



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "M. Bartolo" – PACHINO (SR)
LICEO Classico - LICEO Scientifico - LICEO delle Scienze Applicate – LICEO delle Scienze Umane
I.T.I.S. (Elettronica e Elettrotecnica – Meccanica, Meccatronica e Energia – Trasporti e Logistica)
I.T.I.S. SERALE (Elettronica e Elettrotecnica - Meccanica, Meccatronica e Energia)
Sede centrale: Viale A. Moro – Segret. 0931593596 - Cell. 3892394606 - Fax 0931597915 – Presid. 0931592395
Sede staccata: Via Fiume – Tel. e Fax 0931846359
Codice fiscale: 83002910897 - Email: sris01400g@istruzione.it – sris01400g@pec.istruzione.it
www.istitutobartolo.it - www.primopachino.it – www.sris01400g.scuolanet.info



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORI
MICHELANGELO BARTOLO "
IPA/AOD: Istisc_sris01400g

18/09/2017 10:24:45
Protocollato in: 4.1.p

Firma

COMPAGNIA DI SERVIZI ALICOR SERALE SPA

ALLE Ditte Interessate
Al Sito Web della scuola
All'Albo

Oggetto: BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PANINI FRESCHI AGLI ALUNNI DELL’ISTITUTO “M. BARTOLO ” SEDE DI VIALE ALDO MORO PER L’ A.S. 2017-2018

CIG : 72057748CF

Scadenze presentazione delle
offerte : 03/10/2017

VISTO il Decreto interministeriale n. 44/2001, “Regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche”, in particolare l’art. 31 e seguenti, che regolano l’attività negoziale delle istituzioni scolastiche;

VISTO il Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e successive modificazioni (Codice dei contratti pubblici relativi ai lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/CE e 2004/18/CE);

CONSIDERATA l’opportunità di fornire per l’a.s. 2017/18 un servizio di distribuzione di panini e pizzette all’interno della scuola;

TUTTO CIO’ PREMESSO

Questa Istituzione Scolastica bandisce una procedura di gara per l’affidamento del servizio di fornitura di panini freschi e pizze all’interno dell’Istituto d’Istruzione Superiore “M. Bartolo” ubicati a Pachino (SR) in viale A. Moro.

Tale bando viene espletato secondo il disposto del decreto Interministeriale n. 44/2001, recante il Regolamento Amministrativo contabile delle istituzioni scolastiche e successive modifiche e integrazioni.

Alla gara possono partecipare tutte le Ditte che hanno i requisiti previsti dalla normativa vigente.

A. SERVIZIO RICHIESTO

Al fine di consentire la formulazione del preventivo, si comunicano i seguenti dati e informazioni utili (da intendersi come indicativi):

- Alunni iscritti

Sede centrale di Viale A. Moro : N. 530

Il servizio di somministrazione, che sarà attivato a partire dal 09/10/2017 e fino a giugno 2018, ha validità per un anno scolastico a far data dalla stipulazione del contratto e comunque non è soggetto né al tacito rinnovo né al rinnovo espresso (art. 23 L. n. 62/2005).

Tale servizio non deve comportare l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente.

I prodotti alimentari devono essere solo e soltanto panini freschi, focacce, pizze di propria produzione e/o preparazione, preparati in giornata e portati a Scuola in contenitori stagni a norme di legge e di osservare tutte le disposizioni di legge per le somministrazioni da vendere agli alunni. E' fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non è previsto nella sottostante tabella alla colonna prodotti se non con preventiva richiesta ed autorizzazione da parte dell'istituto scolastico.

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, senza polifosfati aggiunti, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) prevista e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute, portati a Scuola in contenitori a norma, per alimenti.

Le grammature previste si intendono come minime.

E' consentito specificare, se presenti, altre tipologie di panini e/o ingredienti e relativo prezzo, che non saranno valutati ai fini della presente offerta, ma che potrebbero essere introdotti in seguito.

B. OBBLIGHI DEL GESTORE

Il servizio fornito non può comportare nessun tipo di oneri e di responsabilità per l'Istituto. E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo.

Sono a carico della ditta appaltatrice il possesso di tutte le autorizzazioni necessarie all'esercizio, in base alle normative vigenti, sollevando nel modo più ampio e completo l'Istituto da ogni genere e obbligazione nei confronti del fisco, dei fornitori o di terzi.

Il servizio sarà svolto dal gestore e/o dal personale alle sue dipendenze, munito di apposito cartellino, in regola con le norme assistenziali, previdenziali, contrattuali, di sicurezza ed igiene del lavoro, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in merito. La ditta aggiudicataria si impegna alla contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria.

Non è consentita, sotto pena di scissione del contratto, la cessione o qualsiasi altra forma di sub-contratto totale o parziale del servizio.

C. REQUISITI RICHIESTI

È possibile partecipare alla gara solo se si è regolarmente iscritti nel registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria e Artigianato, con apposita licenza per la somministrazione degli alimenti.

Vista la correlazione esistente tra il servizio ristoro in questione e i rischi per la salute del consumatore legati a contaminazione fisiche, chimiche e microbiologiche, i soggetti interessati alla gara devono produrre documentazione, ai sensi del regolamento CE 852/2001, nonché l'avvenuta formazione ai sensi dell'art.4 della L.R. n. 22 del 24/07/2007 e S.m.i. e del R.R. N. 5 del 15/05/2008 ed essere in regola con le norme vigenti per l'abilitazione alla preparazione e somministrazione di alimenti.

D. PREZZI

I prezzi offerti dalla ditta dovranno essere comprensivi di ogni onere secondo quanto specificato nel presente bando e ogni genere di prestazioni, risorse umane, attrezzi, accessori e strumenti che assicurino la completezza del servizio affidato.

I prezzi indicati nell'offerta, pertanto, non potranno subire variazioni in aumento per effetto di erronee previsioni della ditta ed i prezzi resteranno invariati per l'intero periodo di validità del contratto.

E. MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

L'offerta dovrà pervenire **entro le ore 13,00 del 03 ottobre 2017, anche brevi-manu, in busta chiusa e sigillata, con sopra scritto: "contiene preventivo d'offerta N° _____ del _____"**.

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. Farà fede il timbro di protocollo da parte dell'Istituto e non il timbro postale. L'offerta non può essere ritirata, modificata o sostituita con un'altra. Ogni ditta può presentare una sola offerta. L'offerta, una volta presentata, non potrà essere ritirata né modificata o sostituita da altre.

La Ditta è tenuta ad elaborare la propria offerta indicando i prezzi unitari e nel caso di erronea indicazione, farà fede il prezzo più vantaggioso per l'Amministrazione.

Non saranno valutate offerte incomplete o condizionate o mancanti di uno dei documenti richiesti o non recanti la firma del legale rappresentante con la quale si accettano, senza riserva, tutte le condizioni riportate nel presente bando. **Non saranno prese in considerazione istanze inviate via fax o per posta elettronica.**

F. TERMINE DI ESECUZIONE

Ferma restando la facoltà dell'Istituzione Scolastica alla verifica dei requisiti e delle documentazioni richieste nel bando, si procederà alla stipula del contratto con la Ditta aggiudicataria entro i termini previsti dalla normativa.

Le Ditte che intendono partecipare possono mettersi in contatto con il DSGA Rag. Carmelo Giannone al Tel. 0931593596 per necessari chiarimenti sulla tipologia dei prodotti e relativa modalità di somministrazione.

G. CERTIFICATI DA PRESENTARE

La Ditta aggiudicataria del bando dovrà esibire, prima dell'inizio della fornitura:

- a) Dichiarazione di regolarità contributiva D.U.R.C in corso di validità;
- b) copia certificato Iscrizione Camera di Commercio;
- c) Copia delle Licenze così come previste dalla normativa vigente compresa la preparazione e somministrazione di alimenti;
- d) Nominativi e documenti di identità del personale che somministrerà gli alimenti; con dichiarazione di osservanza di tutte le norme assistenziali, previdenziali, contrattuali, sicurezza, igiene del lavoro e la salute dei collaboratori;
- e) autorizzazione sanitaria;
- f) dichiarazione di responsabilità in merito ai prodotti immessi alla distribuzione che dovranno essere conformi alle norme igienico-sanitarie, non deteriorati e non scaduti;
- g) dichiarazione di impegno di copertura polizza assicurativa sottoscritta con una compagnia di Assicurazione. Tale polizza è a copertura di eventuali danni dovuti all'espletamento del servizio e/o cause ad esso connesse, che derivassero al personale o agli alunni dell'istituto;
- h) dichiarazione di osservanza di tutte le norme di carattere fiscale.

Tutte le certificazioni di cui sopra possono essere prodotte in copia fotostatica ai sensi degli art. 18 e 19 del predetto D.P.R. 445/2000, firmate dal rappresentante legale della ditta, unitamente ad una copia fotostatica del documento di identità dello stesso. Tutte le modalità di partecipazione richieste per la compilazione e la presentazione dell'offerta o la mancata allegazione anche di uno solo dei documenti richiesti, potrà essere causa di esclusione.

Con la presentazione dell'istanza/offerta si intendono accettate, incondizionatamente, tutte le clausole e condizioni del presente bando.

H. ESAME COMPARATIVO APERTURA BUSTE E VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, la Commissione nominata dal Dirigente Scolastico e presieduta dallo stesso, procederà all'apertura dei plichi.

Tutti i plichi ricevuti **saranno aperti, in seduta pubblica il giorno 04/10/2017, alle ore 11.00** nell'Ufficio del Dirigente Scolastico presso la sede dell'Istituto in Viale A. Moro.

All'apertura delle buste è ammessa la partecipazione di un rappresentante per ciascuna Ditta concorrente. Il contenuto di ogni busta sarà siglato per essere valutato successivamente. La Commissione, in seduta riservata, procederà, a suo insindacabile giudizio, all'esame delle offerte.

La Commissione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta pervenuta e ammessa, ai sensi dell'articolo 69 R.D. 23/51924 N. 827.

L'Istituzione Scolastica si riserva, tuttavia, **la facoltà di non procedere a nessuna aggiudicazione qualora le offerte non siano ritenute idonee, senza che per questo possa essere sollevata eccezione o pretesa alcuna da parte dei concorrenti stessi.** Il presente invito non costituisce vincolo per questa istituzione Scolastica.

Dopo l'aggiudicazione, la Ditta aggiudicataria sarà invitata a sottoscrivere apposito contratto di servizio fornitura come precedentemente specificato.

La gara sarà affidata, secondo i canoni di legge, con aggiudicazione in base al criterio dell'offerta economicamente e qualitativamente, ritenuta dalla Commissione, più vantaggiosa, rispettando il criterio **"rapporto qualità/prezzo"** relativo ai prodotti offerti e al prezzo riservato agli alunni.

L'indicazione delle marche dei prodotti sono vincolanti per le Ditte e costituisce parametro di qualità, notoriamente riconosciuto dal mercato, che verrà tenuto in considerazione nell'aggiudicazione.

A parità di proposta, sarà ritenuta più vantaggiosa l'offerta che contiene servizi e caratteristiche aggiuntive rispetto a quelle richieste.

Ad avvenuta aggiudicazione si procederà alla stipulazione del relativo contratto mediante scrittura privata.

La graduatoria stilata potrà essere utilizzata per disporre eventuali subentri, entro il periodo di validità del contratto, secondo l'ordine della graduatoria stessa

I. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELLA FORNITURA

In conformità con quanto disposto dalla normativa vigente in materia di appalti e servizi, l'appalto sarà aggiudicato alla ditta in possesso dei requisiti previsti dal bando di gara, che avrà presentato l'offerta più conveniente, valutata in base al punteggio attribuito con i seguenti criteri elencati:

- 1) PREZZO DEI PRODOTTI: PUNTI 34**
 - 2) QUALITÀ DEI PRODOTTI PROPOSTI : PUNTI 36**
 - 3) CONTRIBUTO ECONOMICO: PUNTI 30**
- TOTALE : PUNTI 100**

Le ditte concorrenti dovranno indicare nell'allegato A (che costituisce parte integrante della presente lettera di invito) i prezzi e le marche relativamente ai singoli prodotti descritti e definiti. Non verranno presi in considerazione, quindi non verranno valutati per il computo totale, eventuali prodotti non indicati nell'allegato proposto alle Ditte.

1. Alla migliore offerta conseguente al minor prezzo praticato sul totale di tutti i prodotti richiesti da vendere agli alunni e/o personale saranno attribuiti max 34 punti, applicando la seguente formula:

(Punteggio) $X = 34 \times \text{per prezzo più basso offerto} / \text{prezzo offerto}$

2. A insindacabile giudizio della commissione verranno individuate le migliori offerte dal punto di vista della qualità del prodotto. Ad ogni prodotto verrà attribuito un punteggio massimo di 4 punti per un totale massimo complessivo di 36.

L'indicazione delle marche e delle sottocategorie merceologiche dei prodotti sono vincolanti le Ditte e costituisce parametro di qualità, notoriamente riconosciuto dal mercato, che verrà tenuto in considerazione nell'aggiudicazione.

3. Contributo economico alla scuola senza vincolo di destinazione, da utilizzare nell'ambito dell'ampliamento dell'offerta formativa.

Importo base annuale € 1.000,00

La Ditta che avrà presentato l'offerta più favorevole si aggiudicherà i 30 punti, per le altre offerte sarà attribuito il punteggio applicando la seguente formula:

(Punteggio) $X = 30 \times \text{per contributo offerto} / \text{contributo più alto offerto}$

A parità di proposta, sarà ritenuta più vantaggiosa l'offerta che contiene servizi e caratteristiche aggiuntive rispetto a quelle richieste.

Ad avvenuta aggiudicazione si procederà alla stipulazione del relativo contratto mediante scrittura privata.

La graduatoria stilata potrà essere utilizzata per disporre eventuali subentri, entro il periodo di validità del contratto, secondo l'ordine della graduatoria stessa

In caso di parità di punteggio la scuola si riserva la facoltà di aggiudicare la gara secondo una valutazione generale discrezionale.

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida.

L. CLAUSOLA RISOLUTIVA

In tutti i casi di inadempimento da parte dell'aggiudicatario anche di uno solo degli obblighi derivanti dal contratto, questo potrà essere risolto dall'Amministrazione ai sensi delle disposizioni del Codice Civile.

È prevista la risoluzione contrattuale, inoltre, anche nei seguenti casi:

- a) nel caso di riscontrata non veridicità di tutto o in parte delle dichiarazioni e dei contenuti delle dichiarazioni d'offerta, anche se riscontrate successivamente alla stipula del contratto;
- b) quando l'aggiudicatario viene sottoposto ad una procedura di fallimento;
- c) nel caso di gravi e ripetute inadempienze dell'aggiudicatario;
- d) nel caso in cui vi sia un ritardo ingiustificato nel termine di esecuzione del servizio superiore a dieci giorni;
- e) nel caso in cui venissero a mancare le necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento delle attività.
- f) Nel corso in cui, in seguito a controllo, sia accertata una difformità rispetto

all'offerta presentata.

Nelle ipotesi sopra descritte il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a seguito di dichiarazione, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva, da parte dell'Amministrazione appaltante.

Dopo due contestazioni scritte da parte di questa Amministrazione, concernenti consegne quantitativamente o qualitativamente difformi rispetto all'offerta o inadempienze e/o inosservanza delle clausole contenute nel presente Disciplinare e/o difformità da quanto previsto nell'offerta della Ditta aggiudicataria, l'Istituto avrà facoltà di recedere dal contratto, mediante preavviso scritto di giorni sette da effettuarsi con lettera raccomandata A.R. .

Per quanto non previsto e regolamentato, si applicheranno le disposizioni di cui agli articoli 1453 e seguenti del Codice Civile.

M. VERIFICA CAMPIONE PRODOTTI E CONTESTAZIONI

Il Dirigente Scolastico ed il DSGA, supportati dalla Commissione di controllo, potranno predisporre in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione e con le modalità che terranno più opportuni, controlli gratuiti, per verificare la rispondenza del servizio fornito dal gestore alle prescrizioni contrattuali.

Il Dirigente Scolastico farà pervenire al gestore per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. La Ditta entro 5 giorni dalla notifica, potrà fornire le controdeduzioni del caso. Il DS ha facoltà di procedere alla revoca del servizio in qualsiasi momento, per comprovati motivi, quali gravi inadempienze del gestore in ordine ai propri obblighi, con preavviso di 10 giorni.

N. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento è il D.S. Prof. Antonio Boschetti.

O. INFORMATIVA TRATTAMENTO DATI (D.LGS 196 DEL 30/06/2003)

Ai sensi dell'art. 13 del d.lgs 196 si informa che:

- a) le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono la procedura oggetto della gara, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza;
- b) I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 D.Lgs. 30/06/2003 n. 196.

Il presente bando viene reso pubblico mediante:

Affissione all'Albo dell'Istituto;

Invio alle ditte fornitrici accreditate presso il medesimo Istituto;

Pubblicato sul sito web di questo Istituto www.istitutobartolo.it



Il Dirigente scolastico
Prof. Antonio Boschetti

TIPOLOGIA "A"

| PRODOTTO | N | PESO (grammi) | FARCITURA (grammi) | PESO SALUME/ FORMAGG IO | MARCHE E TIPOLOGIE MERCEOLOGICHE | PREZZO OFFERTO |
|--------------------------|---|------------------|---------------------------------|----------------------------------|--|-------------------|
| Panino fresco | 1 | gr. 100 | prosciutto cotto | gr. 60 | | € |
| | 2 | gr. 100 | prosciutto crudo | gr. 60 | | € |
| | 3 | gr. 100 | salame | gr. 60 | | € |
| | 4 | gr. 100 | formaggio | gr. 60 | | € |
| | 5 | gr. 100 | mortadella | gr. 60 | | € |
| | 6 | gr. 100 | prosciutto cotto e formaggio | gr. 60+30 | | € |
| | 7 | gr. 100 | prosciutto crudo e formaggio | gr. 60+30 | | € |
| | 8 | gr. 100 | Salame e formaggio | gr. 60+30 | | € |
| | 9 | gr. 100 | Mortadella e formaggio | gr. 60+30 | | € |