



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

“De Titta – Fermi”

CHIS019001 – Viale Marconi n. 14, 66034 LANCIANO, CH - Tel. +39 0872716381 +39 0872713473

Sito Web: www.iidetittafermi.edu.it e-mail min. chis019001@istruzione.it

cert. chis019001@pec.istruzione.it

- Licei: Scienze Umane
- Liceo Economico-Sociale
- Liceo Linguistico

•Indirizzo Tecnologico: Costruzioni Ambiente e Territorio – Opz. Tecnologia del legno nelle costruzioni - Geotecnico.

•Ind. Economico: Amministrazione Finanza e Marketing – Sistemi Informativi Aziendali – Relazioni Internazionali per il Marketing - Turismo

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE - "DE TITTA - FERMI"-LANCIANO
Prot. 0008848 del 04/10/2021
08 (Uscita)

All'Albo d'Istituto

Al sito web d'Istituto

BANDO –DISCIPLINARE DI GARA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO
del servizio di fornitura e distribuzione pizza calda e bevande all'interno dell'IIS “De Titta –Fermi”

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- PREMESSO** che l'Istituto necessita di provvedere all'affidamento del servizio di piccole colazioni all'interno dell'I.I.S. “De Titta-Fermi” (Sede del De Titta e sede del Fermi) mediante fornitura e distribuzione di pizza e bevande adestinato ad un utenza potenziale di 1200 alunni durante l'intervallo giornaliero;
- PREMESSO** che è necessario procedere ad un nuovo bando di gara al fine di garantire il servizio alle migliori condizioni;
- RAVVISATA** la necessità di attivare tutte le procedure necessarie per garantire il servizio di cui all'oggetto per la durata di anni 1 (uno) fino al 31/08/2021;
- VISTE** le norme sull'autonomia delle istituzioni scolastiche previste dalla L. 59/97, dal D.L.vo 112/98 e dal DPR 275/99;
- VISTO** il nuovo regolamento di contabilità generale dello Stato di cui alla legge 94/97 e D.L.vo 296/07;
- VISTO** il D.Lvo 165/2001 modificato dal D.Lvo 150/2009 di attuazione della legge n. 15 del 04/03/2009;
- VISTO** il nuovo codice di appalti pubblici di cui al D.Lgs. 56/2017;
- VISTI** il D.L. 95/2021 e la L. 228/2012 per gli acquisti mediante convenzioni CONSIP;
- VISTO** il decreto interministeriale n. 129 /2018, “Regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo contabile delle istituzioni scolastiche” ed in particolare il titolo V relativo alle attività negoziali;

CONSIDERATO che non sono attive convenzioni CONSIP comparabili con lavori, beni e Servizi da acquisire;

CONSIDERATO che la procedura aperta si ritiene la più idonea per avvalersi del servizio in oggetto;

INDICE

una gara a procedura aperta per l'appalto del servizio di fornitura e distribuzione di pizza e bevande all'interno dell'I.I.S. “De Titta-Fermi”– Viale Marconi,14 – 66034 Lanciano (Ch) per l'a.s. 2021/22

PREMESSE

Il presente bando- disciplinare di gara, di cui costituisce parte integrante e sostanziale, contiene le norme relative a:

- modalità di partecipazione alla procedura selettiva indetta dall' I.I.S. “De Titta-Fermi” di Lanciano (Ch);

- modalità di compilazione e presentazione dell'offerta;
- documenti da presentare a corredo della stessa;
- procedura di aggiudicazione, nonché le ulteriori informazioni relative all'appalto avente ad oggetto il servizio di fornitura e distribuzione di pizza calda e bevande all'interno dell'I.I.S. "De Titta-Fermi" nei plessi "Fermi" e "De Titta"– Lanciano (Ch).

-L'affidamento in oggetto è disposto con determina n. 8784 del 01/10/2021 e avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 56 / 2017 Codice dei contratti pubblici (nel prosieguo: Codice).

-Il bando-disciplinare di gara viene pubblicato sul profilo del committente www.iisdetittafermi.edu.it

-Il luogo di svolgimento del servizio/consegna della fornitura è nelle sede di viale Marconi, 14 e Via Martiri VI Ottobre, 2 – 66034 Lanciano (Ch)

-Contributo annuo

Il gestore dovrà corrispondere annualmente all'Istituto scolastico un contributo di € 1.200,00 o superiore. Tale contributo verrà gestito nel Bilancio dell'Istituto per la realizzazione delle attività didattiche. Il contributo dovrà essere versato sul c/c bancario intestato all'Istituto d'Istruzione Superiore "De Titta-Fermi", Banca Intesa Sanpaolo, con la causale "contributo per somministrazione colazioni anno scolastico corrente".

Il gestore è tenuto a versare, pena la rescissione del contratto, il contributo annuale entro il mese di febbraio dell'anno seguente.

-Servizio richiesto

Tale servizio non deve comportare l'allestimento di alcuna struttura rigida. La ditta aggiudicataria può accedere nell'Istituto prima dell'orario imposto per il tempo strettamente necessario alla preparazione iniziale e alla sistemazione finale e pulizia. La scuola non si assume alcuna responsabilità sull'invenduto a prescindere dalla motivazione.

Il servizio sarà effettuato nei periodi di svolgimento delle attività didattiche, secondo il calendario scolastico dell'Istituto e potrebbe essere ridimensionato quando alcune classi saranno fuori per uscite didattiche o altro.

DOCUMENTAZIONE DI GARA E COMUNICAZIONI

- DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- 1) Bando-Disciplinare di gara;
- 2) Patto di integrità.

La **documentazione di gara è disponibile** sul sito internet: www.iisdetittafermi.edu.it

- COMUNICAZIONI

Ai sensi dell'art. 76, comma 6 del Codice, i concorrenti sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, l'indirizzo PEC .

Tutte le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese all'indirizzo PEC chis019001@pec.istruzione.it e all'indirizzo indicato dai concorrenti nella documentazione di gara.

Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC/posta elettronica o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate alla stazione appaltante; diversamente la medesima declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

1. ENTE APPALTANTE

I.I.S "De Titta-Fermi"– Viale Marconi, 40 – 66034 Lanciano (Ch)

CF 90036070697

PEO- chis019001@istruzione.it

PEC- chis019001@pec.istruzione.it

2. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il **Responsabile del procedimento**, ai sensi dell'art. 31 dlgs 56/2017 , è la D.S. Dott.ssa Anna Maria Sirolli.

3. OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto si compone delle seguenti prestazioni: del servizio di fornitura e distribuzione di pizza e bevande all'interno dell'I.I.S. "De Titta-Fermi" in Viale Marconi 40 – Lanciano (Ch).

Tutti i prodotti offerti dovranno rispondere a rigorose norme igienico sanitarie ed esenti O.G.M., devono essere solo ed esclusivamente quelli previsti nel modello D e devono rispondere ai seguenti requisiti:

- La pizza e la focaccia non devono essere surgelate ma prodotte in proprio e nella mattina stessa.
- Pizza Margherita
- Pizza bianca con mozzarella
- Pizza con patate e mozzarella
- Focaccia bianca
- Acqua in bottiglietta
- Brick thè al limone e pesca

E' fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non è previsto nell'elenco allegato. Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) prevista e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute e portati a Scuola in contenitori a norma, per alimenti.

La ditta aggiudicataria potrà accedere all'Istituto prima dell'orario imposto per la necessaria preparazione dei banchi di vendita.

4. DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 1 anno scolastico 2021-2022 , decorrente dalla data della sottoscrizione del contratto fino al 31-08-2022.

5. IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base di gara è pari ad € 1,00 (Euro1/centesimi 0) prezzo unico per singolo pezzo.

6. REQUISITI GENERALI E CAUSE DI ESCLUSIONE

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono:

- cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice;
- divieti a contrattare con la pubblica amministrazione

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001, n. 165

7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti o adempiere a quanto previsto nei commi seguenti:

- REQUISITI DI IDONEITÀ

a) Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato.

c) possesso della seguente **copertura assicurativa** per massimale non inferiore a € 500.000,00 per danni che dovessero derivare all'Istituto e a terzi, cose e persone in relazione all'espletamento del servizio.

La comprova di tale requisito è fornita mediante l'esibizione della relativa polizza in copia conforme.

8. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

Il plico contenente l'offerta, a **pena di esclusione**, deve essere sigillato e trasmesso a mezzo raccomandata del servizio postale o tramite corriere o mediante consegna a mano tutti i giorni feriali, escluso il sabato, dalle ore 9,00 alle ore 13,00 presso l'ufficio protocollo dell'I.I.S. "De Titta-Fermi" – Viale Marconi, 40 – 66034 Lanciano (Ch).

Il plico deve pervenire **entro le ore 12.00 del giorno 14/10/2021, esclusivamente all'indirizzo** dell'I.I.S. "De Titta-Fermi" – Viale Marconi, 40 – 66034 Lanciano.

Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti. Si precisa che per "sigillatura" deve intendersi una chiusura ermetica recante un qualsiasi segno o impronta, apposto su materiale plastico come striscia incollata o ceralacca o piombo, tale da rendere chiusi il plico e le buste, attestare l'autenticità della

chiusura originaria proveniente dal mittente, nonché garantire l'integrità e la non manomissione del plico e delle buste.

Il plico deve recare, all'esterno, le informazioni relative all'operatore economico concorrente: denominazione o ragione sociale, codice fiscale, indirizzo PEC per le comunicazioni e riportare la dicitura:

9. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice. Costituiscono irregolarità essenziali **non sanabili** le carenze della documentazione che non consentano l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

L'irregolarità essenziale è **sanabile** laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Il mancato possesso dei prescritti requisiti **non è sanabile** mediante soccorso istruttorio e determina l'**esclusione dalla procedura di gara**.

Il simbolo "■" evidenzia le carenze che possono essere sanate ai sensi dell'art. 83, comma 9 del Codice.

Il simbolo "►" evidenzia i casi di esclusione dalla gara.

Ai fini della sanatoria la stazione appaltante assegna al concorrente un termine di 5 giorni perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere. Nel medesimo termine il concorrente è tenuto a comunicare alla stazione appaltante l'eventuale volontà di non avvalersi del soccorso istruttorio.

In caso di comunicazione del concorrente della volontà di non avvalersi del soccorso istruttorio e, comunque, in caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

10. CONTENUTO DELLA BUSTA "1" – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

- 1) Domanda di partecipazione-allegato A;
- 2) Dichiarazioni sostitutive-allegato B;
- 3) Documento di riconoscimento in corso di validità;
- 4) Bando-disciplinare di gara.

Nella dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, il concorrente:

1. ■ dichiara di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. f-bis) e f-ter) del Codice;
2. ■dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
 - a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi/fornitura;
 - b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi/fornitura, sia sulla determinazione della propria offerta.
3. ■ accetta il patto di integrità allegato alla documentazione di gara (art. 1, comma 17, della l. 6 novembre 2012 n. 190);
4. ■ accetta, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara di cui alle premesse del presente disciplinare di gara;
5. ■ indica i seguenti dati: domicilio fiscale; codice fiscale, partita IVA ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5 del Codice, indirizzo PEC.
6. ■ autorizza qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;

(oppure)

non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale.

Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53, comma 5, lett. a), del Codice;

7. ■ attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa.

11. CONTENUTO DELLA BUSTA 2 – OFFERTA TECNICA

► La busta “2 – Offerta tecnica-” contiene, **a pena di esclusione**, l'allegato C debitamente firmato.

12. CONTENUTO DELLA BUSTA 3 – OFFERTA ECONOMICA

► La busta “3 – Offerta economica” contiene, **a pena di esclusione**, l'allegato D- debitamente firmato con l'indicazione del prezzo offerto e del contributo annuo.

13. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice.

14. CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti criteri:

- PUNTEGGIO MASSIMO

punti 100

- Offerta tecnica max punti 25
- Offerta economica max punti 75

- OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica (max punti 25) è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella:

A1	Per ogni prodotto con caratteristiche DOP o IGP o Biologico debitamente documentate. (riferito a pizze e focacce)	Punti 5 x ogni prodotto (max punti 15)
A2	Possesso diploma istituto alberghiero in ristorazione	Punti 5 No punti 0
A3	Possesso di certificazione ISO 9001- 2008 o eventuale successiva.	Si punti 5 No punti 0

- OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio attribuito all'offerta economica (max punti 75) è così suddiviso:

- prezzo offerto per il prodotto

max punti 35

Il punteggio **x** da attribuire all'offerta del concorrente **n** verrà calcolato applicando la seguente formula:

$$\text{punteggio } x = \frac{35 \times \text{prezzo più basso offerto}}{\text{prezzo offerto dal concorrente } n}$$

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

- contributo annuo a favore dell'Istituto (minimo € 1200,00) max punti 40

Il punteggio **y** da attribuire all'offerta del concorrente **n** verrà calcolato applicando la seguente formula:

$$\text{punteggio } Y = \frac{40 \times \text{contributo offerto dal concorrente } n}{\text{contributo più alto offerto}}$$

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

- METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La Commissione, terminata l'attribuzione dei punteggi agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, al calcolo del punteggio finale sommando i punteggi parziali.

15. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA 1

-VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La prima seduta pubblica avrà luogo il giorno **15/10/2021**, alle ore **8.00** presso l'I.I.S. "De Titta-Fermi" – Viale Marconi, 40 – 66034 Lanciano e vi potranno partecipare i legali rappresentanti/procuratori delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega.

Il seggio di gara procederà, nella prima seduta pubblica, a verificare il tempestivo deposito e l'integrità dei plichi inviati dai concorrenti e, una volta aperti, a controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata. Tale seduta pubblica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi.

Successivamente il seggio di gara procederà a:

- a) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- b) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 9;
- c) effettuare, ai sensi dell'art. 71 del d.p.r. 445/2000, i controlli sulle dichiarazioni sostitutive rese dai concorrenti in merito all'assenza dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice, nonché alla sussistenza dei requisiti di idoneità, di cui al precedente punto 7;
- d) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
- e) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì agli adempimenti di cui all'art. 29, comma 1, del Codice.

16. APERTURA DELLE BUSTE 2 E 3

- VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La Commissione giudicatrice nominata, dopo la scadenza del termine di presentazione delle offerte, in seduta pubblica, procederà all'apertura della busta concernente l'offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.

In una o più sedute riservate la Commissione procederà all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel presente bando-disciplinare.

Successivamente, in seduta pubblica, la commissione darà lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche.

Nella medesima seduta, o in una seduta pubblica successiva, la commissione procederà alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte al punto 14 e all'attribuzione dei punteggi complessivi, sommando i punteggi attribuiti all'offerta economica e quelli attribuiti all'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sul contributo annuo. In caso di ulteriori parità si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la Commissione, in seduta pubblica, redige la graduatoria, formula la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante si riserva di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.

17. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

La stazione appaltante, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli artt. 32, comma 5 e 33, comma 1 del Codice, aggiudica il contratto.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

In caso di esito negativo delle verifiche, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione a favore del primo in graduatoria e aggiudicherà, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto verrà aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

18. DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

Non è consentita, sotto pena di rescissione del contratto, la cessione e qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio.

19. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Lanciano.

20. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196., esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente bando-disciplinare di gara.

ALLEGATI :

- Patto di integrità;
- Allegato A- domanda di partecipazione;
- Allegato B- dichiarazione sostitutiva;
- Allegato C- modulo formulazione offerta tecnica;
- Allegato D- modulo formulazione offerta economica.

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Anna Maria Sirolli
Firma autografa omessa
ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D.L.