



ISTITUTO COMPRENSIVO "Luca Della Robbia"

Istituto in rete collaborativa con l'Università degli Studi di Macerata

Via Carducci n. 4 – 62010 APPIGNANO - ☎ e fax 073357118 cod. fiscale: 93039220434

– Cod. meccanografico: MCIC825007 codice univoco dell'ufficio per fattura elettronica: UFY4FG

e-mail: mcic825007@istruzione.it – mcic825007@pec.istruzione.it – www.icdellarobbia.edu.it

Prot. e data: vedi segnatura

Al Sito Web dell'Istituto

OGGETTO: BANDO DI GARA (PROCEDURA APERTA) PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PIZZA AGLI ALUNNI ED AL PERSONALE DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO "LUCA DELLA ROBBIA" – APPIGNANO

Questa Istituzione Scolastica bandisce una procedura di gara per l'affidamento del servizio di fornitura di pizza agli alunni ed al personale in servizio, per l'a.s.2023-24 presso:

Scuola Secondaria di 1° Grado -	Via Carducci, 4	APPIGNANO	n. alunni 112
Scuola Primaria "D. Alighieri" -	Via D. Alighieri, 12	APPIGNANO	n. alunni 172
Scuola Secondaria di 1° Grado -	Via Matteotti, 125	MONTEFANO	n. alunni 98

In ossequio alle disposizioni vigenti in materia di acquisti di beni e servizi da parte delle Istituzioni scolastiche il servizio dovrà essere garantito per tutta la durata della convenzione nei giorni indicati, durante l'intervallo delle lezioni come indicato:

lunedì – mercoledì – venerdì	nella scuola primaria di Appignano	dalle ore 10:15 alle 10:30
lunedì – mercoledì – venerdì	nella scuola secondaria di Appignano	dalle ore 10:15 alle 10:25
martedì – giovedì – sabato	nella scuola secondaria di Montefano	dalle ore 10.00 alle 10.10.

L'individuazione dello spazio per l'erogazione del servizio verrà effettuata previo accordo con il Dirigente Scolastico. Tale concessione non può determinare l'assunzione di oneri a qualsiasi titolo da parte dell'Istituto scrivente. I prodotti ammessi alla distribuzione dovranno essere somministrati in applicazione del D.L. 155/97 denominato HACCP.

Il contratto avrà durata annuale, dalla **data di affidamento del servizio al termine delle lezioni previste per il 6/6/2024** e non è previsto il rinnovo tacito alla scadenza.

Per consentire gli adempimenti previsti dalla L.136/2010 così come modificata e integrata dal Decreto Legge 12 novembre 2010 n.187, si rammenta che il fornitore aggiudicatario assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla predetta normativa, pena la nullità assoluta del contratto.

La partecipazione alla gara non prevede nessun tipo di rimborso o riconoscimento economico per l'invio della domanda.

Per l'esecuzione del servizio è **fatto divieto** assoluto di ricorrere al subappalto.

È **obbligatoria l'emissione di scontrino fiscale.**

PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta dovrà pervenire in plico chiuso, recante all'esterno la dicitura **"Offerta per l'affidamento del servizio di fornitura e distribuzione pizza agli alunni e dal personale, dei plessi dell'istituto Comprensivo "Luca Della Robbia" Appignano entro le ore 12.00 di sabato 28/10/2023 a mano o tramite corriere alla Segreteria dell'Istituto, con la seguente dicitura indicata sul plico" Servizio di fornitura pizza"**.

L'invio del plico contenente l'offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente.

Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il termine perentorio di scadenza indicato.

Il plico dovrà contenere n 3 (tre) buste sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura. Il termine della consegna è perentorio; pertanto non saranno prese in esame offerte che, per qualsiasi motivo, giungeranno oltre il termine prefissato.

Firmato digitalmente da ARIANNA SIMONETTI

BUSTA n 1: riportante all'esterno la dicitura **"DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"** e il nominativo dell'impresa partecipante, contenente: dichiarazione sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante, come da **Allegato A**, (con fotocopia leggibile di un documento di riconoscimento), consapevole della responsabilità penale prevista dall'art. 76 dello stesso DPR, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci dichiara quanto in essa riportato, ed il Patto di Integrità (**Allegato C**).

BUSTA n. 2: riportante la dicitura **"OFFERTA TECNICA"** ed il nominativo dell'impresa partecipante, che dovrà contenere un'ampia e dettagliata descrizione dei prodotti offerti. Ogni dichiarazione dovrà essere sottoscritta, con firma leggibile, dal legale rappresentante. L'offerta dovrà essere redatta senza cancellature, abrasioni, né correzioni e dovrà attenersi a quanto richiesto nel bando.
La mancata presenza dell'offerta tecnica costituisce motivo di esclusione.

BUSTA n.3: riportante la dicitura **"OFFERTA ECONOMICA"** e il nominativo dell'impresa partecipante, che dovrà contenere la proposta di offerta economica redatta utilizzando il modello **Allegato B**, sottoscritta a pena di esclusione, con firma leggibile e per esteso dal titolare se trattasi di impresa individuale, dal legale rappresentante quando si tratti di società o di Enti Cooperativi, con i prezzi unitari comprensivi di IVA e di ogni altro onere.
L'offerta dovrà essere unica, fissa, invariabile.
L'offerta dovrà essere redatta senza cancellature o abrasioni, né correzioni.

**L'ASSENZA DELLA DOCUMENTAZIONE RICHIESTA E LE DICHIARAZIONI MENDACI
COMPORTERANNO L'ESCLUSIONE DALLA GARA.**

QUALITA' E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti oggetto dell'offerta dovranno essere di ottima qualità, di provenienza nazionale, preferibilmente prodotti DOP o IGP o provenienti da agricoltura biologica, offrendo la possibilità di scegliere prodotti destinati ad un pubblico specifico (es. prodotti senza glutine, prodotti per diabetici).

I prodotti alimentari non devono essere derivanti da OGM e non devono contenere OGM o sostanze indesiderate.

I prodotti dovranno essere esclusivamente di produzione artigianale e non industriale.

Gli alimenti dovranno essere confezionati, etichettati, trasportati e conservati secondo la normativa vigente nazionale e comunitaria.

I prodotti alimentari devono essere solo e soltanto, pizze di propria produzione e/o preparazione, preparate in giornata e portate a scuola in singole buste per alimenti, regolarmente confezionate e sigillate, da vendere agli alunni ed al personale. **E' fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non sarà espressamente indicato tra i prodotti oggetto di contratto. Tutti i prodotti dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) prevista e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute;** dovranno essere portati a Scuola in contenitori a norma.

Nell'offerta tecnica dovranno essere indicate le Ditte produttrici degli alimenti non prodotti autonomamente.

I prodotti che dovranno essere erogati sono i seguenti:

- **pizza bianca rosmarino** (gr.80)
- **pizza margherita** (gr.100) con pomodoro fresco e mozzarella;
- **pizza farcita** (gr.120)*

* indicare i tipi di farcitura.

E' compito dell'impresa partecipante:

a) Provvedere a propria cura e spese a quanto necessario all'ottenimento di tutte le autorizzazioni amministrative compreso il rilascio dell'eventuale autorizzazione sanitaria.

b) Trasportare con propri mezzi, igienicamente idonei, i prodotti che si renderanno necessarie al consumo giornaliero durante l'intervallo. La pizza dovrà essere consumata calda pertanto si richiede la consegna poco prima dell'intervallo.

c) Consentire ispezioni sanitarie e/o quant'altro necessario per la verifica della igienicità, della qualità e della quantità dei prodotti forniti.

È fatto divieto di introdurre e vendere prodotti diversi da quelli elencati nell'offerta e l'impresa si impegna a mantenere invariati i prezzi dichiarati nel listino per la durata della fornitura.

PROCEDURA DI GARA

Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, la Commissione di Valutazione, presieduta dal Dirigente Scolastico, procederà all'apertura dei plichi e delle buste in essi contenuti.

Si aprirà per prima la BUSTA n.1 e, SOLO se essa contiene quanto richiesto, si procederà all'apertura della BUSTA n. 3. Il contenuto di ogni busta sarà siglato e registrato per essere valutato.

La BUSTA n.2 sarà aperta successivamente dalla Commissione.

In seguito la Commissione procederà, all'esame delle offerte ed all'attribuzione dei punteggi.

L'esame delle offerte e l'attribuzione dei punteggi, nell'ambito di quanto indicato, avverrà ad insindacabile giudizio della Commissione in base alla documentazione presentata dall'offerente.

La valutazione avverrà secondo il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs.163/2006, sulla base dei parametri di riferimento e caratteristiche richieste.

All'apertura delle buste 1 e 3 potrà partecipare un rappresentante per ogni Ditta/ Impresa.

La Commissione procederà a stilare una graduatoria provvisoria che diverrà poi definitiva senza eventuali ricorsi e successivamente si provvederà poi alla stipula del contratto.

L'aggiudicazione verrà effettuata anche se perverrà una sola offerta purché rispondente ai requisiti richiesti.

A parità di punteggio coerentemente all'art.77 r.d.maggio 1924 n.827, sarà prevista un'ulteriore gara aggiuntiva mirata all'acquisizione di offerta migliorativa delle ditte risultate a pari merito.

MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

In conformità alla normativa vigente in materia di appalti e servizi, l'appalto sarà aggiudicato alla ditta in possesso dei requisiti previsti dal bando di gara, che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata in base al punteggio attribuito, con i seguenti criteri:

PREZZO PUNTI 65

QUALITA' DEI PRODOTTI PUNTI 35

A) PREZZO PUNTI MAX 65

Le Ditte concorrenti dovranno indicare nell'allegato B (che costituisce parte integrante del capitolato) oltre che alla grammatura di ciascun pezzo di pizza, i prezzi relativamente ai singoli prodotti descritti e definiti.

La formula applicata per assegnare il singolo punteggio sarà la seguente:

$$(\text{punteggio})X = \text{punteggio max} \times \text{prezzo più basso offerto}$$

—————
prezzo offerto

Nella determinazione dei punteggi, derivante dal calcolo di cui sopra, si terrà conto solo delle prime due cifre decimali.

B) QUALITA' DEI PRODOTTI PUNTI MAX 35

Per la valutazione della qualità dei prodotti (desunta dalle schede tecniche allegate) viene assegnato il seguente punteggio:

Se tra il numero dei prodotti presentati ne figurano fino a due che siano o DOP o IGP o biologici, saranno attribuiti punti 15.

Se tra il numero dei prodotti presentati ne figurano da tre a quattro che siano o DOP o IGP o biologici, saranno attribuiti punti 25.

Se tra il numero dei prodotti presentati ne figurano più di quattro che siano o DOP o IGP o biologici, saranno attribuiti punti 35.

Qualora il primo classificato come aggiudicatario, non dovesse dare esecuzione al contratto l'Istituto si riserva la facoltà di scorrere la graduatoria ed aggiudicare il servizio al secondo classificato fino all'esaurimento della graduatoria stessa.

OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, il gestore ha l'obbligo di osservare tutte

le disposizioni derivanti dalle norme in vigore o che possano venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali), e specialmente quelle riguardanti l'igiene o comunque aventi attinenza con il servizio in oggetto del contratto.

CLAUSOLA RISOLUTIVA

In tutti i casi di inadempimento da parte dell'aggiudicatario anche di uno solo degli obblighi derivanti dal contratto, questo potrà essere risolto dall'Amministrazione ai sensi delle disposizioni del Codice Civile.

È prevista la risoluzione contrattuale, inoltre, anche nei seguenti casi:

- a) nel caso di riscontrata non veridicità di tutto o in parte delle dichiarazioni e dei contenuti delle dichiarazioni d'offerta, anche se accertata successivamente alla stipula del contratto;
- b) quando l'aggiudicatario viene sottoposto ad una procedura di fallimento;
- c) nel caso di gravi e ripetute inadempienze dell'aggiudicatario;
- d) nel caso in cui vi sia un ritardo ingiustificato nel termine di esecuzione del servizio superiore a dieci giorni;
- e) nel caso in cui venissero a mancare le necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento delle attività.

Nelle ipotesi sopra descritte il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a seguito di dichiarazione, in forma di lettera raccomandata o con posta certificata, di volersi avvalere della clausola risolutiva, da parte dell'Amministrazione appaltante.

Il DS ha facoltà di procedere alla revoca del servizio in qualsiasi momento, con preavviso di dieci giorni, a seguito della verifica di gravi inadempienze.

ANNULLAMENTO E REVOCA GARA

L'Istituto a suo insindacabile giudizio può revocare od annullare la presente gara prima dell'aggiudicazione definitiva, senza alcuna pretesa di indennizzo o risarcimento da parte delle ditte partecipanti.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO.

Il Responsabile Unico del Progetto è la Dirigente Scolastica pro tempore, la dott.ssa Arianna Simonetti.

INFORMATIVA TRATTAMENTO DATI

L'istituzione scolastica fa presente, ai sensi e per gli effetti del GDPR 679/2016 adottato col DL n.101/2018, che i dati personali forniti o acquisiti dalla Scuola saranno oggetto di trattamento, nel rispetto della normativa sopra richiamata e degli obblighi di sicurezza e riservatezza, finalizzato ad adempimenti richiesti dall'esecuzione di obblighi di legge o di contratto inerenti il rapporto di lavoro autonomo, o comunque connesso alla gestione dello stesso. Tali dati potranno dover essere comunicati, per le medesime esclusive finalità, a soggetti cui sia riconosciuta da disposizione di legge la facoltà di accedervi.

PUBBLICAZIONE DEL BANDO

Il presente bando viene pubblicato all'Albo on line ed all'Amministrazione Trasparente del sito web dell'Istituto www.icdellarobbia.edu.it in data odierna.

LA DIRIGENTE SCOLASTICA pro tempore

Dott.ssa Arianna Simonetti

ALLEGATI:

- **Allegato A** - Dichiarazione sostitutiva di certificazione di atto di notorietà art.94 e successivi del nuovo codice dei contratti
- **Allegato B** - Modulo di presentazione dell'offerta economica.
- **Allegato C** – Patto di Integrità
- L'offerta tecnica deve essere predisposta dalla Ditta/Impresa.

Firmato digitalmente da ARIANNA SIMONETTI