



ISTITUTO COMPRENSIVO MONTEGRANARO

Sc. Infanzia , Sc. Primaria , Sc. Secondaria di I grado di Montegrano
Sc. Infanzia , Sc. Primaria , Sc. Secondaria di I grado di Monte S. Pietrangeli
Cod. Mecc.: APIC824008 e-mail: APIC824008@istruzione.it - APIC824008@PEC.ISTRUZIONE.IT

via Martiri d'Ungheria, n. 98 - 63812 - MONTEGRANARO ☎ 0734-891987 - fax 892685 - c.f. 90030460449

Prot. n. 5501/C14

Montegrano, 8 settembre 2016

Bando di Gara per il servizio di fornitura di panini, pizza calda e maritocci con nutella per l'a.s. 2016/17 e a.s. 2017/18

È indetto un bando di gara per il servizio di fornitura di panini, pizza calda e maritocci con nutella per l'a.s. 2016/17 e a.s. 2017/18.

L'incarico sarà affidato ai patti, termini e condizioni indicati nella presente gara e nell'annesso **Capitolato di gara (Allegato 1)** da intendersi parte integrante e sostanziale del presente atto.

Il servizio oggetto della gara è rivolto ai seguenti utenti: studenti, docenti, personale ATA. Al fine di consentire agli operatori economici di effettuare una stima delle potenzialità del servizio si segnala che esso è destinato ad un'utenza potenziale di circa: 907 studenti, 123 docenti, 26 personale ATA oltre ai genitori, ai visitatori autorizzati, a eventuali partecipanti a corsi organizzati dall'Istituto.

Il servizio di somministrazione di panini imbottiti, pizza calda e maritocci con nutella è relativo ai sottoelencati plessi:

Sc. Primaria Capoluogo, Via Marconi n. 2

Sc. Primaria San Liborio, Via Gandhi n. 1

Sc. Primaria Santa Maria, Via dell'Ospedale n.1

Sc. Secondaria di primo grado di Montegrano, via Martiri d'Ungheria n. 98
(Padiglione A/B/C)

Per il presso della primaria il servizio dovrà effettuarsi durante l'orario di ricreazione dal lunedì al venerdì previa prenotazione prima dell'inizio delle lezioni. Per la secondaria prima dell'inizio delle lezioni dal lunedì al sabato.

È vietato vendere prodotti che non rientrano in quelli elencati nell'allegato B.

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE OFFERTA

L'offerta, redatta in lingua italiana, dovrà essere riposta in **plico chiuso** e controfirmato sui lembi di chiusura dal Legale Rappresentante della ditta, deve recare l'indicazione del mittente, la dicitura esterna: "**Non aprire contiene Offerta servizio ristoro**".ed il CIG della gara

L'offerta e la documentazione a corredo rimarranno in possesso dell'Amministrazione. Il plico dovrà includere **tre buste** ciascuna delle quali deve essere chiusa e controfirmata dal Legale Rappresentante della ditta sui lembi di chiusura. Ogni busta deve inoltre essere tassativamente predisposta come di seguito specificato.

BUSTA N. 1

Deve recare nella parte esterna la dicitura "**DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**".

Essa dovrà contenere:

- la **domanda di partecipazione (allegato A)** sottoscritta dal legale rappresentante dell'operatore economico concorrente o da un suo delegato con allegata fotocopia di

- valido documento di identità del sottoscrittore;
- l'**autodichiarazione (allegato B)** completa di tutte le dichiarazioni contenute nell'allegato messo a disposizione dall'Istituto;
 - la **dichiarazione regolarità contributiva DURC (allegato B1)** correttamente compilati e firmati.

La documentazione amministrativa, che costituisce parte integrante e sostanziale della presente gara, deve essere completa di tutte le dichiarazioni e dati previsti negli allegati A – B e B1. Tutta la documentazione amministrativa deve essere inoltre completa e firmata in riferimento alla modulistica predisposta dall'Istituto.

Le offerte con mancanza di documentazione e/o di autodichiarazioni richieste, saranno considerate nulle.

BUSTA N. 2

Deve recare nella parte esterna la dicitura "**OFFERTA TECNICA**".

L'offerta tecnica deve essere redatta in conformità con l'**allegato C "Modulo formulazione offerta tecnica"** che costituisce parte integrante e sostanziale della presente gara. Tale offerta dovrà contenere un'ampia e dettagliata relazione in cui vengono descritti tutti i sottocriteri di valutazione dell'offerta tecnica, così come specificati nei criteri di valutazione dell'offerta. ed un progetto organizzativo del servizio che sarà sottoposto a valutazione.

La suddetta relazione tecnica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa.

BUSTA N. 3

Deve recare nella parte esterna la dicitura "**OFFERTA ECONOMICA**", che costituisce parte integrante e sostanziale della presente gara.

Tale busta dovrà contenere l'*offerta economica* redatta sul modulo predisposto dall'amministrazione **allegato D, "Modulo formulazione offerta economica"** compilato integralmente e sottoscritto, firma leggibile e per esteso, dal titolare legale rappresentante, con specifica indicazione dei prezzi offerti per i singoli prodotti.

In tale busta oltre all'allegato D compilato e firmato, non dovranno essere inclusi altri documenti.

I prezzi dei prodotti indicati nell'offerta dovranno essere quelli finali al consumatore per i requisiti a moneta (comprensivi di IVA e di ogni onere a carico del gestore).

I prezzi dei prodotti e l'importo del contributo vanno espressi in cifre e in lettere, nell'ipotesi di discordanza tra importo in cifre e in lettere varrà quello espresso in lettere.

Il modulo dell'offerta economica, a pena di esclusione, non deve presentare abrasioni e/o cancellature.

NB: i dati dichiarati e riportati in diverse parti dell'offerta debbono essere coerenti tra loro, qualora in 2 diverse parti dell'offerta o di documenti presentati dalla ditta nel plico si riportino dati diversi per uno stesso servizio, ai fini del calcolo del punteggio assegnato si considera valido il dato che corrisponde al punteggio minore, cioè più svantaggioso, per la ditta.

Le modalità di cui sopra dovranno essere correttamente rispettate, pena la nullità dell'offerta.

Il plico chiuso contenente le offerte dovrà pervenire alla sede dell'IC di Montegranaro via Martiri d'Ungheria entro e non oltre le ore 12.00 del 22/09/2016 PENA ESCLUSIONE.

Il plico contenente le buste con le offerte dovrà essere recapitato **direttamente o a mezzo posta** tramite **raccomandata**, ad esclusivo rischio del concorrente.

L'Istituto è esonerato da ogni responsabilità per eventuale ritardo o errore di recapito. La presentazione dell'offerta dopo il termine, anche per motivi di forza maggiore, determinerà l'esclusione dalla gara.

L'offerta non può essere modificata o sostituita con un'altra, e non potrà essere ritirata dopo l'apertura delle buste.

Ogni ditta può presentare una sola offerta. Nel caso ci fossero due offerte della stessa ditta, verrà estratta a sorte quella da accettare. Saranno escluse offerte condizionate.

- Le offerte pervenute oltre il termine fissato saranno considerate nulle e perciò non aperte.
- Le offerte redatte in modo imperfetto, incomplete, condizionate e comunque non conformi alle prescrizioni del presente capitolato, saranno considerate nulle.
- La mancata osservanza delle modalità richieste per la compilazione delle offerte,
- La mancata trasmissione anche di uno solo dei documenti richiesti,
- La presentazione di dichiarazioni non veritiere, comportano l'automatica esclusione dalla gara.

PROCEDURA DI GARA

Apertura plichi

La data prevista per l'apertura delle buste, secondo l'ordine di arrivo, è il giorno 23/09/2016 alle ore 10.

Si aprirà per prima la BUSTA 1 (Documentazione Amministrativa) e, se essa contiene quanto richiesto, si procederà all'apertura delle BUSTE 2 e 3.

Il contenuto delle buste e dei documenti in esse contenuti, sarà siglato per essere analizzato e valutato successivamente, in seduta riservata, dalla Commissione.

Procedura di aggiudicazione e valutazione offerte

La valutazione avverrà secondo il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016, sarà formulata una graduatoria che terrà conto di vari parametri ciascuno dei quali darà diritto all'attribuzione di un punteggio come di seguito indicato.

In conformità con quanto disposto dalla normativa vigente in materia di forniture 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 seguente punteggio:

- Caratteristiche del servizio (Offerta Tecnica) MAX punti 30
- Prezzi e Contributo annuo (Offerta Economica) MAX punti 70

Totale punti 100

In caso di parità di punteggio, l'individuazione della ditta aggiudicataria avverrà mediante estrazione a sorte in seduta pubblica.

NB: l'offerta economica è valutata solo se vengono indicati i prezzi di tutti i prodotti elencati nell'allegato D.

**I) OFFERTA TECNICA allegato C
BUSTA B(massimo punti 30)**

Elementi da valutare	SI	NO	
Tracciabilità dei prodotti			Punti 5

PUNTI attribuiti	0	3	6	8
Numero minimo addetti alla distribuzione	2	3	4	5

	Assente	Scarso	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
Valutazione di un progetto organizzativo del servizio	0	1	2	4	6	8

Nella valutazione del progetto verranno valutati tra l'altro quali fattori positivi :

- le azioni volte alla rapidità della distribuzione
- basso impatto con le attività dell'Istituto
- procedure volte alla verifica della soddisfazione dei clienti
- procedure volte a consentire il controllo della qualità dei prodotti
- Consegna delle Tabelle nutrizionali dei prodotti messi in vendita

Caratteristiche dei prodotti

punti	0	2	7	9
Rapporto (farcitura)/(peso senza farcitura)- media aritmetica tra tutti i prodotti arrotondata alla seconda cifra decimale	Inferiore a 0,40	tra 0,40 e 0,44	tra 0,45 e 0,49	0,50 o superiore

II) OFFERTA ECONOMICA

ALLEGATO D (Massimo punti 40)

Il calcolo del punteggio dell'offerta economica è riferito ai seguenti prodotti suddivisi in due gruppi:

I) gruppo (SCUOLA PRIMARIA)

II) gruppo (SCUOLA SECONDARIA 1°)

I gruppo - (max 20 punti)

All'offerta economica, la cui somma dei prezzi dei prodotti indicati nel modulo è quella più bassa, verrà assegnato il punteggio massimo di 20. Alle altre offerte verrà assegnato il punteggio ottenuto con la seguente formula:

$$S_{min} \times 20$$

$$PD = \frac{\quad}{\quad}$$

$$Sof \times 2$$

Dove:

PD = Punteggio attribuito alla Ditta in esame
Smin = Somma dell' offerta più bassa
Sof = Somma dei prezzi offerti da ogni singola Ditta

II gruppo - (max 20 punti)

All'offerta economica, la cui somma dei prezzi dei prodotti indicati nel modulo è quella più bassa, verrà assegnato il punteggio massimo di 20. Alle altre offerte verrà assegnato il punteggio ottenuto con la seguente formula:

$$PD = \frac{Smin \times 20}{Sof \times 2}$$

Dove:

PD = Punteggio attribuito alla Ditta in esame
Smin = Somma dell' offerta più bassa
Sof = Somma dei prezzi offerti da ogni singola Ditta

CONTRIBUTO ANNUO OFFERTO ALL'ISTITUTO (MASSIMO PUNTI 30)

Il contributo verrà valutato come segue:

Contributi inferiori a 2.000 euro annui danno 0 punti.

Nel caso di contributi superiori a 2.000 euro la ditta che avrà presentato la maggior offerta di contributo si aggiudicherà i 30 punti.

Per le altre offerte sarà attribuito il punteggio applicando la seguente formula:

$$(\text{punteggio}) X = \frac{30 \times \text{contributo offerto}}{\text{contributo migliore} \times 2}$$

La media viene arrotondata alla seconda cifra decimale.

I prezzi dell' offerta devono essere comprensivi di ogni onere a carico del gestore e dell' IVA.

AGGIUDICAZIONE

Si procederà **all'aggiudicazione** della gara anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta congrua per qualità e prezzo per l'Istituto. L'aggiudicazione avverrà secondo D. Lgs 50/2016.

L'aggiudicazione diventerà **definitiva**, con la sottoscrizione della convenzione **(allegato E)**, dopo aver espletato le procedure necessarie nel rispetto dei tempi previsti dalla normativa vigente.

L'aggiudicazione della gara, con notifica del vincitore, sarà effettuata dal Dirigente Scolastico.

La stipula del contratto sarà subordinata al positivo esito dei controlli effettuati sulle autocertificazioni rese in sede di gara.

La partecipazione alla gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le condizioni contenute nel presente bando.

Il Dirigente Scolastico, se lo riterrà necessario, potrà richiedere il completamento e/o i chiarimenti ritenuti necessari in ordine a quanto presentato.

In caso di **rinuncia** da parte della Ditta aggiudicataria, che va comunicata entro il termine di 48 ore dalla ricevuta dell'avvenuta aggiudicazione, il servizio sarà affidato, ad insindacabile giudizio dell'istituzione scolastica, alla Ditta che, nell'ordine, avrà proposto l'offerta più conveniente.

ANNULLAMENTO E REVOCA DELLA GARA

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

Montegranaro, 8 settembre 2016.

*IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Santagata Teresa*

*Firma autografa sostituita da indicazioni a mezzo
stampa, ai sensi dell'art.3, comma 2, del D.lgs n.39/1993*