° 2) al fine di prendere atto del relativo contenuto e di verificare l'effettiva presenza dei documenti richiesti dalla documentazione di gara;
2. 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 il **giorno 19.11.2020** la sola Commissione procederà, in una o più riunioni riservate, a valutare le offerte tecniche ed economiche ed attribuire i punteggi ad esse relativi.

Di seguito in seduta pubblica la commissione darà lettura dei punteggi assegnati e procederà ad aprire le buste contenenti le offerte economiche, dando lettura dei prezzi offerti. Si procederà pertanto alla valutazione dell'offerta economica, escludendo eventuali offerte anormalmente basse, ai sensi, per gli effetti e sulla base della disciplina di cui all'art. 97 del D.Lgs 50/2016. Verrà formulata la graduatoria finale sulla base dei punteggi assegnati per l'offerta tecnica ed economica, con successiva proposta di aggiudicazione per ogni lotto secondo i criteri di valutazione descritti nell'art. 8.

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), ovvero di non dar luogo ad alcuna aggiudicazione;
- b) di sospendere, re-indire 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, o quando, sulla base di un controllo amministrativo interno, la Commissione accerti e verbalizzi che le offerte pervenute propongano prezzi superiori a quelli a base d'asta.

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, errata compilazione del modello Offerta economica (all. B) e Offerta tecnico-Qualitativa 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.isfalconegallarate.edu.it alla SEZIONE BANDI E GARE

Art. 10 Revisione dei prezzi

I prezzi dovranno restare fissi durante il primo anno di contratto. Sono ammesse revisioni annuali per variazioni in aumento o in diminuzione non superiore al 3% dovute ad andamenti anomali del mercato da comunicare con PEC. La revisione dei prezzi è prevista per le seguenti categorie: carni fresche, pesce fresco, frutta e verdura fresca. L'indice di revisione prezzi dovrà essere comunque espresso sulla base dei Bollettini Camerali locali in particolare e dell'Osservatorio Prezzi Nazionale in generale.

Art. 11 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. 12 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. 13 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. 14 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. 15

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, nei giorni concordati tra le parti necessariamente tra le 7.30 e le 9.30 del mattino, ai magazzini dei due laboratori situati uno presso la sede centrale di Gallarate in Via Matteotti n. 4 Gallarate (VA), l'altro presso la sede staccata sita in Via Forni n.2 Gallarate, secondo disposizioni ricevute dalla ditta da parte dell'Istituto Superiore "G. Falcone".

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 3 ore e per piccole quantità.**

Art. 16 Inadempienze e sanzioni

All'atto della consegna l'Ufficio tecnico controllerà il peso e/o il numero dei prodotti ed eseguirà il controllo della qualità e della perfetta corrispondenza ai requisiti indicati nel preventivo di fornitura, nonché dello stato di corretta conservazione dei prodotti. In caso di fornitura non conforme, l'ufficio tecnico potrà chiedere l'immediata sostituzione o reintegro, senza costi aggiuntivi per l'istituto. La ditta si impegna ad accettare la relazione di analisi, oltre, naturalmente, a sottostare alle sanzioni previste nel presente bando. Qualora inoltre uno o più generi forniti, pur non contestabili dal punto di vista qualitativo, dovessero rivelarsi non confacenti al sistema di distribuzione così come organizzato o comunque risultassero generalmente sgraditi per particolari sapori caratteristici, dietro formale richiesta dell'ufficio preposto, la ditta sarà obbligata a fornire, agli stessi prezzi, patti e condizioni, un genere di marca diversa che presenti caratteristiche similari a quello contestato.

In caso di dissenso tra le parti, giudicherà inappellabilmente l'ufficio tecnico. Qualora la ditta non sia in grado di procedere alla sostituzione e/o reintegro nel tempo necessario, sarà dato corso ad acquisto presso terzi addebitando alla ditta aggiudicataria l'intero costo sostenuto, nonché i danni eventualmente subiti. L'accettazione della merce non solleva la ditta dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti dei prodotti forniti e non rilevati all'atto di consegna. 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.

Qualora l'inadempienza dovesse reiterarsi o dovesse assumere carattere tale da arrecare grave pregiudizio al corretto andamento della fornitura, l'Amministrazione Scolastica potrà applicare una penale correlata al danno subito e/o disporre l'immediata risoluzione del contratto stesso (la penale ammonterà ad almeno il 20% della mancata fornitura). Eventuali eccedenze in più non autorizzate non saranno riconosciute e pertanto non saranno pagate.

Art. 17 Pagamenti

La fatturazione elettronica suddivisa per lotto dovrà avvenire alla fine di ciascun mese, alla consegna della merce verrà rilasciato regolare documento di trasporto.

I documenti dovranno specificare chiaramente le quantità fornite, indicare il prezzo individuale di ciascun prodotto (chilogrammo,

litro, confezione), l'aliquota IVA ed il costo complessivo; dovrà altresì esser fatto preciso riferimento alle relative bolle di consegna. La fatturazione dovrà essere effettuata a carico dell'Istituto Superiore "G. Falcone", Gallarate, . Questa Amministrazione provvederà ad acquisire il DURC condizionando le liquidazioni delle fatture alla regolarità della posizione contributiva e fiscale. La fattura dovrà essere emessa elettronicamente, ai sensi del D.M. n. 55 del 3/04/2013, con applicazione dello "split payment" dell'Iva, utilizzando il codice univoco reperibile sul sito di questa amministrazione alla pagina web www.isfalconegallarate.edu.it.

Art. 18 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 E.

Art. 19 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. 20 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 se non previa adozione della procedura identificata all'art. 2.

Art. 21 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, re-indire 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.

L'amministrazione si riserva il diritto, a suo giudizio e con atto motivato, di sospendere, re-indire o revocare la presente in qualsiasi stadio della procedura, senza l'obbligo di rifusione di spese e pagamento degli indennizzi ai concorrenti.

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

L'aggiudicazione verrà effettuata anche in presenza di una sola offerta valida. Diventerà impegnativa per l'amministrazione ad avvenuta esecutività del provvedimento, mentre l'impresa concorrente è vincolata sin dal momento dell'inizio delle operazioni di gara.

La presenza di un rappresentante legale dell'impresa alla seduta pubblica serve da notifica ai fini della decorrenza dei termini per l'eventuale impugnazione degli atti di gara.

A tal fine la Commissione registrerà i dati identificativi dei presenti che intervengono per le imprese partecipanti.

Potranno partecipare i legali rappresentanti dell'impresa o persona, munita di delega scritta da produrre unitamente a copia fotostatica di un documento di identità del legale rappresentante.

Art. 22 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 posta elettronica certificata.

Art. 23 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. 24 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.

Art.25 Rinvio alla normativa

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

Art. 26 Pubblicizzazione del bando e informazioni

Il presente Bando e tutti gli allegati sono pubblicati sul sito web dell'Istituzione Scolastica <http://www.isfalconegallarate.edu.it> alla sezione BANDI E GARE

Art. 27 Responsabile del procedimento

Ai sensi dell'art. 31 del D.lgs 50 del 18 aprile, coordinato con il dlgs. 56/2017, e dell'art. 5 della legge 241/1990, il Responsabile del Procedimento il Dirigente Scolastico Pro tempore è Vito Ilacqua, coadiuvato dal Direttore SS.GG. e Amm/vi Annarita Greco.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Ing. Vito Ilacqua