

DISCIPLINARE DI GARA per la fornitura di derrate alimentari per le esercitazioni di laboratorio sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 c. 2 d.lgs 50/2016 e ss.mm.ii.

AA. SS. 2022/23-2023/24

Con il presente **Disciplinare** si dispone l'avvio della procedura di gara aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 2) del D.L.vo n. 50/2016 per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari per le esercitazioni di laboratorio per gli aa.ss. 2022/23-2023/24.

Il presente disciplinare di gara contiene le norme relative alle modalità di partecipazione alla gara, compilazione e presentazione dell'offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa ed alla procedura di aggiudicazione dell'appalto.

Stazione appaltante – Amministrazione Pubblica

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Costaggini" (in sigla IPSSEOA "Costaggini")

Sede legale: Via dei Salici, 62 -02100 Rieti

Codice Fiscale: 80008130579

Telefono: 0746.201113

Sito Internet : www.alberghierorieti.it

PEO: rirh010007@istruzione.it

PEC: rirh010007@pec.istruzione.it

di seguito SA

1. OGGETTO DELL'APPALTO

- 1) La gara ha per oggetto la fornitura generi alimentari di cui all'Allegato "A", dei quali si precisano nell'Allegato "B" gli standard qualitativi.
- 2) La ditta affidataria deve rendere disponibile ad ogni richiesta idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità dei prodotti offerti 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.
- 3) L'Amministrazione si riserva nel corso della fornitura di valutare la convenienza ad acquistare altri generi non previsti nell'elenco.
- 4) La fornitura è suddivisa nei seguenti lotti:

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113

Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635

Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862

C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

LOTTI	DESCRIZIONE	CIG
1	Alimentari vari, conserve, spezie e aromi	9387413246
2	Prodotti ittici freschi	93874153EC
3	Carni fresche, salumi e insaccati	9387418665
4	Prodotti ortofrutticoli freschi	93874218DE
5	Prodotti surgelati	9387425C2A
6	Prodotti caseari e latticini	9387426CFD
7	Bevande e vini	9387427DD0
8	Farinacei, pasta e riso	9387431121
9	Olio extra vergine di oliva e olio di semi	93874332C7
10	Prodotti di Pasticceria	93874386E6

- 5) Gli operatori economici possono concorrere per uno o più lotti ovvero per tutti i lotti.
- 6) Trattasi di dati presunti e non vincolanti per la SA che si riserva di aumentare o diminuire i quantitativi dei prodotti da acquistare in rapporto alle effettive esigenze di laboratorio.

2. CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

- 1) I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere di 1° qualità e corrispondenti alle caratteristiche merceologiche definite nell'allegato "B" "Descrizione dei generi di vitto". La merce dovrà corrispondere ai requisiti richiesti dalle norme vigenti e future, nazionali e comunitarie, per quanto attiene le autorizzazioni alla produzione, all'importazione, alla immissione in commercio, all'imballaggio, al confezionamento, alla etichettatura (obbligatoriamente in lingua italiana) ed al trasporto.
- 2) In particolare, è vietata la fornitura di sostanze alimentari:
 - private, anche in parte, delle loro sostanze nutritive o mescolate a sostanze di qualità inferiore;
 - trattate in modo da contraffare la composizione naturale;
 - in cattivo stato di conservazione;
 - contenenti cariche microbiche superiori ai limiti stabiliti dalla legge;
 - insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione, sofisticazione, adulterazione, edulcorazione non consentite o comunque nocive alla salute;
 - colorate artificialmente con sostanze non permesse;
 - contenenti residui di prodotti utilizzati in agricoltura per la protezione delle piante o residui provenienti da contenitori dichiarati tossici per l'uomo;
 - contenenti residui o componenti non compresi tra gli additivi alimentari consentiti dalla normativa vigente.
- 3) La fornitura oggetto del presente Disciplinare dovrà avvenire nel rispetto delle direttive comunitarie vigenti.

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

3. IMPORTO A BASE D'ASTA

LOTTI	DESCRIZIONE	IMPORTO A BASE D'ASTA	CIG
1	Alimentari vari, conserve, spezie e aromi	8.000,00	
2	Prodotti ittici freschi	14.000,00	
3	Carni fresche, salumi e insaccati	40.000,00	
4	Prodotti ortofrutticoli freschi	20.000,00	
5	Prodotti surgelati	6.000,00	
6	Prodotti caseari e latticini	12.000,00	
7	Bevande e vini	6.000,00	
8	Farinacei, pasta e riso	10.000,00	
9	Olio extra vergine di oliva e olio di semi	8.000,00	
10	Prodotti di Pasticceria	12.000,00	

- 1) L'importo stimato a base di gara per ogni lotto è al netto di Iva ed è comprensivo di tutti gli oneri a carico dell'affidatario per l'esecuzione a perfetta regola d'arte della fornitura. Trattandosi di mera fornitura non si evidenziano rischi interferenziali e quindi non sono quantificati i relativi costi.
- 2) Il prezzo offerto in sede di gara è fisso e invariabile per tutta la durata dell'appalto, pertanto si esclude la revisione dei prezzi. Alla scadenza del contratto è esclusa la possibilità di rinnovo tacito.
- 3) La predetta stima non è in alcun modo impegnativa, né vincolante per l'Amministrazione nei confronti dell'aggiudicatario.
- 4) L'importo è comunque indicativo e non vincola in alcun modo l'Amministrazione che procederà al pagamento delle forniture effettivamente rese e documentate.
- 5) La quantità di prodotti oggetto della fornitura, relativamente al periodo di validità contrattuale, non è quantificabile, pertanto le offerte dovranno essere riferite ai singoli prodotti contenuti nell'elenco che si allega. I prezzi offerti dovranno essere mantenuti anche all'aumentare o al diminuire delle quantità ordinate in rapporto alle esigenze effettive dell'istituto senza che la ditta affidataria possa trarne argomento per chiedere compensi o rimborsi di qualsiasi tipo.
- 6) Non si accettano condizioni di fornitura che prevedano un minimo fatturabile. Pertanto, la ditta appaltatrice è tenuta a consegnare le merci, qualunque sia la quantità richiesta e l'importo corrispondente, a pena di decadenza dall'aggiudicazione e fatta salva ogni azione a tutela degli eventuali danni subiti.

4. PROCEDURA DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

- 1) Per l'affidamento delle forniture sarà seguita la procedura aperta così come definita dall'articolo 60 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 (di seguito, d.lgs. n. 50 del 2016)
- 2) L'aggiudicazione sarà effettuata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 c. 2 d. lgs 50/2016 come segue:

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
 Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
 Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
 C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghierorietai.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

LOTTI	DESCRIZIONE	MODALITÀ AGGIUDICAZIONE
1	Alimentari vari, conserve, spezie e aromi	Aggiudicazione globale per ogni sottogruppo
2	Prodotti ittici freschi	Aggiudicazione globale per lotto
3	Carni fresche, salumi e insaccati	Aggiudicazione globale per ogni sottogruppo
4	Prodotti ortofrutticoli freschi	Aggiudicazione globale per lotto
5	Prodotti surgelati	Aggiudicazione globale per lotto
6	Prodotti caseari e latticini	Aggiudicazione per singolo prezzo
7	Bevande e vini	Aggiudicazione globale per sottogruppo 7.1 e per singolo prezzo sottogruppo 7.2
8	Farinacei, pasta e riso	Aggiudicazione per singolo prezzo
9	Olio extra vergine di oliva e olio di semi	Aggiudicazione per singolo prezzo
10	Prodotti di Pasticceria	Aggiudicazione globale per lotto

- 3) L'aggiudicazione è comunque subordinata al positivo esito del controllo preventivo del possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara.

5. DURATA DEL CONTRATTO

- 1) La fornitura richiesta dovrà essere effettuata per due anni a decorrere dalla data di stipula del contratto.
- 2) Qualora alla scadenza l'Amministrazione appaltante non fosse riuscita a concludere la procedura per la nuova assegnazione, la ditta aggiudicataria sarà tenuta a proseguire la fornitura alle stesse condizioni fino a completo svolgimento della nuova procedura.
- 3) L'Amministrazione può richiedere che le consegne abbiano inizio già nelle more della stipulazione del contratto, ad aggiudicazione perfezionata, e comunque nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente.
- 4) L'aggiudicatario dovrà essere disponibile ad evadere, per il periodo strettamente necessario, eventuali forniture straordinarie dovute a condizioni eccezionali ed imprevedibili, alle stesse condizioni contrattuali, senza che ciò implichi per l'aggiudicatario il diritto al risarcimento del danno, ad indennizzi o ristori di qualsiasi sorta.
- 5) Gli ordini avverranno gradualmente entro il periodo di validità contrattuale.

6. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

- 1) Sono ammessi a partecipare alla procedura di affidamento gli operatori economici previsti dall'art. 45 d.lgs. n. 50 del 2016 in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti minimi di partecipazione di carattere generale, professionale, economico-finanziario e tecnico specificati nel presente disciplinare di gara.
- 2) È vietato ai concorrenti di partecipare alla procedura in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

- 3) È vietato al concorrente che partecipa alla gara in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.
- 4) È vietato al concorrente che partecipa alla gara in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale.

7. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

1) I concorrenti per essere ammessi alla gara devono possedere i seguenti requisiti:

A. **Requisiti di ordine generale:** insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del d.lgs. 50 del 2016 e di cui all'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165;

B. **Requisiti di idoneità professionale** (ai sensi dell'art. 83 del d.lgs. n. 50 del 2016)

Iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.) della provincia in cui ha sede l'operatore economico, ovvero in analogo registro dello stato di appartenenza, per le attività oggetto del servizio. Nel caso di operatori di altro Stato membro non residenti in Italia, è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'Allegato XVI del d.lgs. n. 50 del 2016.

Il certificato potrà essere reso attraverso una dichiarazione sostitutiva, successivamente verificata, resa dal legale rappresentante ai sensi del DPR n. 445/2000, attestante:

- i. numero e data di iscrizione al Registro delle Imprese,
- ii. denominazione e forma giuridica,
- iii. indirizzo della sede legale,
- iv. oggetto sociale,
- v. durata, se stabilita,
- vi. nominativo/i del/i legale/i rappresentante/i, nonché di non trovarsi in alcuna delle situazioni ostative di cui all'art. 10 della Legge 31 maggio 1965, n. 575.

In caso di soggetti non tenuti all'iscrizione al Registro delle Imprese, tale circostanza dovrà essere espressamente attestata con dichiarazione sostitutiva di certificazione, nella quale dovranno comunque essere forniti gli elementi individuati ai precedenti punti 2), 3), 4), 5) e 6), con l'indicazione dell'Albo o diverso registro in cui l'operatore economico è eventualmente iscritto, nonché di non trovarsi in alcuna delle situazioni ostative di cui all'art. 10 della Legge 31 maggio 1965, n. 575. In caso di operatori economici non tenuti all'iscrizione alla CCIA o ad alcun albo o registro, è sufficiente la presentazione della copia dell'atto costitutivo e/o dello statuto in cui sia espressamente previsto, tra i fini istituzionali, lo svolgimento delle attività inerenti l'oggetto della presente procedura.

C. **Requisiti di capacità economico-finanziaria** (articolo 83, comma 1, lettera b) e comma 4, del d.lgs. n. 50 del 2016).

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

Fatturato annuo, quale media dell'ultimo triennio di esercizio, non inferiore al valore dell'appalto, riferito alle forniture nel settore oggetto della gara.

In ragione di quanto previsto dall'articolo 83, comma 5, del d.lgs. n. 50 del 2016, si precisa che la Stazione appaltante si è determinata a prevedere un limite di partecipazione alla presente gara connesso al fatturato specifico secondo proporzioni volte a consentire il contemperamento tra la più ampia partecipazione possibile di operatori economici qualificati e la maturazione, da parte degli stessi, di esperienze adeguate a rispondere alle aspettative dell'Amministrazione.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di due anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

- 2) **I requisiti di carattere generale e i requisiti di idoneità professionale** di cui alle lettere **A** e **B** del comma devono essere posseduti a pena di esclusione da tutti i soggetti a qualsiasi titolo partecipanti alla gara.
- 3) **I requisiti inerenti la capacità economica e finanziaria** di cui alla lettera **C** del presente comma 1) devono essere posseduti, nel caso di raggruppamento di soggetti o di partecipanti con idoneità plurisoggettiva, nel suo complesso; in ogni caso il soggetto capogruppo deve possedere i suddetti requisiti in misura maggioritaria.
- 4) Per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili, i requisiti di capacità economica e finanziaria, ai sensi dell'articolo 47 del d.lgs. n. 50 del 2016, devono essere posseduti:
 - I. in caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane di cui all'articolo 45, comma 2, lett. b), del d.lgs. n. 50 del 2016, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonché all'organico medio annuo che sono computati in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
 - II. in caso di consorzio stabile di cui all'articolo 45, comma 2, lett. c), del d.lgs. n. 50 del 2016, direttamente dal consorzio o dalle singole imprese consorziate esecutrici, oppure dal consorzio mediante avalimento dei requisiti in possesso delle imprese consorziate non indicate per l'esecuzione del contratto, ai sensi dell'articolo 47, comma 2, del d.lgs. n. 50 del 2016.
- 5) Ai sensi dell'art. 86, comma 4 del Codice l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.
- 6) In attuazione del disposto dell'art. 89 del d.lgs. n. 50 del 2016, il concorrente singolo o consorziato o raggruppato può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. In questo caso, in sede di presentazione domanda di partecipazione alla gara, deve essere fornita tutta la documentazione prevista dall'art. 89, comma 1, del d.lgs. n. 50 del 2016.

8. TERMINE INVIO E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113

Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635

Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862

C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

- 1) Il concorrente deve inviare un plico contenente l'offerta e la documentazione a mezzo raccomandata o raccomandata a mano all'IPSSCOA "COSTAGGINI" in Via dei Salici n. 62, 02100 Rieti.
- 2) Il plico deve pervenire entro le **ore 12:00 del 19/09/2022** a pena di esclusione (termine perentorio - non farà fede la data del timbro postale di spedizione). La consegna potrà essere effettuata nelle giornate non festive dal lunedì al venerdì, dalle ore 9:00 alle ore 13:00, fino al termine perentorio sopra indicato.
- 3) Il recapito del plico è ad esclusivo rischio del mittente, per cui l'Amministrazione aggiudicatrice non si assume alcuna responsabilità qualora, per qualsiasi motivo, il medesimo non venga recapitato in tempo utile.
- 4) Non saranno prese in considerazione le offerte che, per qualsiasi motivo, perverranno oltre il termine stabilito.
- 5) Il plico chiuso e firmato sui lembi di chiusura dovrà riportare i dati del mittente (nome ditta, sede, tel., e-mail), l'indirizzo del destinatario e chiaramente la dicitura "**NON APRIRE – OFFERTA GENERI ALIMENTARI LOTTO/I _____**"
- 6) L'offerta dovrà contenere, pena l'esclusione dalla gara, n. 3 buste nelle quali dovrà essere inserita la documentazione amministrativa richiesta, l'offerta tecnica e l'offerta economica.

7) "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"

Nella **Busta "A – Documentazione amministrativa"** il concorrente deve inserire la documentazione di seguito indicata:

a. **Domanda di partecipazione** e connesse dichiarazioni richieste all'offerente ai fini dell'ammissione alla gara, utilizzando il modello allegato (**Allegato 1**), sottoscritta dal legale rappresentante.

La domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante e, in tal caso va allegata, a pena di esclusione dalla gara, la documentazione idonea ad attestare i poteri di firma.

b. **Documento di gara unico europeo – DGUE (autodichiarazione ai sensi dell'articolo 85 del d.lgs. 50 del 2016)**

A pena di esclusione, il concorrente dovrà predisporre il DGUE – "Documento di gara unico europeo" (**Allegato 2**), in conformità al modello allegato al presente disciplinare di gara in attuazione del decreto direttoriale del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti n. 3 del 18 luglio 2016, pubblicato in Gazzetta ufficiale n. 170 del 22 luglio 2016.

La dichiarazione sull'assenza delle cause di esclusione di cui all'articolo 80, comma 1, del d.lgs. n. 50 del 2016, dovrà essere resa dal legale rappresentante del concorrente o da soggetto munito di idonei poteri per tutti i soggetti che rivestono le cariche di cui all'articolo 80, comma 3, del d.lgs. n. 50 del 2016.

Il DGUE consiste in una dichiarazione formale da parte dell'operatore economico di non trovarsi in una delle situazioni di esclusione di cui all'articolo 80, comma 1, 2, 3, 4, 5 e 7 del d.lgs. n. 50 del 2016 o sussistenza della condizione prevista dall'articolo 53, comma 16 *ter*, del d.lgs. 165 del 2001 del d.lgs. 50 del 2016 (*requisiti di carattere generale*) e di soddisfare i criteri di selezione di cui all'articolo 83 del d.lgs. 50 del 2016 (*requisiti di idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria nonché di capacità tecnica e professionale*).

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

Il DGUE deve essere compilato dall'operatore economico con le informazioni richieste, così come previsto dal decreto direttoriale del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti n. 3 del 18 luglio 2016, pubblicato in Gazzetta ufficiale n. 170 del 22 luglio 2016, in tutte le sue Parti, ad eccezione delle Parti I e V, avuto riguardo, in particolare, delle seguenti precisazioni:

Informazioni sull'operatore economico – Parte II DGUE

In caso di partecipazione degli operatori economici con le forme previste ai sensi dell'articolo 45, comma 2, lettere *d), e), f) e g)* del d.lgs. 50 del 2016, ciascuno dei partecipanti presenta un DGUE distinto recante le informazioni richieste dalle Parti da II a VI.

In caso di partecipazione dei consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere *b) e c)* del d.lgs. 50 del 2016, il DGUE è compilato separatamente dal consorzio e dalle consorziate esecutrici.

Si precisa che, nel DGUE, Parte II, Sezione B, "*Informazioni sui rappresentanti dell'operatore economico*", il concorrente dovrà indicare nominativo, indirizzo delle persone abilitate ad agire come rappresentanti, ivi compresi procuratori e institori, dell'operatore economico ai fini della procedura di appalto in oggetto; se intervengono più legali rappresentanti, ripetere tante volte quanto necessario.

In caso di avalimento, ai sensi dell'articolo 89 del d.lgs. 50 del 2016, l'operatore economico indica la denominazione degli operatori economici di cui intende avvalersi e i requisiti oggetto di avalimento. In caso di subappalto, l'operatore economico indica le prestazioni o lavorazioni che intende subappaltare e, nelle ipotesi di cui all'articolo 105, comma 6, del d.lgs. 50 del 2016, indica espressamente i subappaltatori preposti; questi ultimi compilano il proprio DGUE fornendo le indicazioni ivi richieste.

Requisiti di carattere generale – Parte III DGUE

Si precisa, le informazioni relative alle cause di esclusione elencate all'articolo 80, comma 1, del d.lgs. 50 del 2016 devono essere rese dal concorrente, nella Parte III – Sezione A – in relazione ai seguenti soggetti:

- il titolare e il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale;
- il socio e il direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo;
- i soci accomandatari e il direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice;
- se si tratta di altro tipo di società o consorzio:
 - i membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza;
 - i soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo;
 - il direttore tecnico;
 - il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza, persona fisica, in caso di società con meno di quattro soci (si precisa in proposito che, nel caso di società con due soli soci persone fisiche i quali siano in possesso, ciascuno, del 50 % della partecipazione azionaria, le dichiarazioni prescritte dall'articolo 80, del d.lgs. n. 50 del 2016, devono

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

essere rese per entrambi i suddetti soci e gli stessi devono essere indicati dal concorrente);

- i soggetti sopra indicati cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del disciplinare di gara e comunque fino alla presentazione dell'offerta.

Requisiti di idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria nonché di capacità tecnica e professionale – Parte IV DGUE

In tale Parte l'operatore economico dovrà, tra le altre cose, auto dichiarare:

Sezione A) il possesso di tutti i requisiti richiesti all'art. 7, comma 1, lettere A e B, del presente disciplinare;

Sezione B) il possesso del requisito relativo alla capacità economico-finanziaria di cui all'articolo 7, comma 1, lettera C, del presente disciplinare;

Le istruzioni per la compilazione del modello sono comunque rinvenibili consultando il decreto direttoriale del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti del 18 luglio 2016, n. 3, pubblicato in Gazzetta ufficiale n. 170 del 22 luglio 2016, recante *"Linee guida per la compilazione del modello di formulario di Documento di gara unico europeo (DGUE) approvato dal Regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016"* e rinvenibile accedendo al collegamento ipertestuale sottostante:

<http://www.mit.gov.it/comunicazione/news/documento-di-gara-unico-europeo-dgue>

Gli operatori economici possono riutilizzare il DGUE utilizzato in una procedura d'appalto precedente purché confermino che le informazioni ivi contenute sono ancora valide.

La Stazione appaltante può chiedere ai partecipanti alla gara, in qualunque momento della procedura, di presentare tutti i documenti complementari, o parti di essi, qualora necessari per assicurare il corretto svolgimento della procedura stessa ai sensi dell'articolo 85, comma 5, del d.lgs. 50 del 2016.

- c) nell'ipotesi in cui il concorrente intenda avvalersi dell'istituto dell'avvalimento, a pena di esclusione, oltre alla compilazione del DGUE (Parte II, Sezione C), dovrà rendere le dichiarazioni previste dall'articolo 89, comma 1, secondo periodo, del d.lgs. n. 50 del 2016 (dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'articolo 80 nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento. Nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'articolo 80, comma 12, nei confronti dei sottoscrittori, la Stazione appaltante esclude il concorrente e escute la garanzia), e produrre originale o copia autentica del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto. Il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'impresa ausiliaria. Il contratto deve riportare, a pena di esclusione, ai sensi dell'articolo 88 del D.P.R. 207 del 2010, in modo compiuto, esplicito ed esauriente le risorse, materiali ed immateriali, prestate dall'ausiliaria.**

- d) **Patto di integrità (Allegato 3)**
- e) **Copia di un documento di riconoscimento del sottoscrittore in corso di validità**
- f) **In caso di RTI costituita copia del contratto. In caso di RTI non ancora costituita dichiarazione di impegnarsi a costituire l'RTI in caso di aggiudicazione**
- g) **Eventuale copia del contratto di avvalimento**
- h) **Disciplinare di gara debitamente firmato per accettazione**
- i) **Capitolato d'Appalto debitamente firmato per accettazione**

8) **“OFFERTA TECNICA”**

Nella **Busta “B – Offerta tecnica”**, chiusa e firmata sui lembi, il concorrente deve inserire la seguente documentazione sulla base dei criteri di valutazione di cui al successivo art. 10:

- **Offerta tecnica** redatta utilizzando **tassativamente le Tabelle** allegate corrispondenti ai lotti di interesse **(Allegato 4) da produrre sia in formato cartaceo che su supporto informatico.**
L'offerta dovrà contenere esplicito riferimento alle marche che verranno fornite per ogni prodotto.
La compilazione dovrà essere effettuata digitalmente. Non saranno accettate tabelle compilate manualmente (in quanto questa modalità può generare errore).
- **Relazione** sul piano di autocontrollo e sul sistema di rintracciabilità dei prodotti
- **Proposte aggiuntive** come descritte nella tabella di valutazione (Art. 10).

Tutta la documentazione inserita nella busta “B” dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta.

L'offerta tecnica non deve indicare alcun elemento o riferimento all'offerta economica, pena l'esclusione dalla fase della valutazione

Ciascun offerente può segnalare all'Amministrazione di NON autorizzare l'accesso agli atti sulle parti relative all'offerta tecnica – che dovranno in tal caso essere obbligatoriamente indicate in via specifica al momento della presentazione dell'offerta stessa – ovvero alle giustificazioni dei prezzi eventualmente chieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreti tecnici e commerciali.

In caso di presentazione di tale dichiarazione, l'Amministrazione consentirà l'accesso nei soli casi di cui all'articolo 53, comma 6, del d.lgs. n. 50 del 2016.

L'Amministrazione si riserva comunque di valutare la compatibilità dell'istanza di riservatezza con il diritto di accesso dei soggetti interessati ai sensi dell'articolo 53 del d.lgs. n. 50/2016.

9) **“OFFERTA ECONOMICA”**

Nella **Busta “C – Offerta economica”**, chiusa e firmata sui lembi, il concorrente deve inserire, a pena di esclusione l'offerta economica relativa al prezzo unitario di ogni singolo prodotto IVA esclusa.

Il prezzo dell'offerta si intende comprensivo delle spese di trasporto, di lavorazione (es. per le carni), di facchinaggio e scarico presso la sede dell'Istituto che verrà comunicata al momento dell'ordine.

Dovranno essere utilizzate tassativamente le Tabelle allegate corrispondenti ai lotti di interesse **(Allegato 5), da produrre sia in formato cartaceo che su supporto informatico, nelle quali i prodotti**

offerti dovranno essere espressi esclusivamente nell'unità di misura richiesta e completi di tutte le informazioni richieste.

La compilazione dovrà essere effettuata digitalmente. Non saranno accettate tabelle compilate manualmente (in quanto questa modalità può generare errore).

Verranno escluse le offerte relative a prodotti con informazioni parziali o espressi in unità di misura diversa da quella richiesta.

L'offerta andrà intesa come fissa e non soggetta ad alcuna modifica o rivalutazione per l'intero arco di durata del contratto che verrà stipulato.

10) Si precisa che:

- **In caso di aggiudicazione globale per lotto devono essere offerti tutti i prodotti compresi nel lotto pena nullità dell'offerta.**
- **In caso di aggiudicazione globale per sottogruppo devono essere offerti tutti i prodotti del sottogruppo pena nullità dell'offerta.**
- **Il supporto informatico (chiavetta usb, cd, ecc.) inserito nella busta dell' "Offerta Tecnica " contenente le Tabelle Allegato 4 non deve fare alcun riferimento all'offerta economica.**
- **Nella busta dell'"Offerta economica" deve essere inserito un secondo supporto informatico contenente le tabelle Allegato 5 debitamente compilate come richiesto.**
- **Non deve essere inviata alcuna mail con gli stessi dati contenuti nei supporti informatici pena nullità dell'offerta.**
- **l'Istituto non corrisponde compenso alcuno per qualsiasi titolo o ragione per le offerte presentate, tutte le spese di gara e contrattuali sono a carico dell'aggiudicatario;**
- **l'offerta economica non deve contenere cancellature, abrasioni o correzioni;**
- **ciascun concorrente non può presentare più di un'offerta per lo stesso prodotto;**
- **non sono ammesse le offerte condizionate, e/o alternative;**
- **non sono prese in considerazione offerte espresse in modo indeterminato;**
- **la presentazione dell'offerta comporta l'accettazione incondizionata di tutte le clausole della procedura e di quelle derivanti dall'applicazione di norme di legge.**
- **l'offerta è immediatamente impegnativa per la ditta aggiudicataria mentre l'Istituto rimarrà vincolato solo al momento della stipulazione del contratto**
- **L'offerta vincolerà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice per 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.**
- **Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, ivi compreso il DGUE, la domanda di partecipazione, e l'offerta tecnica ed economica devono essere sottoscritte dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore.**
- **Gli allegati devono essere inseriti nella busta pertinente ed in particolare, non devono essere indicati o comunque forniti i dati dell'offerta economica in busta diversa da quella relativa alla stessa, pena l'esclusione dalla procedura.**

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

- Tutta la documentazione amministrativa e quella economica deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione semplice in lingua italiana.

9. SOCCORSO ISTRUTTORIO

- 1) Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice.
- 2) Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.
- 3) In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura. Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice è facoltà della Stazione Appaltante invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati, con facoltà di assegnare a tal fine un termine perentorio, entro cui le imprese concorrenti devono far pervenire quanto richiesto, pena l'esclusione dalla gara.

10. CRITERIO DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

- 1) Il criterio prescelto per l'affidamento del contratto è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 95, comma 2, del d.lgs. n. 50 del 2016, determinata con le modalità stabilite nella tabella di cui al precedente art. 4 e in base ai seguenti elementi ponderali di valutazione:

- | | |
|---|---------------------|
| 1. CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLA FORNITURA | max punti 80 |
| 2. PREZZO | max punti 20 |

1. CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLA FORNITURA max. 80/100

Per l'attribuzione del Punteggio per l'Offerta Tecnica (OT) prodotta da ciascun concorrente, gli elementi (criteri, sottocriteri) di valutazione con peso/punteggio massimo totale = 80 sono i seguenti:

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

Lotti n.	1	Alimentari vari, conserve, spezie e aromi
	7	Bevande e vini
	10	Prodotti di Pasticceria

	Criteria	Sottocriterio	Punti	Punteggio massimo
A	Proposte aggiuntive	a) Proposte aggiuntive (es. proposta progetti degustativi, progetti alimentari, iniziative per eventi e festività, iniziative culturali legate al cibo, ulteriori iniziative/proposte che tengano comunque preferibilmente conto del tipo di utenza)	6	6
B	Autocontrollo e rintracciabilità	a) Piano di autocontrollo: la ditta presenterà una relazione dalla quale risulti l'applicazione dell'autocontrollo igienico secondo il metodo HACCP nello stabilimento di produzione o deposito	5	5
		b) Sistema di rintracciabilità dei prodotti: la ditta presenterà una relazione descrittiva del metodo di rintracciabilità dei prodotti dalla stessa attuato.	6	6
C	Tutela e sostenibilità ambientale	Prodotto biologico certificato	13	13
		Prodotto proveniente da commercio equo e solidale (frutta e prodotti esotici)	8	8
		Prodotto DOC, DOP, IGP	17	17
D	Organizzazione della modalità di fornitura – Filiera corta (numero di passaggi commerciali di ogni prodotto)	Fornitura diretta dal produttore senza alcun intermediario	25	25
		Presenza di un passaggio dalla produzione al consumo	10	
		Presenza di due passaggi dalla produzione al consumo	5	
TOTALE				80

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
 Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
 Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
 C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

Lotti n. 2 *Prodotti ittici freschi*
3 *Carni fresche, salumi e insaccati*

	Critero	Sottocriterio	Punti	Punteggio massimo
A	Proposte aggiuntive	a) Proposte aggiuntive (es. proposta progetti degustativi, progetti alimentari, iniziative per eventi e festività, iniziative culturali legate al cibo, ulteriori iniziative/proposte che tengano comunque preferibilmente conto del tipo di utenza)	3	3
B	Autocontrollo e rintracciabilità	a) Piano di autocontrollo: la ditta presenterà una relazione dalla quale risulti l'applicazione dell'autocontrollo igienico secondo il metodo HACCP nello stabilimento di produzione o deposito	3	3
		b) Sistema di rintracciabilità dei prodotti: la ditta presenterà una relazione descrittiva del metodo di rintracciabilità dei prodotti dalla stessa attuato.	4	4
C	Tutela e sostenibilità ambientale	Prodotto biologico certificato	11	11
		Prodotto DOC, DOP, IGP	11	11
D	Organizzazione della modalità di fornitura – Filiera corta <i>(numero di passaggi commerciali di ogni prodotto)</i>	Fornitura diretta dal produttore senza alcun intermediario	23	23
		Presenza di un passaggio dalla produzione al consumo	10	
		Presenza di due passaggi dalla produzione al consumo	5	
E	Prodotti ittici freschi Carni fresche Distanza dal luogo di PESCA/ ALLEVAMENTO (per ogni prodotto) alla sede centrale dell'Istituto in Via dei Salici n. 62 – Rieti <i>Il calcolo della distanza sarà effettuato per mezzo del sito internet http://www.viamichelin.it con la specifica dell'itinerario più rapido per raggiungere la sede dell'Istituto.</i>	Distanza uguale o inferiore a 40 km	25	25
		Distanza maggiore di 40 km e uguale o inferiore a 100 km	13	
		Distanza superiore a 100 km e uguale o inferiore a 200 km	5	
F	salumi e insaccati Presenza di allergeni	Prodotti senza glutine, lattosio e polifosfati	25	25
		Prodotti senza almeno due degli allergeni sopra indicati	13	
		Prodotti senza almeno uno degli allergeni sopra indicati	5	
			TOTALE	80

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
 Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
 Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
 C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

Lotto n. 4 Prodotti ortofrutticoli freschi

	Criteria	Sottocriterio	Punti	Punteggio massimo
A	Proposte aggiuntive	a) Proposte aggiuntive (es. proposta progetti degustativi, progetti alimentari, iniziative per eventi e festività, iniziative culturali legate al cibo, ulteriori iniziative/proposte che tengano comunque preferibilmente conto del tipo di utenza)	3	3
B	Autocontrollo e rintracciabilità	a) Piano di autocontrollo: la ditta presenterà una relazione dalla quale risulti l'applicazione dell'autocontrollo igienico secondo il metodo HACCP nello stabilimento di produzione o deposito	3	3
		b) Sistema di rintracciabilità dei prodotti: la ditta presenterà una relazione descrittiva del metodo di rintracciabilità dei prodotti dalla stessa attuato.	3	3
C	Tutela e sostenibilità ambientale	Prodotto biologico certificato	10	10
		Prodotto proveniente da commercio equo e solidale (frutta e prodotti esotici)	10	10
		Prodotto DOC, DOP, IGP	10	10
D	Organizzazione della modalità di fornitura – Filiera corta <i>(numero di passaggi commerciali di ogni prodotto)</i>	Fornitura diretta dal produttore senza alcun intermediario	21	21
		Presenza di un passaggio dalla produzione al consumo	10	
		Presenza di due passaggi dalla produzione al consumo	5	
E	Distanza dal luogo di coltivazione di ogni prodotto alla sede centrale dell'Istituto in Via dei Salici n. 62 – Rieti <i>(Il calcolo della distanza sarà effettuato per mezzo del sito internet http://www.viamichelin.it con la specifica dell'itinerario più rapido per raggiungere la sede dell'Istituto)</i>	Distanza uguale o inferiore a 40 km	20	20
		Distanza maggiore di 40 km e uguale o inferiore a 100 km	13	
		Distanza superiore a 100 km e uguale o inferiore a 200 km	5	
			TOTALE	80

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
 Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
 Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
 C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

Lotto n. 5 Prodotti surgelati

	Criteria	Sottocriterio	Punti	Punteggio massimo
A	Proposte aggiuntive	a) Proposte aggiuntive (es. proposta progetti degustativi, progetti alimentari, iniziative per eventi e festività, iniziative culturali legate al cibo, ulteriori iniziative/proposte che tengano comunque preferibilmente conto del tipo di utenza)	3	3
B	Autocontrollo e rintracciabilità	a) Piano di autocontrollo: la ditta presenterà una relazione dalla quale risulti l'applicazione dell'autocontrollo igienico secondo il metodo HACCP nello stabilimento di produzione o deposito	6	6
		b) Sistema di rintracciabilità dei prodotti: la ditta presenterà una relazione descrittiva del metodo di rintracciabilità dei prodotti dalla stessa attuato.	6	6
C	Tutela e sostenibilità ambientale	Prodotto biologico certificato	10	10
		Prodotto proveniente da commercio equo e solidale (frutta e prodotti esotici)	8	8
		Prodotto DOC, DOP, IGP	5	5
	Organizzazione della modalità di fornitura – Filiera corta (numero di passaggi commerciali di ogni prodotto)	Presenza di max un passaggio dalla produzione al consumo	20	20
Presenza di due passaggi dalla produzione al consumo	5			
E	Distanza dal luogo di allevamento /coltivazione di ogni prodotto alla sede centrale dell'Istituto in Via dei Salici n. 62 – Rieti <i>(Il calcolo della distanza sarà effettuato per mezzo del sito internet http://www.viamichelin.it con la specifica dell'itinerario più rapido per raggiungere la sede dell'Istituto)</i>	Distanza uguale o inferiore a 150 km	22	22
		Distanza maggiore di 150 km e comunque compresa nel territorio nazionale	13	
		Prodotto proveniente dalla comunità europea	5	
TOTALE				80

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
 Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
 Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
 C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

Lotti n.	6	Prodotti caseari e latticini
	8	Farinacei, pasta e riso
	9	Olio extra vergine di oliva e olio di semi

	Criterio	Sottocriterio	Punti	Punteggio massimo
A	Proposte aggiuntive	a) Proposte aggiuntive (es. proposta progetti degustativi, progetti alimentari, iniziative per eventi e festività, iniziative culturali legate al cibo, ulteriori iniziative/proposte che tengano comunque preferibilmente conto del tipo di utenza)	3	3
B	Autocontrollo e rintracciabilità	a) Piano di autocontrollo: la ditta presenterà una relazione dalla quale risulti l'applicazione dell'autocontrollo igienico secondo il metodo HACCP nello stabilimento di produzione o deposito	3	3
		b) Sistema di rintracciabilità dei prodotti: la ditta presenterà una relazione descrittiva del metodo di rintracciabilità dei prodotti dalla stessa attuato.	3	3
C	Tutela e sostenibilità ambientale	Prodotto biologico certificato	10	10
		Prodotto proveniente da commercio equo e solidale (frutta e prodotti esotici)	10	10
		Prodotto DOC, DOP, IGP	10	10
D	Organizzazione della modalità di fornitura – Filiera corta <i>(numero di passaggi commerciali di ogni prodotto)</i>	Fornitura diretta dal produttore senza alcun intermediario	21	21
		Presenza di un passaggio dalla produzione al consumo	10	
		Presenza di due passaggi dalla produzione al consumo	5	
E	Prodotti caseari e latticini Distanza dal luogo di provenienza delle materie prime di ogni prodotto allo stabilimento di lavorazione <i>(Il calcolo della distanza sarà effettuato per mezzo del sito internet http://www.viamichelin.it con la specifica dell'itinerario più rapido per raggiungere la sede dell'Istituto)</i>	Distanza uguale o inferiore a 40 km	20	20
		Distanza maggiore di 40 km e uguale o inferiore a 100 km	13	
		Distanza superiore a 100 km e uguale o inferiore a 200 km	5	
	- Farinacei, pasta e riso - Olio extra vergine di oliva e olio di semi Distanza dal luogo di coltivazione delle materie prime di ogni prodotto allo	Distanza uguale o inferiore a 40 km	20	20
		Distanza maggiore di 40 km e uguale o inferiore a 100 km	13	

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
 Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
 Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
 C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

stabilimento di produzione (Il calcolo della distanza sarà effettuato per mezzo del sito internet http://www.viamichelin.it con la specifica dell'itinerario più rapido per raggiungere la sede dell'Istituto)	Distanza superiore a 100 km e uguale o inferiore a 200 km	5	
TOTALE			80

In merito al luogo di allevamento o coltivazione non si fa riferimento al luogo di confezionamento ma a quello di origine delle materie prime

I punteggi degli elementi di natura qualitativa di cui ai criteri A e B sono determinati sulla base della media dei valori attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. In dettaglio, per singola offerta e per ciascun elemento/criterio individuato, ciascun membro della Commissione attribuirà un valore compreso tra 0 e 1 (anche intermedio rispetto alla griglia che segue):

Ottimo	Molto buono	Buono	Discreto	Adeguito	Parzialmente adeguato	Inadeguato
1,00	0,9	0,80	0,70	0,60	0,30	0

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei coefficienti si procederà, per ciascun *sub* criterio, a trasformare i coefficienti attribuiti in punteggi definitivi riportando ad 1 il valore più alto attribuito e proporzionando a quello il valore attribuito alle altre offerte e, infine, moltiplicando il risultato così ottenuto per il punteggio corrispondente.

I suddetti punti (valore tecnico) verranno assegnati ad insindacabile giudizio della commissione di gara.

2. PREZZO max. 20/100

Al prezzo offerto per ogni prodotto verrà attribuito un punteggio calcolato applicando la seguente formula:

$$X_n = 20 \times P_{\min} / P_n$$

X_n = punteggio attribuito al concorrente ennesimo

P_n = prezzo offerto dal concorrente ennesimo

P_{min} = prezzo più basso offerto

I punteggi verranno considerati con al massimo (2) due cifre decimali, arrotondando l'eventuale terza cifra decimale all'unità superiore se uguale o maggiore di cinque e all'unità inferiore se minore di cinque.

Il punteggio finale valevole ai fini dell'aggiudicazione sarà uguale alla somma dei punteggi ottenuti nell'offerta tecnica e nell'offerta economica.

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

Risulterà aggiudicataria per ogni singolo prodotto la ditta che avrà ottenuto il punteggio totale più alto dato dalla somma dei punteggi attribuiti agli elementi di valutazione tecnica e agli elementi di valutazione economica.

11. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA

- 1) Le fasi procedurali della gara saranno effettuate da un'apposita Commissione che verrà nominata dopo il termine di scadenza per la presentazione delle offerte.

→ Prima Fase

In seduta pubblica, il giorno **20/09/2022 alle ore 10:00**, la Commissione svolgerà le seguenti attività:

- a. Verifica della tempestività delle offerte ricevute;
- b. Verifica della presenza delle tre buste di cui all'articolo 8 del presente disciplinare;
- c. Verifica della presenza, in ciascuna BUSTA A – Documentazione amministrativa, della documentazione richiesta dall'art.8 comma 7).

La Stazione Appaltante si riserva di procedere in qualunque momento alla verifica della veridicità delle dichiarazioni prodotte, a norma dell'art. 71 del d.P.R. n. 445 del 2000. Tale verifica verrà, comunque, effettuata nei confronti della ditta che risulterà provvisoriamente aggiudicataria.

→ Seconda Fase

Nel corso della stessa o di successiva seduta, aperta al pubblico, la Commissione procederà all'apertura della busta "B – Offerta tecnica" al fine del solo controllo formale del corredo documentale prescritto.

La Commissione giudicatrice proseguirà in seduta riservata alla valutazione delle offerte tecniche e all'attribuzione dei punteggi parziali, secondo quanto previsto all'art. 10 comma 1) punto 1.

→ Terza Fase

Terminato l'esame delle offerte tecniche, nel corso della stessa o di successiva seduta aperta al pubblico, la Commissione provvederà a dare comunicazione dei punteggi attribuiti nell'ambito della seconda fase e procederà all'apertura delle Buste "C – Offerta economica".

Qualora la Commissione di gara accerti, sulla base di univoci elementi, che vi siano offerte imputabili ad un unico centro decisionale, procederà ad escludere i concorrenti che le hanno presentate.

Nella stessa seduta la Commissione, in seduta pubblica, redigerà la graduatoria e formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che avrà presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti della gara per i successivi adempimenti.

- 2) Verranno adottati i provvedimenti che determinano le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì agli adempimenti di cui all'art.76, comma 2-bis, del Codice.
- 3) Ai sensi dell'art. 85, comma 5, primo periodo del Codice, la stazione appaltante si riserva di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.
- 4) Qualora ricorra il caso dell'attribuzione finale del medesimo punteggio a due o più offerte viene data priorità alla proposta che avrà totalizzato il punteggio più alto nell'offerta tecnica. Persistendo la situazione di parità si procederà al sorteggio.

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghierorieti.it
rih010007@istruzione.it
rih010007@pec.istruzione.it

- 5) L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva ogni più ampia facoltà di non procedere alla aggiudicazione della fornitura di cui al presente disciplinare, nell'ipotesi in cui, a suo insindacabile giudizio, sia venuta meno la necessità delle prestazioni richieste o non vengano ritenute appropriate le offerte pervenute.
- 6) Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta congrua e conveniente. Il giudizio di congruità sarà comunque espresso per cui non si procederà all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

12. MOTIVI DI ESCLUSIONE

- 1) Costituiscono motivi di esclusione:
 - * Offerta economica plurima, condizionata o espressa in modo indeterminato, parziale e/o alternativa;
 - * Offerta anormalmente bassa, salvo quanto disposto dall'articolo 97, commi 5, 6 e 7 del d.lgs. N. 50 del 2016;
 - * Mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti contenuti nelle buste virtuali della documentazione amministrativa e dell'offerta tecnica;
 - * Mancato possesso in capo al concorrente singolo/R.T.I./impresa ausiliaria/impresa subappaltatrice – alla data di scadenza stabilita per la utile presentazione delle offerte – dei requisiti di ordine generale o speciale (articoli 80 e 83 del d.lgs. N. 50 del 2016) richiesti dal presente Disciplinare per la partecipazione alla procedura di gara;
 - * Sussistenza di incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del d.lgs. Del 2001, n. 165;
 - * Avvalimento della stessa ausiliaria da parte di più di un concorrente ovvero partecipazione alla gara sia dell'ausiliaria sia dell'impresa che si avvale dei requisiti.

13. AGGIUDICAZIONE E ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO D'APPALTO

- 1) L'aggiudicazione verrà comunicata ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. a), del D. Lgs. n. 50/2016. La ditta aggiudicataria dovrà produrre, entro il termine di **3 giorni** solari dalla ricezione della comunicazione:
 - a. i nominativi dei soggetti che ricoprono le cariche di cui all'art. 80, comma 3, del D.lgs. n. 50/2016 per i quali - al fine di consentire maggiore snellezza della procedura - si è consentito al legale rappresentante di dichiarare, nella Dichiarazione di partecipazione, la non ricorrenza, omnicomprendente, delle cause di esclusione di cui all'art. 80 D.lgs. n. 50/2016;
 - b. Dichiarazione attestante gli estremi identificativi del/i conto/i corrente dedicato/i, anche non in via esclusiva, all'appalto nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i, ai sensi di cui all'art. 3, co. 7, della L. n. 136/2010

14. STIPULA DEL CONTRATTO

- 1) Il contratto verrà stipulato in conformità a quanto previsto dall'articolo 32, comma 14 del d.lgs. n. 50 del 2016.
- 2) La decorrenza degli effetti del contratto ha inizio dalla data di sottoscrizione dello stesso ai sensi dell'articolo 32, commi 12 e 13, del d.lgs. n. 50 del 2016. In ogni caso il soggetto partecipante resta

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

impegnato all'eventuale aggiudicazione e obbligato alla stipula del contratto fin dal momento della presentazione dell'offerta mentre la SA assumerà i suoi obblighi solo dopo il perfezionamento degli atti amministrativi e la stipula del contratto di appalto.

- 3) Qualora sopraggiunga un evento imprevedibile o che renda dannosa la conclusione del contratto, o per esigenze di tutela dell'interesse pubblico, fino a quando non è stipulato il contratto medesimo il dirigente responsabile può motivatamente revocare il provvedimento di aggiudicazione.
- 4) L'esecuzione del contratto è regolamentata nel Capitolato d'Appalto, parte integrante del presente Disciplinare di gara.

15. CONTROLLI

- 1) Mediante autocertificazione, da produrre in sede di aggiudicazione della fornitura, la ditta dovrà dichiarare di garantire l'effettuazione dell'attività di autocontrollo, conformemente alla direttiva CEE 94/43 del 93 e D.L. 155/97, relativo all'igiene dei prodotti alimentari, con particolare riferimento ai sistemi di autocontrollo previsti dall'HACCP. Documentazione e registrazioni sulle misure di autocontrollo adottate dovranno essere conservati per il periodo di validità contrattuale e tenute a disposizione dell'Amministrazione che potrà richiederli in visione in qualsiasi momento.
- 2) **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.**

16. ALTRE INFORMAZIONI E PRECISAZIONI

- 1) L'Amministrazione si riserva di non aggiudicare la gara, nel caso in cui nessuna delle offerte risulti accettabile, congrua e conveniente;
- 2) Ai sensi di quanto previsto dall'art. 69 del Regolamento sulla Contabilità Generale dello Stato, approvato con R.D. 23.5.1924, n. 827, si procederà alla aggiudicazione della procedura di gara anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta congrua e conveniente;
- 3) L'Amministrazione si riserva la facoltà di revocare il bando di gara, di non pervenire all'aggiudicazione e di non stipulare il contratto senza per questo incorrere in responsabilità e/o azioni di risarcimento dei danni. Peraltro, l'Amministrazione si riserva la facoltà di sospendere e/o interrompere i lavori della Commissione di gara, sia in seduta pubblica che in seduta riservata, e riprenderli in altra seduta, senza pregiudizio della regolarità delle operazioni di gara.
- 4) In caso di fallimento dell'aggiudicatario definitivo e/o in caso di risoluzione del contratto per inadempimento del medesimo, la SA si riserva la facoltà di affidare il servizio al secondo classificato.
- 5) L'Amministrazione, sulla base delle disposizioni di cui agli articoli 1, cc. 1,3 e 13, L n. 135/2012, e articolo 1, c. 449, periodi I e II, L. 296/2006, si riserva in ogni caso la facoltà di procedere, senza alcun indennizzo per i concorrenti, all'annullamento di ufficio in autotutela della procedura di gara, ovvero di non procedere all'aggiudicazione o di non stipulare il contratto qualora, nel corso della procedura di scelta del contraente, fossero attivate nuove convenzioni stipulate da CONSIP S.p.a., atteso l'obbligo assoluto di adesione previsto nelle surrichiamate disposizioni.

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

- 6) In merito alla presenza di convenzioni CONSIP attive dopo la stipula del contratto il concorrente aggiudicatario riceverà una comunicazione da parte della SA di adeguamento ai prezzi delle convenzioni entro e non oltre 15 giorni dalla comunicazione, ove ciò non avvenisse, la SA potrà recedere dal contratto con preavviso di 15 giorni; in tal caso il concorrente avrà comunque diritto al pagamento delle prestazioni già eseguite.
- 7) Il verbale di gara non costituisce contratto.

17. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

- 1) Il trattamento dei dati personali avverrà nel rispetto del D.Lgs 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento Generale sulla Protezione dei dati) Reg. UE 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016.
- 2) Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.
- 3) Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione. Con riferimento all'aggiudicatario il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipula del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.
- 4) La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui al d.lgs. n. 196 del 2003.
- 5) In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui al Titolo II (articoli 7-8-9-10) del d.lgs. n. 196 del 2003 tra i quali figura il diritto di accesso ai dati, che lo riguardano, il diritto di rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti dell'IPSSOEA "Costaggini" Via dei Salici n. 62 – 01200 Rieti, titolare del trattamento.
- 6) Tutta la documentazione presentata dai concorrenti per la partecipazione alla gara non sarà restituita, ma conservata agli atti dell'IPSSOEA "Costaggini" Via dei Salici n. 62 – 01200 Rieti

18. LEGGE APPLICABILE E FORO COMPETENTE

- 1) Per quanto non espressamente previsto nel presente disciplinare di gara, si fa riferimento alla normativa vigente in materia e alle prescrizioni di cui al d.lgs. n. 50 del 2016 e ss.mm.ii., alle linee guida dell'ANAC per quanto compatibili, nonché alle disposizioni contenute nella legge 13 agosto 2010, n. 136.
- 2) Tutte le controversie relative alla procedura di gara sono deferite al Tribunale Amministrativo Regionale del Lazio.
- 3) Qualsiasi controversia in merito all'interpretazione, esecuzione, validità efficacia del contratto ed eventuali controversie che dovessero insorgere durante lo svolgimento del servizio tra l'Amministrazione aggiudicatrice e l'aggiudicatario, non componibili in via amichevole, saranno demandate al giudice ordinario. Il Foro competente è quello di Rieti. Non è ammessa la possibilità di devolvere ad arbitri la definizione delle suddette controversie.

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

19. RICHIESTA CHIARIMENTI

- 1) Eventuale richiesta di chiarimenti relativa agli aspetti amministrativi e procedurali della gara nonché agli aspetti tecnici relativi all'erogazione dei servizi oggetto della presente procedura, potrà pervenire entro le ore 10.00 del giorno 15/09/2022 all'indirizzo rirh010007@pec.istruzione.it

20. PUBBLICIZZAZIONE

- 1) Il presente Disciplinare e i relativi allegati sono pubblicati sul sito internet www.alberghierorieti.it, sezione "Amministrazione Trasparente", così come previsto dall'art. 37 del D.lgs. n. 33 del 14 marzo 2013 (Amministrazione Trasparente) e dall'art. 29 del D.lgs. n. 50/2016 (Principi in materia di trasparenza), ed in ottemperanza agli obblighi di cui al comma 32, art. 1, Legge 190/2012.

21. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

- 1) Il Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. n. 50/2016, è il dirigente scolastico Alessandra Onofri.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Alessandra Onofri*

* Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa

Allegati:

- Capitolato d'appalto
- Allegato A - Tabella dei prodotti
- Allegato B - Caratteristiche merceologiche degli alimenti oggetto della fornitura
- Allegato 1 - Istanza di partecipazione alla gara
- Allegato 2 - DGUE
- Allegato 3 – Patto di integrità
- Allegato 4 -Tabella Offerta tecnica
- Allegato 5 -Tabella Offerta economica

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it