



Istituto Statale di Istruzione
Secondaria Superiore

**Michele
Dell'Aquila**

76017 San Ferdinando
di Puglia (Bt) - Italy

via Antonio Gramsci, 53

t. +39 0883.62 10 66

f. +39 0883.62 14 12

www.istitutodellaquila.it

fgis023001@istruzione.it

fgis023001@pec.istruzione.it

Prot. n. 3160 del 07.11.2018

BANDO DI GARA
CONCESSIONE SERVIZIO VENDITA PANINI - ALTRI PRODOTTI DA FORNO - BEVANDE
CODICE CIG: Z8625A1769

Scadenza presentazione offerte: 24.11.2018

BANDO DI GARA

- **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 n. 50/2016 e successive modificazioni
- **PREMESSO** che è necessario procedere ad un nuovo bando di gara al fine di garantire il servizio alle migliori condizioni;

TUTTO CIÒ PREMESSO

Questa Istituzione Scolastica

INDICE

una procedura di gara per la concessione del servizio di vendita di panini e altri prodotti da forno durante la ricreazione all’interno dell’edificio scolastico.

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

A. SERVIZIO RICHIESTO:

fornitura e distribuzione di panini, altri prodotti da forno e bevande non gassate all’interno dell’Istituto, dal lunedì al sabato, durante l’intervallo giornaliero. L’incarico sarà affidato ai patti, termini e condizioni come indicati nella presente gara e nell’annesso capitolato da intendersi parte integrante e sostanziale del presente atto. Il servizio oggetto della gara è rivolto ai seguenti utenti: studenti, docenti, personale ATA. Al fine di consentire agli operatori economici partecipanti di effettuare una stima circa le potenzialità del volume di affari si segnala che il servizio è destinato ad un’utenza potenziale di: **480 studenti 80 docenti, 16 personale ATA.**

Alla gara possono partecipare i soggetti in possesso dei previsti requisiti (iscritti nel registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria e Artigianato, con apposita licenza per la somministrazione degli alimenti); il servizio in concessione è da espletarsi secondo le modalità e prescrizioni indicate nel capitolato allegato alla presente e che dovranno essere espressamente e incondizionatamente accettate da parte del candidato, a pena di esclusione dalla procedura. Il servizio di somministrazione sarà attivo immediatamente dopo stipula del contratto con validità di anni 1 (uno) eventualmente rinnovabile dopo delibera favorevole del Consiglio d’Istituto. Tale servizio non deve comportare l’allestimento di alcuna struttura rigida permanente, ma deve prevedere solo da uno a tre

banchi di vendita, forniti dalla scuola, posizionati giornalmente sui un piano per la vendita durante l'intervallo giornaliero il cui orario sarà comunicato ad inizio anno scolastico.

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'inventario a prescindere dalla motivazione.

Il servizio:

- sarà effettuato secondo il calendario scolastico dell'Istituto, potrebbe essere ridimensionato quando alcune classi saranno fuori per uscite didattiche o altro.
- Si precisa che la Scuola effettua periodi di alternanza scuola/lavoro durante i quali alcune classi dell'Istituto sono impegnate in tirocini presso aziende del territorio pertanto nel corso dell'a.s. si verificheranno diminuzioni del numero degli studenti;
- sarà interrotto durante l'anno nei periodi di sospensione delle lezioni (Natale, Pasqua etc...);

B. OBBLIGHI DEL GESTORE

È d'obbligo il rilascio dello scontrino fiscale.

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

È 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 subcontratto totale o parziale del servizio.

I prodotti alimentari devono essere solo e soltanto panini freschi, focaccia e altri prodotti da forno preparati in giornata e portati a Scuola in singole buste da alimenti, regolarmente confezionate e sigillate, da vendere agli alunni ed al personale.

È fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non è previsto nella tabella dell'allegato "D" 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, no O.G.M. 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.

C. REQUISITI RICHIESTI

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 l'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 193/2007 (ex 155/97).

Pertanto la ditta dovrà certificare:

- il possesso di regolare autorizzazione per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- il possesso di apposito contratto di assicurazione per la copertura della Responsabilità civile verso terzi;
- l'autorizzazione sanitaria rilasciata dal Comune dove ha sede la ditta per la somministrazione di alimenti e bevande

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

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. CONTRIBUTO ANNUO

Il gestore dovrà corrispondere annualmente all'Istituto scolastico il contributo offerto nella domanda di partecipazione alla gara che non potrà essere inferiore ad € 2.500,00=

Il contributo dovrà essere versato sul c/c bancario intestato all'IISS "Prof. Michele Dell'Aquila"

Il gestore è tenuto a versare, pena la rescissione del contratto, il 60% del contributo annuale al momento della stipula dello stesso e il saldo entro 60 giorni dalla stipula.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Le ditte interessate dovranno far pervenire l'offerta in formato cartaceo (raccomandata o posta celere o recapitata a mano).

L'offerta dovrà essere contenuta, a pena di esclusione dalla gara, in un unico plico sigillato, recante, a scavalco dei lembi di chiusura, il timbro del concorrente e la firma del legale rappresentante e recante, altresì, gli estremi del mittente (denominazione o ragione sociale del concorrente) e la dicitura **"NON APRIRE: Contiene offerta - BANDO DI GARA - CONCESSIONE SERVIZIO VENDITA PANINI, ALTRI PRODOTTI DA FORNO E BEVANDE - entro e non oltre le ore 13,00 del giorno 24.11.2018, PENA L'ESCLUSIONE.**

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 perentorio di scadenza. Farà fede il timbro di protocollo da parte dell'Istituto e non il timbro postale. Tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non congruenti.

Non saranno aperti i plichi che non rechino all'esterno l'indicazione dell'oggetto dell'appalto e la denominazione dell'impresa concorrente.

La scuola è esonerata da ogni responsabilità per eventuale ritardo o errore di recapito. L'offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra. Il suddetto plico dovrà contenere 2 (due) buste sigillate distinte, con l'identificazione del mittente sul frontespizio, come di seguito specificato:

- Busta 1 – "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"**
- Busta 2 – "OFFERTA TECNICO/ECONOMICA"**

PRIMA BUSTA: denominata “**BUSTA 1**”, chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, recante la dicitura “**Documentazione Amministrativa**”, che dovrà contenere

- **l’Allegato A “Domanda di partecipazione”**
- **Allegato “B” (Autocertificazione)**
- **Allegato “B-bis” (Qualificazione del servizio)**

dai quali risultino:

1. domanda di partecipazione alla gara sottoscritta dal legale rappresentante dell’operatore economico concorrente o da un suo delegato (ALLEGATO “A”).
2. ALLEGATO “B” – Autocertificazione - Dichiarazione sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante, come da Modello B allegato, (con acclusa fotocopia leggibile di un documento di riconoscimento), con la quale lo stesso, sotto la propria personale responsabilità, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR. n.445/2000, consapevole della responsabilità penale prevista dall’art. 76 dello stesso DPR, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dichiara quanto in essa riportato.
3. ALLEGATO “B-bis” – Qualificazione del servizio (autocertificazione di servizi prestati presso altre Scuole o PP.AA.).

Tutta la documentazione dichiarata nell’allegato “B” dovrà essere presentata dalla ditta aggiudicataria in originale prima della sottoscrizione della relativa convenzione, pena la mancata aggiudicazione del contratto.

SECONDA BUSTA: denominata “**BUSTA 2**”, debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, recante la dicitura “**Offerta Tecnica/economica**”, dovrà contenere:

- l’offerta economica redatta secondo il **ALLEGATO “D”**, compilato integralmente e sottoscritto dal titolare legale rappresentante, con specifica indicazione dei prezzi offerti per i singoli prodotti e del contributo economico annuo alla scuola per la realizzazione dei progetti didattici;
- **ALLEGATO “C”** dove vengono specificati le caratteristiche DOP o IGP dei prodotti, attestazioni di altre scuole, ed eventuale certificazioni ISO.

I prezzi dell’offerta dovranno essere quelli finali del consumatore (comprensivi di IVA).

I moduli dell’offerta, a pena di esclusione, non devono essere modificati.

È 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. A PENA DI ESCLUSIONE

Dovranno essere utilizzati gli allegati moduli “A” - “B” - “C” - “D” Tali moduli potranno essere scaricati dal sito dell’Istituto (www.isituodellaquila.it) e compilati in forma leggibile.

Sempre in tali moduli, al fine di una corretta e agevole valutazione e comparazione e pena l’esclusione, l’offerta dovrà essere presentata rispondendo pedissequamente a tutte le richieste e dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante.

Potranno essere allegate eventuali note esplicative sulle caratteristiche delle offerte.

L’ASSENZA ANCHE PARZIALE DELLA DOCUMENTAZIONE RICHIESTA ED EVENTUALI DICHIARAZIONI MENDACI COMPORTERANNO L’ESCLUSIONE DALLA GARA.

1) PROCEDURA GARA

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

Tutti i plichi ricevuti saranno aperti, in seduta pubblica il giorno **28.11.2018 alle ore 11.00** nell’Ufficio di Presidenza dell’IISS “Prof. Michele Dell’Aquila” di San Ferdinando di Puglia.

All'apertura delle buste è ammessa la partecipazione di un rappresentante per ciascuna Ditta concorrente.

Si aprirà per prima la busta n. 1 e solo se essa contiene quanto richiesto si procederà all'apertura della busta n. 2.

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 ed all'attribuzione dei punteggi ai fini della graduatoria provvisoria.

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 bando non costituisce vincolo per questa Istituzione Scolastica.

La gara sarà affidata, quindi, 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, nonché terrà conto del contributo economico della Ditta.

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

MODALITÀ DELLA GARA, CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO E ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI.

La concessione del servizio sarà aggiudicata tenuto conto del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, del corrispettivo annuo offerto alla scuola per la realizzazione di progetti didattici, sulla base degli elementi, dei parametri e dei criteri di seguito riportati e con l'indicazione di un punteggio massimo attribuibile. La ditta aggiudicataria sarà quella che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto (**MAX 100 punti**)

Saranno valutati:

- Prezzi dei prodotti di vendita (Busta “2” – Allegato “D”)
- Qualità dei prodotti (Busta “2” – Allegato “C”)
- Importo dei corrispettivo offerto alla scuola (Busta “2” – Allegato “D”)

	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
1	Prezzi offerti per i prodotti (offerta economica)	40
2	Contributo annuo (offerta economica)	50
3	Offerta tecnica	10
	Totale punteggio	100

a) Offerta tecnico/economica BUSTA n. 2

Il punteggio massimo previsto per l'offerta dei prodotti è di punti 40

Le Ditte concorrenti dovranno indicare nel MODELLO “D” (che costituisce parte integrante del capitolato) i prezzi relativamente a tutti i prodotti descritti e definiti.

Non verranno presi in considerazione, quindi non saranno valutati per il computo totale, eventuali prodotti non indicati nel MODELLO D.

La formula applicata per assegnare il punteggio sarà la seguente: Punteggio massimo (40) * media prezzi più bassa

$$\text{PUNTEGGIO} = \text{Punteggio massimo (40)} \times \text{media prezzi più bassi} / \text{media prezzi offerta}$$

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

CONTRIBUTO ANNUO a favore dell'Istituto

Il punteggio massimo previsto per il contributo annuo è di punti 50

Per le altre offerte sarà attribuito il punteggio applicando la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = 50 \times \text{contributo offerto} / \text{contributo più alto}$$

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

b) Offerta tecnica/economica BUSTA n. 2 Allegato C

Valutazione dell'Offerta tecnica in riferimento alle caratteristiche del servizio

L'attribuzione del punteggio di cui al punto 3 sarà effettuata mediante l'utilizzazione dei seguenti sottocriteri di valutazione, per un totale massimo di 10 punti :

A1	Per ogni prodotto con caratteristiche DOP o IGP o Biologico debitamente documentate <i>Punti 1 per ogni prodotto, per un massimo di 3</i>	Massimo 3 punti
A2	Attestazione di aver svolto con qualità servizi di distribuzione di alimenti nelle Istituzioni Scolastiche e/o in Pubbliche Amministrazioni. <i>Punti 1 per ogni anno svolto fino ad un massimo di 5</i>	Massimo punti 5
A3	Possesso di certificazione ISO 9001- 2008 o eventuale successiva <i>Punti 2 se posseduta – Punti 0 se non posseduta</i>	Punti 2
	TOTALE PUNTI	10

Il servizio sarà affidato, ad insindacabile giudizio dell'istituzione scolastica, alla Ditta che, nell'ordine, avrà proposto l'offerta economicamente più vantaggiosa.

In caso di punteggi uguali si procederà all'aggiudicazione dell'azienda a sorteggio pubblico.

L'aggiudicazione della gara sarà disposta con provvedimento del Dirigente Scolastico sulla base dei risultati del procedimento di scelta del contraente, con notifica al vincitore e pubblicazione sul sito web dell'Istituto entro il 14/09/2016.

L'aggiudicazione diventerà definitiva, con sottoscrizione della convenzione, dopo aver espletato le procedure necessarie.

In caso di rinuncia da parte della Ditta aggiudicataria, che va comunicata entro il termine di 48 ore dalla ricevuta dell'avvenuta aggiudicazione, il servizio sarà affidato, ad insindacabile giudizio dell'istituzione scolastica, alla Ditta che, nell'ordine, avrà proposto l'offerta più conveniente. Qualora anche tale procedura risultasse non realizzabile o non pervenisse alcuna offerta, l'Istituto si riserva di effettuare un nuovo bando.

2) OBBLIGHI DA ASSUMERE DA PARTE DEL VINCITORE DELLA GARA:

- a) Presentare in originale tutta la documentazione (compreso DURC aggiornato) prima della sottoscrizione della relativa convenzione, pena la mancata aggiudicazione del contratto.
- b) Provvedere, a propria cura e spese, a quanto necessario all'ottenimento di tutte le autorizzazioni amministrative compreso il rilascio dell'eventuale autorizzazione sanitaria;
- c) Il servizio fornito non può comportare nessun tipo di oneri e di responsabilità per l'Istituto. È tassativamente vietata ogni forma di riciclo.
- d) Allestire tale servizio con uno o due banchi di vendita, forniti dalla scuola, posizionati giornalmente sul primo piano per la vendita durante gli intervalli giornalieri;
- e) 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.
- f) stipulare polizza assicurativa, con compagnia di rilevanza nazionale, per un massimale non inferiore a € 500.000,00 per danni che dovessero derivare all'Istituto e/o a terzi, cose e persone, in relazione all'espletamento dell'attività di cui alla convenzione;
- g) Garantire la disponibilità giornaliera, freschezza e igienicità di tutti i prodotti;
- h) I prodotti alimentari devono essere solo e soltanto panini freschi, pizze, di propria produzione e/o preparazione, preparati in giornata e portati a Scuola in singole buste da alimenti, regolarmente confezionate e sigillate, da vendere agli alunni ed al personale. È fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non è previsto nella tabella dell'allegato "D" alla colonna "prodotti", se non con preventiva richiesta ed autorizzazione da parte dell'istituto scolastico.
- i) impegno a non variare senza l'autorizzazione del Dirigente Scolastico / Consiglio di Istituto, la varietà, la tipologia, la qualità, la grammatura e il prezzo;
- j) disponibilità a effettuare il servizio tutti i giorni di apertura della scuola, dal lunedì al venerdì durante le ricreazioni, tranne nei periodi di sospensione delle lezioni (già indicati nell'esposizione del bando di gara)
- k) Descrizione degli ingredienti. Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, senza polifosfati aggiunti, no O.G.M. 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.
- l) garantire, per tutta la durata del contratto, il servizio secondo le disposizioni igienico-sanitarie vigenti;
- m) Ai sensi del 1° comma dell'art.21 della Legge 13 settembre 1982, n. 646, la ditta aggiudicataria non può cedere in subappalto totale o parziale le forniture, pena la risoluzione del contratto e le eventuali conseguenze di ordine penale.
- n) Versare, pena la rescissione del contratto, il 60% del contributo annuale al momento della stipula dello stesso e il saldo entro 60 gg dalla stipula

3) DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto ha validità annuale a decorrere dalla data della stipula. È prevista una proroga fatto salvo parere favorevole del Consiglio d'Istituto.

Il presente bando di gara sarà pubblicato sul sito Web dell'istituto.

Trattamento dei dati personali – Informativa

Ai sensi dell'art. 13 D.lgs 196/03 si informa che:

- a. Le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono alla procedura di quanto oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.
- b. Il conferimento dei dati è obbligatorio e l'eventuale rifiuto potrà comportare la mancata prosecuzione della fase precontrattuale o la mancata o parziale esecuzione del contratto.

- c. Il trattamento dei dati avviene attraverso il sistema informatizzato e mediante archivi cartacei.
- d. Titolare del trattamento dei dati è il Dirigente scolastico.
- e. Incaricati del trattamento dei dati sono il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi e gli assistenti amministrativi, oltre ai soggetti eventuali componenti della commissione di valutazione delle offerte.
- f. I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 del D.lgs 196/03.

Il Dirigente scolastico
Prof. Ruggiero Isernia

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art.3 comma 2 del D.Lvo n. 39/1993)

Allegati

- Capitolato
- Allegato A
- Allegato B
- Allegato B-bis
- Allegato C
- Allegato D