

DISCIPLINARE DI GARA

per l'affidamento in concessione del servizio di fornitura e distribuzione di merende e prodotti snack dolci e salati freschi da forno all'interno dell'Istituto scolastico – A.S. 2018/19. Codice identificativo gara (CIG): Z5324A986A

Procedura di gara

Procedura aperta fra operatori economici interessati in possesso dei requisiti richiesti.

Amministrazione aggiudicatrice

L'amministrazione aggiudicatrice è l'Istituto Istruzione Superiore "Primo Levi" – Via Resistenza, n. 800 - 41058 – Vignola (MO)

Oggetto della gara e durata della concessione

L'Istituto "Primo Levi" intende affidare una «concessione di servizi» tramite un contratto attivo a titolo oneroso per il concessionario e senza onere alcuno per il concedente, stipulato per iscritto in virtù del quale affidare per l'a.s. 2018/2019 a un operatore economico il servizio di fornitura e distribuzione di merende e prodotti snack dolci e salati freschi da forno da effettuarsi durante l'intervallo antimeridiano presso le due sedi dell'Istituto Istruzione Superiore "Primo Levi" di Vignola:

- Sede di Via Resistenza, n. 800
- Succursale di Piazza Ivo Soli, n. 1

Il servizio di ristorazione sarà rivolto agli alunni (circa 1.450), ai dipendenti (circa 215) dell'Amministrazione e ai visitatori/ospiti che si troveranno a vario titolo all'interno dell'amministrazione scolastica.

I suddetti dati sono puramente indicativi e l'Amministrazione procedente non è tenuta in alcun modo a garantire né numero minimo di consumazioni né una soglia minima di fatturato per la gestione del servizio.

La concessione avrà durata dalla firma del contratto e terminerà il 31/8/2019.

Corrispettivo per la concessione del servizio

La presente concessione è configurata come contratto attivo, pertanto:

- nessun corrispettivo economico è riconosciuto al Concessionario per la concessione del servizio, intendendosi come unico corrispettivo per il Concessionario il solo diritto di gestire i servizi oggetto del contratto, con assunzione diretta ed esclusiva del rischio operativo legato alla gestione dei servizi stessi.
- Nei confronti dell'Istituto, la concessione del servizio in oggetto è subordinata alla corresponsione da parte del concessionario, di un contributo obbligatorio minimo di € 6.000,00 per la durata della concessione, soggetto ad offerte al rialzo come meglio precisato nel seguito, per l'ampliamento e il miglioramento dell'offerta formativa dell'Istituto scolastico, senza alcun ulteriore vincolo di destinazione.

Soggetti ammessi alla gara

I soggetti ammessi alla procedura devono possedere i seguenti requisiti :

Requisiti generali:

1. iscrizione alla C.C.I.A.A. competente per territorio quale impresa di somministrazione non automatica di alimenti oppure quale impresa di somministrazione non automatica di alimenti itinerante
2. non sussistenza di nessuno dei motivi di esclusione previsti dall'art. 80 del D.Lgs n.50/2016;

Requisiti di ordine speciale:

CAPACITA' TECNICHE

- aver gestito negli ultimi 10 anni, per almeno 5 anni anche non continuativi, esercizi di somministrazione di alimenti; la dichiarazione di questo requisito potrà essere oggetto di verifica da parte della Commissione mediante richiesta di presentazione di idonea certificazione;
- numero minimo di tre/quattro operatori, regolarmente assunti ,anche con contratto a termine , per lo svolgimento del servizio; l'attestazione di questo requisito è comprovata da contratto dei dipendenti;
- non aver commesso errori gravi nell'esercizio della propria attività professionale e non essersi resi colpevoli di negligenza o malafede nell'esecuzione di precedenti rapporti contrattuali/concessori o di rapporti in essere;
- non essere inadempienti - né l'operatore economico, né alcun dipendente o collaboratore a qualsiasi titolo dell'operatore economico - nell'esecuzione di obblighi contrattuali sia precedenti che in essere .

Termini e modalità di presentazione dell'offerta

L'offerta dovrà essere redatta utilizzando i modelli allegati al presente avviso pena esclusione dalla gara. La candidatura dovrà essere fatta pervenire con una delle seguenti modalità: raccomandata A.R., agenzia autorizzata, con consegna a mano, in busta chiusa, siglata su entrambi i lembi, riportante all'esterno la dicitura **“Candidatura per l'affidamento in concessione del servizio di fornitura e distribuzione di merende –Codice identificativo gara (CIG): Z5324A986A”** indirizzata a:

l'Istituto Istruzione Superiore “Primo Levi” – Via Resistenza, n. 800 - 41058 – Vignola (MO)

o in alternativa inviata all'indirizzo pec: MOIS00200C@PEC.ISTRUZIONE.IT ed avente come oggetto:

“Candidatura per l'affidamento in concessione del servizio di fornitura e distribuzione di merende – Codice identificativo gara (CIG): Z5324A986A” .

Il termine per la presentazione dell'offerta è fissato **entro e non oltre il termine perentorio delle ore 13,00 di mercoledì 19 settembre 2018.**

Non farà fede il timbro postale, ma il protocollo con ora di ricezione.

L'offerta dovrà contenere:

- 1) Documenti amministrativi:
 - a. Domanda di partecipazione alla gara, dichiarazioni e autocertificazione sottoscritta, con firma autografa o digitale, dal legale rappresentante del concorrente unitamente alla seguente documentazione;
 - b. Certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. competente per territorio non inferiore a 6 mesi;
 - c. Fotocopia del documento di identità in corso di validità del titolare/legale rappresentante.
- 2) Offerta tecnica/economica;
 - a. Listino prezzi dei prodotti obbligatori;
 - b. Importo contributo obbligatorio alla scuola, in cifre ed in lettere, che il concorrente intende erogare ;
 - c. Eventuale listino prezzi dei prodotti aggiuntivi;
 - d. Dichiarazione circa la fornitura di prodotti di prima qualità, garanzia di disponibilità giornaliera, freschezza e igienicità di tutti i prodotti:
 - descrizione degli ingredienti;
 - impegno a non variare senza l'autorizzazione , la tipologia, la qualità, la grammatura e il prezzo.

Comparazione delle offerte e criterio di aggiudicazione

La presente gara verrà aggiudicata facendo riferimento all'art. 95 del d.lgs. n. 50/2016 e successive modifiche, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

L'apertura dei plichi e la verifica della documentazione amministrativa avranno luogo in seduta pubblica il giorno 20 settembre 2018 alle ore 12,00 presso l'Ufficio del Dsga nei locali di via Resistenza, n. 800.

Si precisa che l'amministrazione si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea, il diritto di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, ai sensi dell'art. 69 del regio decreto n. 23 maggio 1924, n. 827, il diritto di sospendere, re-indire o non aggiudicare la gara motivatamente ovvero di non stipulare il contratto, per cause sopravvenute, anche se sia in precedenza intervenuta l'individuazione del concessionario.

Si riserva inoltre la facoltà di applicare l'art. 110 del d. Lgs. 50/2016 ("Procedure di affidamento in caso di fallimento dell'esecutore o risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'esecutore").

Criteri di aggiudicazione

L'appalto sarà aggiudicato alla ditta in possesso dei requisiti previsti dal bando di gara che avrà conseguito il punteggio più elevato, valutato con il metodo dell'Offerta economicamente più vantaggiosa", sulla base dei criteri sottoesposti e con le modalità per ognuno indicate:

	CRITERIO	PUNTI MAX.
A	PREZZO DI VENDITA	50
B	CONTRIBUTO PER L'AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	30
C	MIGLIORIE	20
	TOTALE PUNTEGGIO MAX.	100

A - PREZZO DI VENDITA-PUNTI MAX 50

A base dell'affidamento è previsto il seguente listino merceologico obbligatorio:

	DESCRIZIONE degli alimenti freschi, senza precottura e/o surgelazione	PREZZO MASSIMO €
1	Pizza margherita (di produzione giornaliera) gr.100	1.50 €
2	Pizza farcita (di produzione giornaliera) gr.100	1.70 €
3	Panino (di produzione giornaliera) farcito con: prosciutto crudo gr. 100 + gr.35 (ripieno)	1.80 €
4	Panino (di produzione giornaliera) farcito con affettati vari gr. 100 + gr.35 (ripieno)	1.60 €
5	Gnocco (di produzione giornaliera) al forno gr. 100	0.90 €
6	Gnocco (di produzione giornaliera) farcito con prosciutto crudo gr. 100 + gr.35 (ripieno)	1.80 €
7	Gnocco (di produzione giornaliera) farcito con affettati vari gr. 100 + gr.35 (ripieno)	1.60 €
8	Tramezzino (di produzione giornaliera) vari gusti gr. 100 + gr.35 (ripieno)	2.40 €
9	Cornetto vuoto (di produzione giornaliera) gr.60/70	1.00 €
10	Cornetto farcito (di produzione giornaliera) gr. 60 + gr.30	1.30 €

All'offerta il cui prezzo medio proposto è quello più basso verrà pertanto assegnato il punteggio max (punti 50), alle restanti offerte verrà assegnato il punteggio proporzionalmente risultante dalla comparazione delle offerte pervenute.

B -CONTRIBUTO OBBLIGATORIO ALLA SCUOLA-PUNTI MAX 30

Il concorrente aggiudicatario sarà obbligatoriamente tenuto a versare alla scuola un contributo fissato a base d'appalto in € 6.000 (seimila/00) annui per la durata del contratto, da versarsi in due rate.

Tale contributo è finalizzato, senza alcun ulteriore vincolo di destinazione, all'ampliamento dell'offerta formativa della scuola nell'ambito del proprio Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF).

La Ditta che avrà presentato l'offerta più favorevole si aggiudicherà 30 punti; per le altre offerte sarà attribuito il punteggio proporzionalmente risultante dalla comparazione delle offerte pervenute mediante l'utilizzo della seguente formula matematica:

$$\text{punteggio offerta (n)} = \frac{\text{contributo annuo offerto (n)}}{\text{miglior contributo annuo}} \times 30$$



C –MIGLIORIE AL SERVIZIO-PUNTI MAX 20

Per l'offerta di ulteriori prodotti rispetto a quelli indicati come obbligatori verrà assegnato un punteggio max di 20 punti per almeno 7 prodotti aggiuntivi, di 15 punti da 4 a 6 prodotti aggiuntivi, di 10 punti per almeno 3 prodotti aggiuntivi.

Ai sensi dell'art. 31 comma 1 del D.Lgs 50/2016 ss.mm.ii. e dell'art. 5 della legge 241/1990, il Responsabile Unico del Procedimento è la dott.ssa Stefania Giovanetti, Dirigente Scolastico di questo Istituto.

La documentazione di gara, costituita dal bando, dal presente disciplinare e dai relativi allegati, è pubblicata sul sito di questa Istituzione scolastica www.istitutolevi.gov.it.

Il trattamento dei dati inviati dai soggetti interessati si svolgerà conformemente alle disposizioni contenute nel Regolamento UE 679/16 unicamente per le finalità connesse all'espletamento della presente gara. Il titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico dott.ssa Stefania Giovanetti.

Il Dirigente Scolastico
dott. Stefania Giovanetti
documento firmato digitalmente