



Spett.le

«NomeDestinatarioRiga1»

«NomeDestinatarioRiga2»

«Riga\_1\_indirizzo»

«Riga\_2\_indirizzo»

«CAP» «Città» «Provincia»

Via PEC: «Indirizzo\_PEC»

## LETTERA DI INVITO

**Procedura negoziata senza preventiva pubblicazione di bando, ai sensi del Codice dei contratti pubblici art.36 comma 2) lettera b) D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i., per il servizio di somministrazione alimenti freschi**

(valore massimo stimato dell'appalto € 30000,00 al netto delle imposte)  
In esecuzione delle determinazioni dirigenziali n.128 del 12.07.2019 e n.... del .....

**CIG: Z0029607E8**

**OGGETTO: acquisizione per concessione del servizio di somministrazione alimenti freschi per l'a.s. 2019/20.**

In esito della manifestazione di interesse pervenuta via PEC il «MIpervenutail» a prot. «MIprotocollonumero»/«MIprotocollodata», si invita codesta spett.le ditta a far pervenire migliore offerta per il servizio indicato in oggetto, la cui esecuzione sarà regolata dalle condizioni contrattuali della presente lettera di invito e dal Capitolato d'Appalto qui allegato.

### PRODOTTI OGGETTO DI SOMMINISTRAZIONE

I prodotti sempre presenti all'atto della somministrazione dovranno essere quelli indicati nel Capitolato d'Appalto. Gli alimenti dovranno rispondere alle norme vigenti in termini di produzione, stoccaggio, trasporto e conservazione, essere forniti quotidianamente in quantità sufficienti ad assolvere al servizio ed essere serviti secondo le norme emesse dall'ufficio d'igiene. L'Istituto non si farà carico dei generi eventualmente invenduti. L'Istituto eseguirà controlli mensili a campione per verificare il rispetto di quanto, in termini qualitativi, quantitativi e di prezzo, sottoscritto dalla ditta nell'offerta.

In sede di esecuzione del servizio, la ditta potrà proporre la presenza di ulteriori prodotti alimentari che dovranno però essere concordati ed autorizzati sia nella tipologia che nel prezzo dall'Istituto.

### REQUISITI DI PARTECIPAZIONE RICHIESTI

La partecipazione alla presente procedura di gara è riservata agli operatori economici in possesso, a pena di esclusione, dei seguenti requisiti minimi di partecipazione di carattere generale, economico-finanziario e tecnico-professionale:

#### Requisiti di ordine generale e di idoneità professionale:

- accettazione incondizionata del capitolato d'appalto di cui alla presente lettera d'invito;

- b) iscrizione nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio per l'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto, ovvero all'apposito registro se cooperative; per le imprese non residenti in Italia, la predetta iscrizione dovrà risultare da apposito documento, corredato da traduzione in lingua italiana, che dovrà attestare l'iscrizione in un analogo registro professionale e commerciale dello Stato di residenza ai sensi dell'art.83 del D.Lgs. n. 50/2016;
- c) ogni eventuale altra autorizzazione necessaria allo svolgimento dell'attività connessa;
- d) insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n.50/2016;

#### **TERMINE E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

Il plico contenente l'offerta dovrà pervenire, recapitato direttamente o a mezzo posta tramite raccomandata a rischio del concorrente, presso la sede di questo istituto e, specificatamente, indirizzata a **I.I.S. "F.Ili Taddia" in Via Baruffaldi 10 – 44042 Cento (Fe)** entro e non oltre le ore del **12:00** del **31 agosto 2019**, pena l'esclusione. I plichi pervenuti oltre tale termine non saranno presi in considerazione. Fa fede la data di ricevimento presso l'indirizzo suindicato.

Il plico dovrà essere chiuso, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, e recare all'esterno ben chiara la dicitura "**OFFERTA SERVIZIO SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI FRESCHI CIG: Z0029607E8**".

#### **Il plico dovrà contenere i seguenti documenti firmati in ogni pagina per accettazione dal legale rappresentante dell'impresa:**

- 1) la domanda di partecipazione alla procedura, con sottoscrizione dell'offerente nelle forme e con le modalità di cui al D.P.R. 28/12/2000, n. 445 ed allegando fotocopia della carta di identità o altro documento d'identità (fac-simile in allegato);
- 2) il Capitolato d'Appalto;
- 3) la Lettera di Invito (il presente documento);
- 4) BUSTA "A" Offerta Tecnica: l'offerta tecnica, firmata dal legale rappresentante dell'impresa, dovrà essere contenuta in apposita busta sigillata e consisterà in una relazione dettagliata secondo quanto previsto nel Capitolato d'Appalto. Su detta busta dovrà essere apposta la dicitura "Offerta Tecnica";
- 5) BUSTA "B" Offerta Economica: l'offerta, **in bollo** [€ 16,00), firmata dal legale rappresentante dell'impresa, dovrà essere contenuta, pena l'esclusione, in apposita busta sigillata e dovrà indicare in cifre e in lettere il prezzo offerto, comprensivo di IVA, dei singoli generi. In caso di discordanza tra l'indicazione in cifre e quella in lettere sarà ritenuta valida quella in lettere. Va utilizzato il modello di cui all'allegato A. Su detta busta dovrà essere indicata la dicitura "Offerta Economica".

L'offerta dovrà avere una validità di 90 giorni dalla data della scadenza di ricevimento delle offerte.

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai fini della presente procedura devono essere rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n.445/2000, in carta semplice.

Ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs n. 50/2016, in caso di mancanza, incompletezza o irregolarità degli elementi e delle dichiarazioni, anche di soggetti terzi, che devono essere prodotte dai concorrenti in base alla legge, al bando o al disciplinare di gara, la stazione appaltante assegnerà al concorrente un termine, non superiore a 10 (dieci) giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie. In caso di inutile decorso del termine il concorrente è escluso dalla gara.

#### **CRITERIO DI SELEZIONE DELLE OFFERTE**

La gara sarà aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs n.50/2016.

---

**I.I.S. "F.Ili TADDIA" - via Baruffaldi, 10 - 44042 Cento (FE)**

**Tel. Centr. 051 6856411 - Fax 051 6856431 - C.F. 90013480380**  
**e-mail: feis01400g@pec.istruzione.it PEC: feis01400g@pec.istruzione.it web: www.ipsia100.it**

## CRITERI DI SCELTA DEL MIGLIOR OFFERENTE

Il miglior offerente sarà individuato in colui che avrà ottenuto il maggior punteggio (max 100 punti) applicando i seguenti criteri:

### Qualità dell'Offerta: massimo punteggio attribuibile punti 35

Caratteristica	Specifica della caratteristica	Punti attribuiti
Farcitura panino: Prosciutto cotto	Marchio assente	0
	Marchio IGP	3
	Marchio DOP	5
Farcitura panino: Prosciutto crudo	Marchio assente	0
	Marchio IGP	3
	Marchio DOP	5
Farcitura panino: Salame	Marchio assente	0
	Marchio IGP	3
	Marchio DOP	5
Farcitura panino: Mortadella	Marchio assente	0
	Marchio IGP	5
Farcitura panino: Formaggio	Marchio assente	0
	Marchio DOP	10
Panificazione	Soggetta a conservazione	0
	Fresca di giornata	5

La somma dei punti attribuiti secondo le caratteristiche di qualità, di cui alla tabella soprastante, costituisce il punteggio qualità ***PUNTqual<sub>i</sub>***

3

### Prezzo dell'Offerta: massimo punteggio attribuibile punti 45

Il punteggio relativo al prezzo verrà attribuito come segue:

$$\text{dato } PO_i = \sum_{k=1}^{10} prod_k;$$

dove:

$$PO_i = \text{Prezzo offerto ditta } i - \text{esima}$$
$$prod_k = \text{prezzo prodotto } k - \text{esimo della ditta } i - \text{esima}$$

dato altresì:

$P_{min}$  = prezzo più basso tra tutte le offerte, il punteggio relativo al prezzo della ditta  $i$ -esima sarà:

$$PUNTprezzo_i = 45 * \frac{P_{min}}{PO_i}$$

### Canone concessorio : massimo punteggio attribuibile punti 20

Il punteggio relativo al contributo verrà attribuito come segue:

dato:

$CCO_i$  = canone alla scuola ditta  $i$ -esima

$CCO_m$  = canone migliore (più alto) offerto

il punteggio relativo al canone della ditta  $i$ -esima sarà:

$$PUNTcconc_i = 20 * \frac{CCO_i}{CCO_m}$$

**Numero decimali per ogni determinazione: 3 (tre)**

**Punteggio complessivo:**

$$Punt_i = PUNTqual_i + PUNTprezzo_i + PUNTcconc_i$$

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 26 del D.Lgs n. 81/2008 costi per la sicurezza da interferenza sono pari a 0.

#### **PROCEDIMENTO DI GARA**

Successivamente alla data di scadenza per la presentazione delle offerte, verrà nominata apposita Commissione di Gara per la valutazione delle offerte pervenute. L'apertura dei plichi per la verifica della documentazione amministrativa, avrà luogo in seduta pubblica alle **ore 09:00 del 03 settembre 2019**, presso la Sede dell'istituzione scolastica, in Cento (Ferrara) via Baruffaldi n.10, alla presenza del legale rappresentante, ovvero di persona munita di specifica delega nonché di copia del documento di identità del delegante e del delegato, di ciascun partecipante che vorrà essere presente. Successivamente, nel corso della medesima seduta, si procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche delle imprese. Al termine dell'operazione la seduta pubblica verrà dichiarata conclusa. La valutazione delle offerte tecniche sarà effettuata in seduta riservata. In successiva seduta pubblica, che si terrà alle **ore 11:00 del 03 settembre 2019**, presso il medesimo indirizzo, si darà comunicazione dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche e si procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche ed, a conclusione, attribuendo il punteggio di pertinenza (di cui verrà redatta graduatoria). Nell'ipotesi di parità di offerte, l'aggiudicatario sarà designato mediante sorteggio pubblico. Questa istituzione scolastica si riserva, inoltre, la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta ammissibile. Resta comunque salva la facoltà di questa istituzione scolastica di non procedere all'aggiudicazione se nessuna delle offerte risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

#### **AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO**

Dopo l'individuazione del miglior offerente ed al fine dell'affidamento ad esso del servizio, questa istituzione scolastica inviterà il soggetto individuato come migliore offerente a produrre, entro i dieci giorni (naturali e consecutivi) dal ricevimento dello stesso invito, la documentazione, le dichiarazioni e gli atti necessari alla stipulazione del contratto di affidamento fra cui le attestazioni a riprova di quanto contenuto nelle dichiarazioni richieste. Ove tale soggetto, nei termini indicati nel suddetto invito, non abbia perfettamente e completamente ottemperato, senza giustificato motivo, a quanto richiesto, ovvero si sia accertata la mancanza o carenza dei requisiti, questa istituzione scolastica procederà all'affidamento del servizio, rispettati i medesimi incumbenti, al concorrente che segue nella graduatoria. Il contratto deve essere svolto dal soggetto aggiudicatario e nell'esecuzione del servizio non è ammessa la cessione totale o parziale del contratto né il subappalto. L'amministrazione si riserva la facoltà di prorogare la durata del contratto per l'ipotesi di cui all'art. 106, comma 11, D.Lgs n. 50/2016. Tutte le spese di gara e contrattuali sono a carico dell'aggiudicatario.

4

#### **RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Il responsabile unico del procedimento è il Dirigente Scolastico Ing. Andrea Sardini.

#### **RICHIESTE DI INFORMAZIONI O CHIARIMENTI**

Eventuali richieste di informazioni o chiarimenti sulla presente procedura potranno essere inviate, entro il 27.08.2019, al seguente recapito di posta elettronica: feis01400g@pec.istruzione.it

#### **INFORMATIVA AI SENSI DEL GDPR EU 679/2016**

Si precisa che i dati forniti da ciascun candidato in occasione della partecipazione al presente procedimento ed al successivo eventuale rapporto contrattuale saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività istituzionale dell'Amministrazione Scolastica. Il conferimento dei dati richiesti ha natura obbligatoria. I dati e i documenti saranno rilasciati agli organi competenti che ne facciano richiesta nell'ambito dei procedimenti che riguardano gli operatori economici che presentano la propria istanza. Il trattamento dei dati avverrà mediante strumenti, anche informatici, idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza. I diritti spettanti all'interessato sono quelli previsti dal GDPR EU 679/2016.

---

**I.I.S. "F.lli TADDIA" - via Baruffaldi, 10 - 44042 Cento (FE)**

**Tel. Centr. 051 6856411 - Fax 051 6856431 - C.F. 90013480380**  
**e-mail:** feis01400g@pec.istruzione.it **PEC:** feis01400g@pec.istruzione.it **web:** www.ipsia100.it

## **PUBBLICIZZAZIONE**

La presente procedura di gara viene pubblicata all'albo dell'Istituzione scolastica.

Il Dirigente Scolastico  
Ing. Andrea Sardini  
(f.to digitalmente ai sensi D.Lgs. 82/2005 e s.m.i.)