



Prot. n. 3751/2019

Corzano , 17/04/2019

ALL'ALBO  
AL SITO- WEB  
AGLI ATTI

**BANDO DI GARA CON PROCEDURA APERTA ART. 60 D.LGS.N. 50/2016- FORNITURA DI CARNI FRESCHE PER LA MENSA SCOLASTICA/MENSA CONVITTO/ ESERCITAZIONI PRATICHE INDIRIZZO ALBERGHIERO-  
CIG. 7878304620**

Il Dirigente scolastico dell'Istituto di Istruzione Superiore di Stato "VINCENZO DANDOLO" di CORZANO (BS)

- Visti gli articoli 60, 32 e 95 del D.lgs. 50/2016 Nuovo Codice Appalti;
- Visto il Decreto I. 28 AGOSTO 2018 N.129, RECANTE ISTRUZIONI GENERALI SULLA GESTIONE AMMINISTRATIVO-CONTABILE DELLE ISTITUZIONI SCOLASTICHE, ai sensi dell'articolo 1, comma 143, della legge 13 luglio 2015, n. 107;
- Vista l'istruttoria curata dal direttore dei servizi generali ed amministrativi Sig.ra Petruccelli Maddalena;

### **Indice**

una gara aperta per l'affidamento della "fornitura di carni fresche" per le esercitazioni pratiche dell'Istituto, mensa scolastica / mensa convitto/ esercitazioni pratiche indirizzo alberghiero.

Le aziende/ditte interessate, in possesso dei requisiti prescritti, potranno partecipare alla gara attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del presente Bando – Disciplinare di Gara.

Il presente bando viene pubblicato **in data 3/05/2019** sul sito dell' Istituto in Amministrazione Trasparente Sez. " Bandi e Gare ".

### **Art. 1 – Oggetto della gara**

La gara ha per oggetto la fornitura di carni fresche di cui all'**allegato n. 3** (elenco prodotti maggiormente utilizzati) e **allegato n. 4.** (caratteristiche delle carni, dei prodotti e/o preparati a base di carne).

L'elenco ha carattere puramente indicativo, in quanto gli acquisti saranno effettuati secondo l'andamento delle attività didattiche dell'Istituto durante l'anno e le indicazioni del tecnologo alimentare che indicherà gli alimenti per la composizione del menù .

L'Amministrazione si riserva, nel corso della fornitura, di valutare la convenienza ad acquistare presso la ditta assegnataria altri generi non previsti dall'**allegato 3.**

Le offerte dovranno pervenire in busta sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, con la dicitura " Offerta per la fornitura di carni fresche " presso l' Ufficio Protocollo dell'Istituto d'Istruzione Superiore di Stato "Vincenzo Dandolo" Piazza Chiesa 2 - 25030 CORZANO (Brescia)

### **Entro e non oltre le ore 12,00 del 7 giugno 2019**

Le offerte pervenute oltre il termine fissato saranno considerate nulle e quindi non aperte, ma conservate agli atti della scuola.



## **PROCEDURA DI GARA**

L'apertura delle buste da parte della Commissione designata avverrà **il giorno 10 giugno alle ore 16,00**.  
Eventuali variazioni delle date saranno comunicate sul sito Web dell'Istituto.

Tutti i partecipanti alla gara potranno assistere all'apertura delle buste.

La Ditta aggiudicataria avrà notizia dell'aggiudicazione attraverso comunicazione sul sito dell'Istituto.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida e congrua per l'Istituzione scolastica.

L'esito della gara verrà affisso all'albo dell'Istituto e notificato al vincitore.

La stipulazione del contratto sarà subordinata al positivo esito dei controlli effettuati sulle autocertificazioni richieste dall'Istituto.

### **Art 2 – Quantità della fornitura**

Le quantità non vengono indicate nell'**allegato 3** e la Ditta aggiudicataria sarà obbligata a somministrare tutta quella quantità che potrà effettivamente occorrere all'Amministrazione per cause ordinarie o straordinarie, nelle grammature indicate nell'ordine.

### **Art 3 – Durata del contratto di somministrazione**

Il contratto avrà durata di anni tre dalla data di stipula del contratto.

## **Parte I: Disciplinare di gara.**

### **Capo I – Formulazione e validità delle offerte**

#### **Art. 4 Documentazione amministrativa**

Le aziende/ditte interessate dovranno, pena l'esclusione, produrre la seguente documentazione amministrativa:

- A) dichiarazione sostitutiva di certificazione resa ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000 (**Allegato 1**);
- B) istanza di partecipazione (**Allegato 2**);
- C) offerta per lotto su schema previsto da questo istituto (**Allegato 3**);
- D) certificazione di iscrizione alla C.C.I.A.A.;
- E) listino di eventuali altri prodotti trattati dalla ditta oltre quelli richiesti per la partecipazione alla presente gara sottoscritto su ciascuna pagina;
- F) fotocopia del documento del legale rappresentante del soggetto candidato;
- G) fotocopia dell'autorizzazione Sanitaria.



Tutta la documentazione prevista ai punti A, B, C, D, E, F,G dovrà essere inserita in una busta debitamente sigillata indirizzata al:

**DIRIGENTE SCOLASTICO DELL'ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO  
"VINCENZO DANDOLO" IN PIAZZA CHIESA 2 – 25030 CORZANO (BS).**

#### **Art 5 Compilazione dell'offerta economica**

L'offerta dovrà essere tassativamente espressa utilizzando i modelli predisposti da questa amministrazione. L'offerta dovrà essere comprensiva della fornitura del prodotto, del trasporto, della consegna fino ad effettiva localizzazione delle scorte presso i magazzini di questa istituzione scolastica. Il prezzo per unità di misura verrà espresso come da **allegato 3 e allegato 4**.

#### **Art 6 Requisiti dell'offerta e prezzo della fornitura**

L'offerta andrà intesa come fissa e non soggetta ad alcuna modifica o rivalutazione per l'intero arco della durata del contratto che verrà stipulato, anche se dovessero intervenire variazioni dei costi della materia prima, della manodopera o di altri elementi di produzione.

Quindi, per prezzo della fornitura si intenderà quello risultante all'atto dell'aggiudicazione.

### **CAPO II – Modalità di consegna della fornitura**

#### **Art 7 Termini e modalità di consegna**

La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare le forniture presso i magazzini dei prodotti alimentari e altri, siti in **Piazza Chiesa 2 per la gestione mensa alunni e Convitto Bargnano**  
**Via Colombo Bargnano di Corzano per la gestione Esercitazioni Didattiche Alberghiero ;**  
**Località Giardino Orzivecchi per la gestione mensa Convitto Giardino ;**  
nei giorni e nelle ore e per le qualità e quantità che di volta in volta gli verranno indicate in base alle tempistiche relative agli ordini richiesti.

**FORNITURA DI CARNE FRESCA IN TERMINI DI QUANTITA' CORRISPONDENTE ALL' ORDINE EFFETTUATO (NON PEZZATURE STANDARD SUPERIORI ALLE QUANTITA' ORDINATE )**

**Si concorderà all' inizio del rapporto di lavoro con la ditta aggiudicataria della fornitura la giusta tempistica per le consegne.**

Nel caso di prevedibile ritardo dovuto a comprovata causa di forza maggiore e comunque non dipendente da inadempienza dell'aggiudicatario, quest'ultimo è tenuto a darne immediata comunicazione.

Le consegne dovranno avvenire nel magazzino in presenza di apposito incaricato del citato servizio che curerà la ricezione della documentazione di consegna, in orario stabilito dagli operatori dell' Istituto (DdT con evidenza delle tipologie e della quantità di ogni singolo prodotto consegnato; informazioni relative rintracciabilità del prodotto ed alla corretta etichettatura dello stesso ).



## **Art. 8 Norme igieniche**

Nell'eseguire la prestazione, il soggetto aggiudicatario dovrà rispettare tutta la normativa in vigore relativa alla buona protezione, conservazione e trasporto delle merci stesse, ai sensi del Reg. CE 852/853 2004.

### **Il soggetto aggiudicatario si impegna:**

a) alla fornitura e al trasporto con personale dipendente e mezzi propri, che possiedono i requisiti previsti dalla normativa vigente per i trasporti di generi alimentari freschi refrigerati.

b) CARNE FRESCA REFRIGERATA NON CONFEZIONATA ( NON CARNE CONGELATA E NON CARNE CONFEZIONATA SOTTO VUOTO O IN ATMOSFERA PROTETTIVA ).

FORNITURA DI CARNE IN TERMINI DI QUANTITA' CORRISPONDENTE ALL' ORDINE EFFETTUATO ( NON PEZZATURE STANDARD SUPERIORI ALLE QUANTITA' ORDINATE ).

c) a curare la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte del personale addetto al confezionamento, al trasporto ed alla consegna delle carni. I prodotti in arrivo verranno controllati dal personale addetto alla ricezione delle stesse. Gli incaricati del ritiro della merce, comunque, a loro insindacabile giudizio, potranno rifiutare quei prodotti che non rispondono alle caratteristiche stabilite.

Nel caso in cui i prodotti vengano dichiarati, per qualsiasi motivo, non accettabili, perché non ritenuti conformi alle condizioni contrattuali, il fornitore dovrà provvedere al ritiro, senza obiezioni, delle quantità contestate.

Periodicamente questo Ufficio di Presidenza valuterà le prestazioni del fornitore. Nel caso di gravi mancanze di conformità, l'Amministrazione si riserva di adottare nei confronti della Ditta aggiudicataria tutte le azioni a difesa dei diritti nascenti dall'aggiudicazione della gara stessa, fino eventualmente alla risoluzione del contratto con il soggetto aggiudicatario.



### CAPO III – Aggiudicazione della gara e stipulazione del contratto tra le parti – vincolo contrattuale – prezzo della fornitura risoluzione del contratto

**Art 9 Valutazione delle offerte e criteri di aggiudicazione-Criterio di scelta del contraente è dell' Offerta più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell' articolo 95, comma 6 del D.Lgs 50/2016.**

Alle offerte, ai fini di un più trasparente raffronto saranno applicati i seguenti criteri di valutazione:

- a) Offerta tecnica: punti 50
- b) Offerta economica: punti 50

La gara sarà aggiudicata alla ditta che otterrà il punteggio maggiore dato dalla somma dei punteggi di cui ai punti a), b)

<b>a 1</b>	<p><b>Modalità di attribuzione dei punteggi:</b></p> <p><b>Prodotti: max punti 30</b> la commissione procede all'esame della documentazione presentata dal concorrente: schede tecniche dei prodotti, relazione tecnica contenente la descrizione delle caratteristiche (aspetti qualitativi, certificazioni/autorizzazioni previste dalla normativa vigente per i generi alimentari.          Il relativo punteggio sarà così attribuito:</p> <p><b>Aspetti qualitativi delle carni max 30 punti:</b>          la commissione valuta i prodotti offerti e la conformità con le caratteristiche richieste dal capitolato con particolare riferimento ai seguenti aspetti: qualità e provenienza delle materie prime, ingredienti, requisiti igienico-sanitari.</p> <p><b>Punti 0:</b> nel caso di fornitura in cui si rilevano prodotti non conformi alle prescrizioni contenute nel capitolato (allegato 4);</p> <p><b>Punti 30:</b> nel caso di fornitura di prodotti tutti conformi al numero totale di prodotti previsti.</p> <p>In caso di attribuzione del punteggio 0 il concorrente non sarà ammesso alle successive fasi di valutazione dell'offerta tecnica e conseguentemente all'apertura delle offerte economiche.</p>
<b>a 2</b>	<p><b>Organizzazione: max punti 20</b>          Organizzazione logistica: caratteristiche dei luoghi di produzione delle carni; descrizione dei mezzi di trasporto dedicati alle consegne e piano delle consegne; <b>punti 10</b>          Sistema di gestione dei reclami e di non conformità con relative azioni preventive/correttive e piano per la risoluzione delle emergenze – <b>punti 3</b>          Organico e professionalità: numero di risorse, esperienze, recepimento della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare – <b>punti 2</b>          Altro servizio utile che il concorrente intende proporre per migliorare il servizio sarà valutato ad insindacabile giudizio della commissione – <b>punti 5</b></p>



<b>b 1</b>	Saranno attribuiti <b>40 punti</b> alla ditta che risulterà avere la media aritmetica più vantaggiosa (più bassa), come indicati <b>nell'allegato 3</b>  Alle altre ditte sarà attribuito il punteggio applicando la seguente formula: (punteggio) x = 40 x media più bassa Media offerta.
<b>b 2</b>	Saranno attribuiti <b>10 punti</b> per la percentuale di sconto che il candidato praticherà all'Istituto per ogni prodotto trattato oltre quelli elencati nell'allegato 3 del bando di gara

#### **Art. 10 Risoluzione del contratto**

Il contratto potrà essere risolto nei casi previsti dalla normativa vigente in particolare per:

- Dopo n. 2 recidive forniture di derrate non rispondenti ai requisiti – vedere le caratteristiche della carne;
- Dopo n. 2 recidive nei ritardi della consegna- vedere modalità di consegne;

#### **CAPO IV – Liquidazione della spesa; foro competente; trattamento dati personali; norme di rinvio**

##### **Art. 11 Liquidazione delle fatture**

L'Amministrazione scolastica provvederà alla liquidazione delle somme **entro 60 giorni** dalla data della fattura esclusivamente a mezzo proprio istituto cassiere, verificata la correttezza dell'emissione con la comparazione delle bolle di accompagnamento ed eventuali resi e comunque a seguito di acquisizione, da parte di questo Istituto, di tutta la documentazione prevista dalla normativa vigente (Legge n. 136 del 13/08/2010) in materia di tracciabilità dei flussi finanziari: DURC e conto dedicato.

**i fornitori dovranno produrre esclusivamente fatture elettroniche,** nel rispetto delle specifiche tecniche reperibili sul sito [www.fatturapa.gov.it](http://www.fatturapa.gov.it).

A tal fine si comunica il **codice univoco dell'ufficio UFQNQP**,  
che dovrà essere utilizzato quale riferimento in ogni comunicazione coi fornitori.

##### **Art. 12 Foro competente**

Per tutte le controversie che eventualmente dovessero insorgere fra le parti in merito al contratto oggetto del presente capitolato di appalto, **sarà competente unicamente il Foro di Brescia.**

##### **Art. 13 Trattamento dei dati personali – Tutela della privacy**

Ai sensi dell'art. 13 e 14 del Regolamento UE 27 aprile 2016 n. 679 in materia di protezione dei dati personali che vengono raccolti per lo svolgimento delle funzioni istituzionali della nostra Istituzione scolastica (gare di appalti di lavori, forniture e servizi). I dati vengono trattati in modo lecito e corretto per il tempo non superiore a quello necessario agli scopi per i quali sono raccolti e trattati.

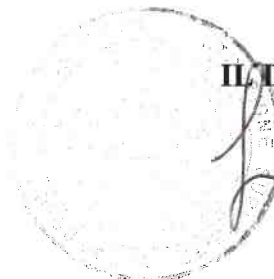


#### **Art. 14 Avvertenze finali**

Per la formulazione dell'offerta le Ditte concorrenti hanno la facoltà di interpellare l'Amministrazione scolastica per avere delucidazioni relative al capitolato o in particolare prendere visione dei luoghi in cui effettuare le consegne dei prodotti previo preavviso al numero telefonico 0309718155 chiedendo dell'ufficio acquisti.

La presentazione dell'offerta non determina alcun obbligo da parte dell'Istituto "Vincenzo Dandolo" nei confronti di qualsivoglia Ditta. L'Amministrazione si riserva, pertanto, a suo insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione, di assegnare in toto o di assegnare parzialmente i vari lotti e di aggiudicare la presente gara anche in presenza di una sola offerta ove la si ritenga congrua ai fini delle esigenze didattiche.

**La presente gara è pubblicata sul sito Internet [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it)- Amministrazione trasparente sez. " Bandi e gare "**



**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
**Prof. Giacomo Bersini**