



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE SARZANA ISA 13
Via San Bartolomeo, snc – 19038 SARZANA (SP)
Tel. 0187/620153 Fax 0187/607110
C.F. 90027530113 – cod. univoco UF5GQO
e-mail: spic822005@istruzione.it -spic822005@pec.istruzione.it
sito web: www.istitutocomprensivosarzana.it



Prot. n. 4126-D2

Sarzana, 23/05/2016

ALL'ALBO

OGGETTO: INDIZIONE INDAGINE ESPLORATIVA PER L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DI INSTALLAZIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE E FREDDE/SNACK/PRODOTTI PRESCHI PRESSO DUE PLESSI DELL’ISTITUTO PER 18 MESI (salvo proroga tecnica) - CIG ZB01A00ABC

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

VISTO il Protocollo di Intesa tra il Comune di Sarzana e l’Istituto del 10/05/2016 che disciplina il rilascio di concessioni in uso degli spazi scolastici per l’espletamento di servizi di ristoro

PRESO ATTO della necessità di dare luogo alla procedura per l’individuazione di un nuovo contraente per l’affidamento della concessione di installazione di distributori automatici di bevande calde e fredde/snack/prodotti freschi e frutta fresca presso due plessi dell’Istituto per la durata di 18 mesi

RITENUTO quindi di dover procedere all’indizione dell’indagine esplorativa per la selezione del contraente per l’affidamento della concessione di cui all’oggetto

PRESO ATTO che non risultano attive convenzioni Consip e che il servizio in oggetto non rientra tra quelli disponibili sul MEPA

TENUTO CONTO che l’importo complessivo della concessione ammonta a € 5.000,00, comprensivo del canone annuo di concessione, ed è quindi inferiore al limite di € 8.000,00 di cui al Regolamento degli acquisti in economia dell’Istituto, prot. n. 553 del 23/01/2016, che consente l’affidamento diretto, previo confronto competitivo di almeno 3 concorrenti direttamente interpellati, ai sensi dell’art. 34, comma 1, D.I. 44/2001

VISTO l’art. 164, D.Lgs. 50/2016, in base al quale sono applicabili alle concessioni le disposizioni di cui alle parti I e II del D.Lgs. 50/2016 e quindi anche l’art. 36 dello stesso decreto, il quale, al comma 2,

lettera a), prevede, per gli affidamenti di importo inferiore a 40.000 euro, di procedere mediante affidamento diretto, adeguatamente motivato

RITENUTO, per quanto sopra detto, ricorrere all'affidamento diretto, previo confronto competitivo di almeno 3 concorrenti direttamente interpellati, ai sensi dell'art. 34, comma 1, D.I. 44/2001 e dell'art. 36, c. 2, lett. a), D.Lgs. 50/2016, da aggiudicarsi ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a), D.Lgs. 50/2016, col criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, mediante l'applicazione dei seguenti criteri e subcriteri:

OFFERTA TECNICA (qualità parco macchine e qualità del servizio offerto): max 40/100 punti:

Qualità parco macchine utilizzate: massimo 20 punti

- macchina classe di efficienza A++: 5 punti per ogni macchina, massimo 10 punti
- possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 e del sistema di controllo HACCP: 10 punti

Qualità del servizio offerto: massimo 20 punti

- intervento su chiamata entro 1 ora: 5 punti;
- rifornimento, pulizia, verifiche massimo 5 punti, da assegnare con le seguenti modalità:
settimanali: 1 punto; due volte la settimana: 2 punti; 3 volte la settimana: 5 punti
- pulizia e igienizzazione bimestrale bevande fredde e snack: 10 punti

OFFERTA ECONOMICA (media dei prezzi delle consumazioni): max 60/100 punti

Per la media dei prezzi delle consumazioni:

media aritmetica dei prezzi offerti per i prodotti richiesti (si sommano i prezzi richiesti per la consumazione a moneta e per la consumazione con la chiavetta per tutti i prodotti elencati nell'allegato C1 e si divide per il numero dei prodotti richiesti; la media viene calcolata con due decimali). Non sono accettate offerte parziali.

La ditta che avrà presentato la media dei prezzi più bassa otterrà 60 punti.

Alle altre offerte il punteggio sarà attribuito applicando la seguente formula:

$\text{Punteggio} = \text{media dei prezzi offerta} \times 60 / \text{media dei prezzi più bassa}$

con arrotondamento per eccesso dal 5 in poi, per difetto fino a 4.

L'Istituto si riserva la verifica dell'anomalia.

Qualora due o più offerte dovessero ottenere identico punteggio complessivo, l'aggiudicazione sarà effettuata in favore dell'offerente che avrà offerto il maggior contributo a favore dell'Istituto.

In caso di ulteriore parità, si procederà a sorteggio in seduta pubblica.

Requisiti dei prodotti offerti: i prodotti devono essere "made in Italy"

La stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

L'Istituto si riserva la verifica dell'anomalia e l'eventuale aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché giudicata congrua.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di avvalersi dell'art. 63, D.Lgs. 50/2016.

DELIBERA

di indire gara finalizzata all'individuazione del contraente cui affidare la concessione **di installazione di distributori automatici di bevande calde e fredde/snack/prodotti freschi presso due plessi dell'Istituto per 18 mesi**

di ricorrere all'affidamento diretto, previo confronto competitivo di almeno 3 concorrenti direttamente interpellati, ai sensi dell'art. 34, comma 1, D.I. 44/2001 e dell'art. 36, c. 2, lett. a), D.Lgs. 50/2016, da

aggiudicarsi ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a), D.Lgs. 50/2016, col criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, mediante l'applicazione dei seguenti criteri e subcriteri:

OFFERTA TECNICA (qualità parco macchine e qualità del servizio offerto): max 40/100 punti:

Qualità parco macchine utilizzate: massimo 20 punti

- macchina classe di efficienza A++: 5 punti per ogni macchina, massimo 10 punti
- possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 e del sistema di controllo HACCP: 10 punti

Qualità del servizio offerto: massimo 20 punti

- intervento su chiamata entro 1 ora: 5 punti;
- rifornimento, pulizia, verifiche massimo 5 punti, da assegnare con le seguenti modalità: settimanali: 1 punto; due volte la settimana: 2 punti; 3 volte la settimana: 5 punti
- pulizia e igienizzazione bimestrale bevande fredde e snack: 10 punti

OFFERTA ECONOMICA (media dei prezzi delle consumazioni): max 60/100 punti

Per la media dei prezzi delle consumazioni:

media aritmetica dei prezzi offerti per i prodotti richiesti (si sommano i prezzi richiesti per la consumazione a moneta e per la consumazione con la chiavetta per tutti i prodotti elencati nell'allegato C1 e si divide per il numero dei prodotti richiesti; la media viene calcolata con due decimali). Non sono accettate offerte parziali.

La ditta che avrà presentato la media dei prezzi più bassa otterrà 60 punti.

Alle altre offerte il punteggio sarà attribuito applicando la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \text{media dei prezzi offerta} \times 60 / \text{media dei prezzi più bassa}$$

con arrotondamento per eccesso dal 5 in poi, per difetto fino a 4.

Nell'offerta economica l'operatore dovrà indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

In caso di parità tra le offerte ricevute, sarà preferito colui che avrà offerto il maggior contributo all'Istituto.

In caso di ulteriore parità, si procederà a sorteggio pubblico.

Requisiti dei prodotti offerti: i prodotti devono essere "made in Italy"

La stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di avvalersi dell'art. 63, D.Lgs. 50/2016.

L'Istituto si riserva la verifica dell'anomalia e l'eventuale aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché giudicata congrua.

La presente delibera è trasmessa all'Ufficio per i conseguenti adempimenti e se dà pubblicità nei modi di legge.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Clementina Petillo