

BANDO DI GARA PER LA CONCESSIONE

del servizio di fornitura e distribuzione di pizza calda e panini all'interno dell'IPSSCOA "COSTAGGINI" RIETI 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 Bando si dispone l'avvio della procedura di gara aperta, da aggiudicare 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 del servizio di fornitura e distribuzione di pizza calda e panini all'interno dell'IPSSCOA "COSTAGGINI" RIETI per gli aa.ss. 2022/23-2023/24.

Il presente bando 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 IPSSCOA "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 DELLA CONCESSIONE, PREZZO MASSIMO

- 1) La gara ha per oggetto l'affidamento del servizio di fornitura e distribuzione di pizza calda e panini all'interno dell'IPSSCOA "COSTAGGINI" RIETI nelle sedi di via dei Salici,62-RI e succursale via Salaria-RI con vendita diretta della ditta, dietro corresponsione di denaro da parte dell'acquirente;
- 2) I prodotti alimentari non devono essere surgelati, devono essere solo e soltanto panini freschi, focacce e pizze preparati in giornata.
- 3) Tutti i prodotti devono
 - essere di marca locale o nazionale, di prima qualità, a basso contenuto di grassi e a norma CEE
 - essere esenti O.G.M, senza polifosfati aggiunti
 - corrispondere alla quantità (in grammi) prevista
 - corrispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute
 - essere trasportati in contenitori a norma, per alimenti.
- 4) E' fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non è previsto nella sottostante tabella se non con preventiva richiesta ed autorizzazione da parte dell'istituto scolastico.
- 5) Il servizio non deve comportare l'allestimento di alcuna struttura rigida. La distribuzione, che prevede la sistemazione di un punto, scelto dalla scuola, dove effettuare l'erogazione del servizio, dovrà svolgersi durante l'intervallo di socializzazione in un lasso di tempo di 15 minuti.
- 6) Il concessionario non potrà avere accesso ai locali scolastici per la distribuzione prima dei 15 minuti antecedenti alla ricreazione.

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

7) Si richiede offerta per i seguenti prodotti distinti per tipologia:

PRODOTTO	GRAMMATURA minima	GRAMMATURA FARCITURA minima	PREZZO A BASE D'ASTA (€) IVA COMPRESA
PANINO CON PROSCIUTTO COTTO	100	90	1,50
PANINO CON PROSCIUTTO CRUDO	100	60	1,50
PANINO CON MORTADELLA	100	90	1,50
PANINO CON SALAME	100	90	1,50
PANINO CON FORMAGGIO	100	90	1,50
PANINO MOZZARELLA FIORDILATTE E POMODORO	100	90	1,50

PRODOTTO	GRAMMATURA minima	INGREDIENTI MINIMI	PREZZO A BASE D'ASTA (€) IVA COMPRESA
TRANCIO PIZZA BIANCA	170	farina, lievito, acqua, sale, olio extravergine di oliva, rosmarino	1,00
TRANCIO PIZZA POMODORO	170	farina, lievito, acqua, sale, olio extravergine di oliva, pomodoro	1,00
TRANCIO PIZZA POMODORO E MOZZARELLA	170	farina, lievito, acqua, sale, olio extravergine di oliva, pomodoro, mozzarella fiordilatte	1,00

PRODOTTO DOLCE DA FORNO	GRAMMATURA Minima	PREZZO A BASE D'ASTA (€) IVA COMPRESA
BRIOCHE O MARITONZO	100	1,00

- 8) I prezzi offerti dovranno essere comprensivi di IVA e di ogni onere secondo quanto specificato nel presente bando e ogni genere di prestazioni, risorse umane, attrezzi, accessori e strumenti che assicurino la completezza del servizio affidato.
- 9) I prezzi indicati nell'offerta non potranno subire variazioni in aumento per effetto di erronee previsioni della ditta ed i prezzi resteranno invariati per l'intero periodo di validità del contratto.

2. OBBLIGHI DEL GESTORE

- 1) Il servizio fornito non può comportare nessun tipo di oneri e di responsabilità per l'Istituto. E' tassativamente vietata ogni forma di utilizzo delle rimanenze.
- 2) Sono a carico della ditta appaltatrice il possesso di tutte le autorizzazioni necessarie all'esercizio, in base alle normative vigenti, sollevando nel modo più ampio e completo l'Istituto da ogni obbligazione nei confronti del fisco, dei fornitori o di terzi.

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.alberghiorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

- 3) Il servizio sarà svolto dal gestore e/o dal personale alle sue dipendenze, munito di cartellino di riconoscimento, in regola con le norme assistenziali, previdenziali, contrattuali, di sicurezza ed igiene del lavoro, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in merito. Il gestore s'impegna alla contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria.
- 4) Non è consentita, sotto pena di scissione del contratto, la cessione o qualsiasi altra forma di subcontratto totale o parziale del servizio.
- 5) La ditta dovrà effettuare il servizio tutti i giorni di apertura della scuola, al momento della ricreazione con modalità da concordare con l'istituzione scolastica.

3. CONTRIBUTO

- 1) Il gestore dovrà corrispondere annualmente **all'Istituto scolastico in una rata anticipata** il contributo liberale offerto.

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
- 2) L'aggiudicazione sarà effettuata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 c. 2 d. lgs. 50/2016.
- 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) Non sarà ammesso rinnovo tacito come previsto dalla L.62/2005, art. 23 e non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte di questa amministrazione, in quanto il contratto s'intende automaticamente risolto alla scadenza naturale dei due anni.

6. 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)

È possibile partecipare alla gara solo se si è regolarmente iscritti nel registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria e Artigianato, con apposita licenza per la somministrazione e vendita di alimenti e bevande.

Vista la correlazione esistente tra il servizio ristoro in questione e i rischi per la salute del consumatore legati a contaminazioni fisiche, chimiche e microbiologiche, i soggetti interessati alla gara devono essere in regola con le norme vigenti per l'abilitazione alla preparazione e somministrazione di alimenti e applicare il sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti basato sui principi H.A.C.C.P. come previsto dal Regolamento CE 852/2004 e ss.mm.ii.

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.alberghiorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

Pertanto la ditta dovrà autodichiarare:

- il possesso di regolare licenza per la somministrazione e vendita di alimenti e bevande;
 - di aver istituito il piano di autocontrollo sui principi del sistema H.A.C.C.P. come previsto dal Regolamento CE 852/2004 e ss.mm.ii.;
 - il possesso di apposito contratto di assicurazione per la copertura della Responsabilità civile verso terzi;
 - di trasportare tutti i prodotti con procedure (attrezzature, mezzi, ecc.) che garantiscano la salubrità degli alimenti dal punto di produzione al punto di somministrazione;
 - di essere in regola con tutti gli obblighi in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al Dlgs. 81/2008, integrato dal D.lgs 106/09 (TUSL).
- I predetti requisiti dovranno essere posseduti sin dalla data di inizio del servizio.

7. TERMINE INVIO E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

- 1) Il concorrente deve inviare un plico contenente l'offerta e la documentazione a mezzo raccomandata o raccomandata a mano all'IPSSEOA "COSTAGGINI" in Via dei Salici n. 62, 02100 Rieti.
- 2) Il plico deve pervenire entro le **ore 12:00 del 29/09/2022** 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 – Partecipazione alla gara per l'affidamento del servizio di distribuzione panini e pizza**"
- 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. **Autodichiarazione ai sensi dell'articolo 85 del d.lgs. 50 del 2016 (Allegato 2)**,
 - c. **Patto di integrità (Allegato 3)**
 - d. **Copia di un documento di riconoscimento del sottoscrittore in corso di validità**
 - e. **Bando di gara 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. 9:

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.alberghiorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

- **Offerta tecnica redatta utilizzando tassativamente il modello allegato (Allegato 4) che dovrà essere riferita a tutti i prodotti richiesti, pena l'esclusione dell'offerta.**

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 (Allegato 5)** relativa al prezzo unitario di ogni singolo prodotto IVA inclusa.

Verranno escluse le offerte relative a prodotti con informazioni parziali

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:

- **devono essere offerti tutti i prodotti richiesti 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.**
- **Tutta la documentazione presentata deve essere sottoscritta dal rappresentante legale della ditta 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.**
- **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.**

8. 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, 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.

9. 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 che segue e in base ai seguenti elementi ponderali di valutazione:

- | | |
|-------------------------------------------------------|---------------------|
| 1. CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLA FORNITURA | max punti 70 |
| 2. PREZZO | max punti 30 |

1. CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLA FORNITURA max. 70/100

Per l'attribuzione del Punteggio per l'Offerta Tecnica (OT) prodotta da ciascun concorrente, gli elementi (criteri, sottocriteri) di valutazione sono i seguenti:

CRITERIO	DESCRIZIONE	PUNTI
A1	Per ogni ingrediente con caratteristiche DOP o IGP o Biologico debitamente documentate	Punti 3 x ogni ingrediente (max punti 30)
A2	Possesso di certificazione ISO 9001- 2008 o eventuale successiva.	Si punti 15 No punti 0
A3	Contributo <i>il punteggio spettante verrà calcolato con la seguente formula:</i> <i>$25 \times \text{Contributo offerto}$</i> <i>Contributo migliore</i>	Max punti 25

2. PREZZO max. 30/100

Al prezzo medio (somma dei prezzi di tutti i prodotti diviso il numero dei prodotti) offerto verrà attribuito un punteggio calcolato applicando la seguente formula:

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

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.alberghiorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

X_n = punteggio attribuito al concorrente ennesimo

P_n = prezzo medio offerto dal concorrente ennesimo dato dalla media aritmetica dei prezzi offerti per i singoli prodotti.

P_{min} = prezzo medio più basso offerto determinato dalla media aritmetica dei prezzi offerti per i singoli prodotti.

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.

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

10. 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 **30/09/2022 alle ore 12:00**, la Commissione svolgerà le seguenti attività:

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

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.alberghiorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

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.
- 5) L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva ogni più ampia facoltà di non procedere alla aggiudicazione della fornitura di cui al presente bando, 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.

11. 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, 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 Bando 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;

12. 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.
- 2) L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.
- 3) In caso di esito negativo delle verifiche, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione a favore del primo in graduatoria e aggiudicherà, quindi, al secondo graduato, procedendo, altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.
- 4) Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto verrà aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.
- 5) Prima della stipula del contratto, senza il quale non si può dare inizio al servizio, il gestore dovrà consegnare all'Istituto copia della documentazione richiesta;

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.alberghiorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

- 6) Il contratto verrà stipulato in conformità a quanto previsto dall'articolo 32, comma 14 del d.lgs. n. 50 del 2016.
- 7) 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 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.
- 8) 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.
- 9) L'esecuzione del contratto è regolamentata nel presente Bando di gara.

13. 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.
- 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) Nel caso di rescissione del contratto da parte dell'Istituto non per cause imputabili al gestore, l'amministrazione appaltante non restituirà la quota-parte del contributo annuale già versato.

14. VERIFICA CAMPIONE PRODOTTI E CONTESTAZIONI

- 1) Il Dirigente Scolastico ed il DSGA potranno predisporre in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione e con le modalità che riterranno più opportune, controlli gratuiti, per verificare la rispondenza del servizio fornito dal gestore alle prescrizioni contrattuali. Il Dirigente Scolastico farà pervenire al gestore per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate. La Ditta, entro 5 giorni dalla notifica, potrà fornire le controindicazioni del caso. Il DS ha facoltà di procedere alla revoca del

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.alberghiorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

servizio in qualsiasi momento, per comprovati motivi, quali gravi inadempienze del gestore in ordine ai propri obblighi, con preavviso di 10 giorni.

15. 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’IPSSEOA “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’IPSSEOA “Costaggini” Via dei Salici n. 62 – 01200 Rieti

16. LEGGE APPLICABILE E FORO COMPETENTE

- 1) Per quanto non espressamente previsto nel presente bando 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.

17. 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 26/09/2022 all’indirizzo rirh010007@pec.istruzione.it

18. PUBBLICIZZAZIONE

- 1) Il presente Bando e i relativi allegati sono pubblicati sul sito internet www.alberghiorieti.it, sezione “Amministrazione Trasparente”, così come previsto dall’art. e 37 del D.lgs. n. 33 del 14 marzo 2013

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.alberghiorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

(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.

19. 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:

- Allegato 1 - Istanza di partecipazione alla gara
- Allegato 2 - Autodichiarazione
- Allegato 3 – Patto di integrità
- Allegato 4 - Offerta tecnica
- Allegato 5 - 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.alberghiorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it