



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

e-mail: [mcic825007@istruzione.it](mailto:mcic825007@istruzione.it) – [mcic825007@pec.istruzione.it](mailto:mcic825007@pec.istruzione.it) – [www.icdellarobbia.gov.it](http://www.icdellarobbia.gov.it)

Alle Pizzerie/forni del Comune  
di Appignano e Montefano

All'Albo sito web Scuola

**OGGETTO:** Richiesta preventivo per FORNITURA DI PIZZA NEI PLESSI di Appignano e Montefano, a.s. 2020/2021:

Scuola Secondaria di 1° Grado -	Via Carducci 4	APPIGNANO	n. alunni 120
Scuola Primaria "D.Alighieri" -	Via D.Alighieri, 12	APPIGNANO	n. alunni 178
Scuola Secondaria di 1° Grado -	Via Matteotti, 125	MONTEFANO	n. alunni 99

Con la presente si chiede la migliore offerta per la fornitura di pizza nei Plessi in oggetto per il periodo **dal 01/10/2020 al 05/06/2021** nei giorni:

lunedì – mercoledì – venerdì nella scuola primaria di Appignano dalle h. 10:10 alle 10:25

martedì – giovedì – sabato nella scuola secondaria di Appignano dalle h. 10:05 alle 10:20

lunedì – mercoledì – venerdì nella scuola secondaria di Montefano dalle h. 09:55 alle 10:05.

**Gli orari elencati sono indicativi e subordinati all'orario effettivo dell'intervallo antimeridiano nelle singole scuole.**

**L'istituzione si riserva la facoltà di apportare modifiche al predetto calendario in accordo con la ditta aggiudicataria.**

**Sono oggetto di fornitura:**

- Pizza bianca con cipolla/rosmarino
- Pizza rossa con mozzarella non farcita
- Pizza rossa farcita
- Focaccine

**Sono richieste le seguenti specifiche:**

- Peso esatto di ogni pezzo di pizza usando soltanto la farina di grano senza la farina di soia
- Indicazione delle calorie della pizza rossa e di quella bianca con l'uso della sola farina di grano.

**Spazio per l'erogazione del servizio:**

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.

**Documentazione richiesta:**

- Allegato A (Dichiarazione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., resa ex artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 nell'ambito dell'affidamento ai sensi dell'art 36, D.Lgs. n. 50/16)
- Allegato B (offerta economica)
- Dichiarazione di responsabilità in merito ai prodotti distribuiti, che dovranno essere conformi alle vigenti norme igienico-sanitarie, non deteriorati, non scaduti.
- Scheda tecnica nutrizionale dettagliata dei prodotti utilizzati.
- Eventuali certificazioni di qualità del prodotto (ai fini della valutazione delle offerte).

**Obblighi della Ditta:**

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

**Firmato digitalmente da FILOMENA MARIA GRECO**

- b) Trasportare con propri mezzi, igienicamente idonei, le pizze 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) Provvedere alla distribuzione dei prodotti con predisposizione di singole consegne per ciascuna classe personalmente e/o con proprio personale dipendente, munito di autorizzazione sanitaria. Le modalità di prenotazione quotidiana dei prodotti per la consegna seguente verranno concordate con la Scuola.
- d) Consentire ispezioni sanitarie e/o quant'altro necessario per la verifica della igienicità, della qualità e della quantità dei prodotti forniti.
- e) La Ditta si impegna ad osservare tutte le norme di sicurezza connesse al contenimento della diffusione del contagio COVID-19.

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

#### **Durata della convenzione:**

La convenzione ha decorrenza dalla data di stipula fino al 05.06.2021; non è previsto il rinnovo tacito alla scadenza.

#### **Presentazione delle offerte:**

L'offerta, in un unico plico contenente:

busta A) contenente documentazione richiesta,

busta B) preventivo prezzi ed eventuale importo del contributo alla Scuola,

dovrà **pervenire** presso la Segreteria dell'Istituto Comprensivo "Luca Della Robbia", Via Carducci 4 - Appignano con qualsiasi mezzo **entro e non oltre le ore 13:00 del giorno mercoledì 09/09/2020**; sulla busta dovrà essere apposta la dicitura "contiene offerta servizio 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 suddetto termine di scadenza: farà fede, comunque, la data di protocollo alla consegna (oltre tali ora e data non verranno prese in considerazione altre domande).

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida e giudicata congrua.

#### **Apertura dei plichi**

L'apertura dei plichi contenenti le offerte sarà effettuata da una Commissione appositamente nominata dal Dirigente scolastico presso la sede legale dell'Istituto in via Carducci, 4, **alle ore 13,15 di giovedì 10/09/2020**.

L'Istituzione si impegna a comunicare tempestivamente eventuali variazioni avvenute a causa di forza maggiore.

Successivamente si procederà alla valutazione delle offerte ed alla predisposizione del prospetto comparativo.

#### **Si precisa:**

a) l'Istituzione Scolastica non è tenuta a corrispondere compenso alcuno per qualsiasi titolo o ragione alle Ditte per i preventivi/offerta presentati.

b) Si fa presente che alla ricezione delle offerte farà seguito un esame comparato delle stesse.

#### **Comparazione delle offerte:**

Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, si procederà all'apertura delle buste. Nel caso in cui la documentazione risultasse incompleta e/o mancante di alcune sue parti, la Ditta verrà automaticamente esclusa.

Non sono ammesse offerte condizionate e/o diverse da quanto richiesto, pena l'esclusione dalla gara.

#### **Criteri di aggiudicazione della fornitura:**

L'appalto della fornitura di cui al presente bando verrà aggiudicato, ad insindacabile giudizio del Dirigente Scolastico, alla Ditta in possesso dei requisiti previsti dal bando di gara che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata in base ai seguenti criteri elencati in ordine decrescente d'importanza:

a) **PREZZO** (Relativamente alla media del costo totale dei 4 prodotti) - max p. 50

(Punti 50 all'offerta più vantaggiosa per l'Istituto; alle altre offerte sarà attribuito un punteggio proporzionale all'entità di scostamento dall'offerta più vantaggiosa, calcolato con la seguente formula:

$A1$  (Offerta più vantaggiosa) x  $P1$  (Punteggio massimo) :  $O1$  (altra offerta)

b) **CONTRIBUTO ALLA SCUOLA** (Contributo alla Scuola senza vincolo di destinazione da utilizzare nell'ambito del POF) - max p. 10

(Punti 10 all'offerta più vantaggiosa per l'Istituto; alle altre offerte sarà attribuito un punteggio proporzionale all'entità di scostamento dall'offerta più vantaggiosa, calcolato con la seguente formula:

$A1$  (Offerta più vantaggiosa) x  $P1$  (Punteggio massimo) :  $O1$  (altra offerta)

c) **QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO** (Attestazione da parte delle Ditte di aver svolto servizi di analoga distribuzione presso Pubbliche Amministrazioni o Enti) – max p. 10

d) **CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ** (Eventuale) max p. 30

In caso di parità tra offerte si prenderanno in considerazione i seguenti criteri di preferenza:

- a) esperienza pregressa con questo Istituto valutata positivamente;
- b) nel caso di ulteriore parità si valuteranno gli anni di esperienza nel settore.

**Trattamento dei dati personali:**

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. A tal proposito il Responsabile del trattamento è il Dirigente Scolastico prof.ssa Filomena Maria Greco.

Il Presente avviso è pubblicato nella sezione Albo del sito della scuola: <http://www.icdellarobbia.edu.it>

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Filomena Maria Greco