

**Istituto Comprensivo 1
LEGNAGO**
Via XX Settembre, 39 – 37045
LEGNAGO (VR)
Tel 0442 20609
E-mail: vric89800d@istruzione.it



M.I.U.R.
UFFICIO SCOLASTICO
TERRITORIALE DI VERONA
DISTRETTO SCOLASTICO 55

Prot. n. 5237/C14b

Legnago, 10/09/2015

Oggetto: Bando di gara per l'affidamento del servizio di distribuzione panini, pizzette, focacce, panificati

L'Istituto Comprensivo 1 Legnago indice una procedura di gara per l'affidamento del servizio di distribuzione panini, pizzette, presso le seguenti sedi:

- Frattini: Via XX Settembre, 39 - Legnago
- Barbieri: Via Togliatti, 76 – Legnago

Si fa presente che nell'Istituto sono presenti distributori automatici di bevande e merende. Alla gara potranno partecipare tutte le Ditte interessate che offrono tale servizio.

A. Servizio richiesto

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

Alunni iscritti: sede Frattini: n. 307
 Sede Barbieri: n. 205

Docenti e Personale A.T.A. n. 50

Il contratto per il servizio ristoro, che sarà attivato a partire presumibilmente dal 21 settembre 2015, avrà validità dalla data di stipula e fino al termine delle lezioni (giugno 2016) e comunque non è soggetto al tacito rinnovo né al rinnovo espresso (art. 23 L. n. 62/2005).

Il servizio

- dovrà essere ridimensionato quando alcune classi saranno fuori per uscite didattiche o altro;
- interrotto durante l'anno nei periodi di sospensione delle attività didattiche (Natale, Pasqua ecc...);

Il servizio dovrà essere garantito dal lunedì al sabato.

Tale servizio non deve comportare l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente; sarà consentito un banco/tavolo di vendita che verrà collocato all'interno della scuola.

La vendita deve avvenire per non più di 10 minuti, dalle 10:55 alle 11:05 in concomitanza con l'intervallo. La ditta aggiudicataria può accedere nell'Istituto prima dell'orario imposto per il tempo strettamente necessario alla preparazione iniziale e alla sistemazione finale dei banchi vendita e pulizia.

La scuola non si assume alcuna responsabilità sull'invenduto a prescindere dalla motivazione, come pure per gli aspetti fiscali.

Panini, pizzette e focacce devono essere solo e soltanto quelli indicati nel capitolato (preparati in giornata e confezionati singolarmente)

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) prevista nel capitolato, inoltre dovranno rispondere a tutte le norme vigenti igienico-sanitarie di tutela della salute ed essere trasportati in appositi contenitori.

Si richiede offerta per i seguenti prodotti

PRODOTTO

PANINO: gr. 80

FARCITURA: gr. 40 (salame ungherese, prosciutto cotto, prosciutto crudo, mortadella, formaggio)

PIZZETTE: gr. 150 (farcitura: prosciutto, mozzarella, formaggio)

FOCACCIA: gr. 150 (farcitura. verdure miste)

SCHIACCIATINE, CRACKERS (monoporzione)

B. Requisiti richiesti per la partecipazione alla gara

E' 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 e attenersi a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva.

Vista la correlazione esistente tra il servizio ristoro in questione e i rischi per la salute del consumatore legati a contaminazioni fisiche, chimiche e batteriologiche, i soggetti interessati alle gare devono produrre adeguata documentazione ed essere in regola con le norme vigenti per la abilitazione alla preparazione e somministrazione di alimenti e in generale applicare il sistema di auto controllo dell'igiene dei prodotti basato sui principi H.A.C.C.P. previsti dal decreto legislativo 155/97.

Pertanto la ditta che partecipa alla gara deve possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente:

- Iscrizione nel Registro delle Imprese presso la competente CCIAA e il possesso di tutte le autorizzazioni per l'attività di fornitura e somministrazione di prodotti richiesti nel bando;
- Autorizzazione comunale alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (licenza);
- Autorizzazione sanitaria/amministrativa all'espletamento del servizio (compreso il trasporto di alimenti con mezzi e contenitori idonei secondo normativa);
- Attestato sanitario per il personale alimentarista ai sensi della normativa regionale vigente;
- Applicazione sistema HACCP previsto dal D. Lgs. 155/97;
- Inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D. L gs 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni;
- Essere a conoscenza di quanto disposto: dal D. Lgs n. 81 del 09/04/2008 (Testo unico salute e sicurezza) e successive modificazioni; dal D. Lgs. 547/55 in materia di protezione antinfortunistica; dal D.P.R. n. 303/56 (norme generali igiene del lavoro);
- Essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori secondo la legislazione vigente.

I predetti requisiti dovranno essere posseduti alla data della scadenza del bando.

C. Modalità di invio dell'offerta

I soggetti interessati, in possesso dei predetti requisiti, dovranno far pervenire la propria offerta, formulate mediante compilazione del modello allegato B entro le ore 12:00 del 16 settembre 2015.

Il plico dovrà contenere al suo interno, a pena di esclusione, due ulteriori buste, che dovranno essere a loro volta chiuse, debitamente sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, di cui una contenente l'offerta economica e l'altra la documentazione amministrativa richiesta. La busta n.1 dovrà riportare all'esterno la dicitura "OFFERTA ECONOMICA" e la busta n.2 dovrà riportare la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA".

La consegna dovrà essere effettuata, a pena di esclusione, in busta chiusa e nei termini stabiliti.

il plico, oltre a indicare l'indirizzo del mittente, dovrà riportare la seguente dicitura:

"Partecipazione alla gara per l'affidamento del servizio di fornitura delle colazioni"

D. Criteri di aggiudicazione della fornitura

In conformità con quanto disposto dalla normativa vigente in materia di appalti e servizi, la gara sarà aggiudicata al gestore che avrà totalizzato il punteggio più alto in base ai seguenti criteri:

	punti
Prezzo medio più basso come da graduatoria a decrescere (*)	Max 7
Prossimità al luogo di erogazione del servizio entro 5 Km	2
Prossimità al luogo di erogazione del servizio oltre i 5 km e fino a 10 Km	1
Prossimità al luogo di erogazione del servizio oltre 10 Km	0
Servizio prestato positivamente in altre scuole	1 punto per ogni scuola fino a max 5 punti
Contributo in denaro all'Istituto	Max 3 punti
TOTALE MAX PUNTI ATTRIBUITI	17

(*) Le ditte concorrenti dovranno indicare nell'allegato B (che costituisce parte integrante della presente lettera invito) i prezzi relativamente ai singoli prodotti. Non verranno presi in considerazione, quindi non verranno valutati per il computo totale, eventuali prodotti non indicati nell'allegato, proposti dalle Ditte.

Verrà valutato il totale dell'offerta (alla ditta che presenterà l'offerta complessiva più economica verrà attribuito il punteggio max 7). Alle altre offerte sarà assegnato il punteggio applicando la seguente formula:

(Punteggio) $X = 7 \times \text{prezzo totale più basso offerto} / \text{Prezzo totale offerto}$

(**) Le ditte concorrenti dovranno indicare nell'allegato B il contributo in denaro che intendono offrire alla scuola. Alla ditta che presenterà il contributo più alto verrà attribuito il punteggio max 3. Alle altre offerte sarà assegnato il punteggio applicando la seguente formula:

(Punteggio) $X = 3 \times \text{contributo offerto} / \text{contributo più alto offerto}$

A parità di punteggio l'aggiudicazione avverrà ad insindacabile giudizio della Commissione, tenuto conto delle precedenti servizi di ristorazione effettuati presso l'Istituto Comprensivo 1 Legnago. L'aggiudicazione verrà effettuata anche se dovesse pervenire una sola offerta purchè rispondente ai requisiti richiesti.

Termini contrattuali:

Obblighi da assumere dal vincitore della gara:

- Garantire la disponibilità giornaliera, freschezza e igienicità di tutti i prodotti;
- impegno a non variare senza l'autorizzazione del Dirigente Scolastico / Consiglio di Istituto, la varietà, la tipologia, la qualità, la grammatura e il prezzo;
- disponibilità a effettuare il servizio tutti i giorni di apertura della scuola, dal lunedì al sabato dalle ore 10:55 alle ore 11:05, tranne nei periodi di sospensione dell'attività didattica

Il Dirigente Scolastico della scuola può recedere dal contratto in ogni momento a seguito di valutazione di:

- a) Non rispondenza del servizio richiesto
- b) Ogni altra causa di inadempimento del contratto di somministrazione.

Responsabile del procedimento

Il responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico Prof. Gabriele Bernardinello; per eventuali richieste di informazioni e/o chiarimenti rivolgersi al Direttore SGA Cinzia Modenese.

Pubblicazione del bando

Il presente bando viene pubblicato sul sito www.legnago1.gov.it

Informativa Trattamento Dati (D.lgs 196/2003)

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs 196 si informa che:

- a) Le finalità e 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 riservatezza;
- b) I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 D.Lgs n.196/03.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Gabriele Bernardinello

AL DIRIGENTE SCOLASTICO
DELL'I.C. 1 LEGNAGO
VIA XX SETTEMBRE, 39
37014 – LEGNAGO (VR)

OGGETTO: domanda di partecipazione alla gara per l'affidamento del servizio di distribuzione panini, pizzette, focacce, panificati

 1 sottoscritt _____ nato a _____
Il _____ e residente a _____ via _____,
domiciliato a _____ in qualità di titolare/legale
rappresentante della Ditta _____ con sede in
_____, codice fiscale _____, partita IVA n.
_____,
tel. _____, fax _____, email _____,
presa visione del bando di cui all'oggetto,

CHIEDE

Di essere ammesso a partecipare alla gara per la concessione del servizio di vendita di panini, pizzette, focacce, panificati

A tal fine, ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, e consapevole della responsabilità civile e penale prevista dall'art. 76 dello stesso D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci

DICHIARA

Che la ditta di cui è titolare o rappresenta:

- È iscritta al Registro delle Imprese presso la CCIAA di _____ per l'attività _____, con numero iscrizione _____, data di iscrizione _____, forma giuridica _____;
- È provvista dell'autorizzazione sanitaria prevista dalla normativa vigente per lo svolgimento del servizio richiesto e che i prodotti sono somministrati in applicazione alle norme HACCP;
- È provvista di autorizzazione comunale alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (licenza);
- L'inesistenza di cause di esclusione di cui all'art. 38 lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l); m), del D.Lgs. 163/2006, espressamente riferite all'impresa e a tutti i legali rappresentanti e che la ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività, né è stata pronunciata condanna con sentenza passata in giudicato per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale, o per delitti finanziari;
- È in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori secondo la legislazione vigente, matricola INPS n. _____, tipologia contratto applicato _____;
- Ha espletato tutti gli obblighi derivanti dalle norme di sicurezza e salute sul luogo di lavoro previsti dal D.Lgs 626/94 e D.L. 81/2008 e successivi aggiornamenti e in materia di protezione antinfortunistica ai sensi del D. Lgs. 547/55;
- Di non avere rapporti di controllo (come controllante o come controllata), ai sensi dell'art. 2359 c.c., con altra Impresa partecipante alla gara;
- Di accettare senza alcuna riserva tutto quanto previsto nel bando di cui all'oggetto.

Si allega fotocopia leggibile di documento di riconoscimento valido

Data, _____

Firma _____

ALLEGATO B

OFFERTA SERVIZI FORNITURA COLAZIONI

DITTA _____

1)

OFFERTA PRODOTTI

	Prodotto	Grammatura panino	Grammatura farcitura	Costo in €
1	Panino (farcitura: salame ungherese, prosciutto cotto, prosciutto crudo, mortadella, formaggio)			
2	Pizzette (farcitura: prosciutto, mozzarella, formaggio)			
3	Focacce (farcitura. verdure miste)			
4	Schiacciatine			
5	Crackers			

2) Qualificazione del servizio (di distribuzione di alimenti presso altre Scuole) – Indicare i nominativi e il numero di anni di servizio colazione.

Denominazione istituto scolastico	n. anni di servizio

3) Luogo di produzione dei prodotti _____

Distanza in Km dall'Istituto Comprensivo 1 Legnago

4) contributo in denaro a favore dell'istituto Comprensivo 1 Legnago: _____

Data _____

TIMBRO E FIRMA
RAPPRESENTANTE LEGALE
