



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELL'RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO COMPRENSIVO ITRI

*Omnicomprendivo di scuole infanzia, primaria, secondaria I° grado secondaria II° grado
(Istituto Professionale Agro-Ambientale-Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale)*

04020 ITRI P.zzale Rodari, snc ☎ 0771/730050 fax 0771/721738

C.M. LTIC83500Q – C.F. 90048300595-Cod.Comune E375-Cod.Univoco Fatturazioni UF3SPV

Sito Web: www.comprendivoitri.it email: ltic83500q@istruzione.it Pec: ltic83500q@pec.istruzione.it



Itri, 06/12/2017

A Tutte le Ditte Interessate

All'Albo on line (sito web)

Oggetto: Bando di gara (procedura aperta) per l'affidamento del servizio di fornitura delle colazioni alla Scuola Secondaria di II grado I.P.A. per l'anno scolastico 2017-2018

CIG: Z0A212B559

Ai sensi del D.l. 44/2001;

Del codice dei contratti vigente (D.L. n. 50/2016, aggiornato con le modifiche introdotte dal Decreto correttivo, D.L. n. 56/2017, D.L. n. 50/2017, convertito, con modificazioni, dalla L. n. 96/2017);

Preso atto della "legislazione alimentare" (Regolamenti CEE e normativa nazionale);

Vista la necessità rappresentata dagli studenti in assemblea d'Istituto;

In considerazione delle ore impegnate dagli studenti nelle attività didattiche, formative curricolare ed extracurricolari, di ogni giorno per cinque giorni la settimana

L'Istituto Comprensivo Itri bandisce procedura di gara per l'affidamento della fornitura di colazioni agli studenti presso la sede dell'Istituto Professionale Agro-Ambientale-Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale sito in P.za Pertini, ITRI, con modalità, condizioni e servizi di seguito specificati.

Art.1 TERMINI E MODALITA' PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Le ditte interessate dovranno far pervenire la propria offerta, formulata mediante compilazione dei modelli allegati, come di seguito specificato, pena l'esclusione, entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 21 dicembre 2017.

La trasmissione dovrà avvenire esclusivamente a mezzo consegna all'ufficio protocollo dell'Istituto Comprensivo Itri, P.le Rodari, in busta chiusa e sigillata, fa fede il giorno e l'orario di assunzione al protocollo;

lo stesso plico dovrà indicare il mittente e la seguente dicitura: “ Partecipazione alla gara per affidamento fornitura di colazioni I.P.A.”.

Il plico dovrà contenere a sua volta due buste anch'esse chiuse, denominate Busta A, contenente i requisiti amministrativi, detto Allegato 1; e Busta B, contenente offerta tecnico-economica, detto Allegato 2

La domanda va sottoscritta dal titolare della ditta appaltatrice.

Le offerte pervenute fuori tempo e che non siano conformi alle indicazioni del presente bando non potranno essere prese in considerazione.

Le buste contenenti le offerte saranno aperte il giorno 21 dicembre 2017 alle ore 14.00 e l'appalto sarà considerato attivo dal giorno della dichiarazione di aggiudicazione della data.

In nessun caso è possibile ricorrere a subappalto, pena immediata recessione del contratto.

Il DS dell'Istituzione appaltante si riserva di operare controlli a campione per verificare la correttezza, freschezza, genuinità del prodotto.

Art. 2 UTENZA

Gli utenti sono studenti in numero di circa 80 e del personale, in numero di circa 20.

La distribuzione degli alimenti, panini, già confezionati e chiusi in busta sigillata dovranno avvenire in un tempo definito (sarà concordata ora e modalità di accesso per la distribuzione).

Art. 3 CONDIZIONI DI AMMISSIBILITA'

Dovranno essere allegati e documentati anche a mezzo autocertificazione: utilizzando apposito modello, Allegato 1:

estremi della ditta offerente: titolare, sede, ragione sociale, codice fiscale, partita IVA,

possesso di regolare licenza per esercizio specifico e di vendita al pubblico;

autorizzazione sanitaria

Art. 4 DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà durata annuale (anni 1_ uno) dalla data di stipula del contratto stesso.

Art. 5 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 vantaggiosa, valutata in base al punteggio attribuito con i seguenti criteri elencati (su un totale di punti 100):

1. PREZZO: le ditte concorrenti dovranno indicare nell'allegato 2 i prezzi relativi ai singoli prodotti descritti e definiti. Non verranno presi in considerazione (valutati), ma possono essere indicati, prodotti diversi da quelli descritti per garantire giusta comparazione. Verrà valutato il totale delle offerte fino a un massimo di 60 punti.

Ad altre offerte sarà applicata la seguente formula:

$$\text{punteggio } X = 60 \times \frac{\text{prezzo più basso offerto}}{\text{prezzo offerto}}$$

2. CERTIFICAZIONE DI QUALITA': max punti 10 per certificazione ISO 90001; in mancanza punti 0

3. CONTRIBUTO ALLA SCUOLA: max punti 30; dovrà essere senza vincolo di destinazione, ma da utilizzare per ampliamento dell'offerta formativa del PTOF. La ditta che avrà presentato l'offerta più favorevole si aggiudicherà i 30 punti.

Per le altre offerte la determinazione del punteggio risulterà dall'applicazione della presente formula:

$$\text{punteggio X} = 30 \times \frac{\text{contributo offerto}}{\text{contributo migliore}}$$

Si procederà all'aggiudicazione anche alla presenza di una sola offerta, purchè ritenuta congrua e conveniente per gli studenti e la scuola

Art. 6: TERMINI CONTRATTUALI

Obblighi per la ditta vincitrice:

1. GARANZIA di disponibilità giornaliera, freschezza e igienicità di tutti i prodotti secondo le norme di sicurezza alimentare
2. Descrizione degli ingredienti
3. Impegno a non variare qualità, grammatura e prezzo degli alimenti
4. Disponibilità a garantire il servizio da lunedì a venerdì negli orari e con le modalità definite
5. Consegna delle colazioni già preparate (come indicato da allegato 2) e in confezioni sigillate (panini ripieni, pizze anche in tranci, pizze anche ripiene; bevande NON ALCOLICHE sigillate) con relativo scontrino fiscale e nel rispetto delle norme tributarie e sanitarie. I relativi adempimenti fiscali sono ad esclusivo carico della ditta vincitrice.
6. La scuola, nella persona del Dirigente scolastico o suo delegato, si riserva in ogni momento di effettuare/far effettuare da personale competente e/o specializzato controlli occasionali anche tramite prelievo di campioni dei prodotti per sottoporli ad analisi presso laboratori ASL competenti per la verifica della qualità dei prodotti.
7. Il Dirigente scolastico può recedere dal contratto in ogni momento qualora si verificasse inadempienza da parte della ditta o non rispondenza del servizio richiesto.

ALLEGATO 1(da inserire nella Busta A – REQUISITI AMMINISTARTIVI)

Dichiarazione sostitutiva di certificazione e di atto di notorietà resa ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 Il/la sottoscritto/anato/a a..... il e residente a in via..... domiciliato a..... legale rappresentante della Ditta..... consapevole della responsabilità penale prevista dall'art. 76 dello stesso DPR, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate e consapevole che la non veridicità di taluna delle dichiarazioni rese comporta la decadenza dei benefici conseguenti al provvedimento eventualmente emanato sulla base delle dichiarazioni non veritiere dichiara ai fini della partecipazione alla gara per il servizio di fornitura di panini, focacce, pizze presso le sedi : A.MEUCCI Via Marina Vecchia 230 e G. TONIOLO via XXVII Aprile n.8 in Massa estremi della ditta offerente:

titolare della ditta..... sede.....

ragione sociale.....

attività della ditta.....

codice fiscale.....

partita IVA.....

L'iscrizione nel registro delle imprese presso la competente CCIAA e il possesso di tutte le certificazioni e/o le autorizzazioni per l'attività di fornitura e somministrazione dei prodotti richiesti dal bando;

Di aver stipulato apposito contratto di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi;

Il possesso di tutte le certificazioni e/o le autorizzazioni prescritte dalla normativa di settore relative alle strutture e ai mezzi di trasporto utilizzati per la fornitura, per l'attività di servizio di distribuzione di alimenti, e di impegnarsi a comunicare immediatamente alla scuola le eventuali sospensioni o revoche delle autorizzazioni di cui sopra;

Il rispetto degli adempimenti connessi alla procedura di autocontrollo HACCP; L'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 comma 1 lettere a),b), c), e), f), g), h), i), l), m), mbis), mter), m quater), del D.L.gs 163/2006 (codice dei contratti pubblici);

Di essere a conoscenza che è vietata, a pena esclusione dalla gara, la contestuale partecipazione singolarmente e/o quali componenti di un raggruppamento di società controllate e/o collegate ai sensi dell'art. 2359 codice civile, nonché la contemporanea partecipazione, da parte di una stessa impresa, in più di un raggruppamento o in un raggruppamento ed in forma individuale;

Il possesso delle certificazioni previste dalla vigente normativa antimafia, come da art. 247 comma 1 del D. L.gs 163/2006

L'effettuazione del servizio nel rispetto della normativa igienico sanitaria, fiscale, previdenziale e commerciale sia in riferimento alla attività di preparazione che di trasporto o vendita sollevando la scuola da qualsiasi responsabilità e che eventuali responsabilità in ordine sanitario e amministrativo nei confronti degli utenti saranno a totale carico della ditta appaltatrice;

L'amministrazioni, in risoluzioni contrattuali anticipate, disposte dalla stazione appaltante per negligenza, colpa, malafede, inadempienza contrattuale l'importo pattuito come contributo annuale alla scuola per il POF, dovrà comunque essere corrisposto per intero per la scuola relativa all'anno in corso con obbligo di saldo entro 15 giorni dalla rescissione, o trattenuto dall'Istituto nel caso questo fosse già stato versato;

Di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione ovvero della documentazione presentata da questo soggetto candidato fosse accertata dopo la stipula del contratto, questo potrà essere risolto di diritto dall' "Istituto Comprensivo Itri", ai sensi dell'art. 1456 cod.civ. incondizionatamente ed integralmente senza riserva.

Allega fotocopia leggibile di un documento di riconoscimento

Data _____

Timbro e firma del legale rappresentante

ALLEGATO 2

(da inserire nella Busta B – OFFERTA TECNICO-ECONOMICA)

MODULO FORMULAZIONE OFFERTA ECONOMICA

Allegato al bando di gara prot..... del..... “fornitura colazioni I. P. A.”

Il/la sottoscritto/a (nome) _____ (cognome) _____

nato/a a _____ prov. (_____) il _____ residente

a _____ prov. (_____),

via _____, n. _____, in qualità di legale rappresentante della

ditta _____,

P.IVA _____ con domicilio fiscale in _____ tel

_____ fax _____ email _____

indica il seguente elenco dei prodotti forniti

Per i prodotti che verranno forniti indicare il prezzo di vendita.

N°	TIPOLOGIA PRODOTTO	Grammatura minima	Farcitura	Prezzo offerto €
1	Pizza bianca	Gr. min.150	nn	
2	Pizza rossa	Gr. min.150	nn	
3	Panino con affettato	Gr. 80/100	gr 80/100	
4	Panino con affettato e verdure crude	Gr. 80/100	gr 100/120	
5	Panino con affettato o formaggio e verdure cotte	Gr 80/100	gr 180	
6	Panino con alici o salmone marinato + verdure crude o cotte	Gr 80/100	Gr 180	
7	Panino con affettato e mozzarella	Gr. 80/100	gr 180	
8	Ciabattina con affettato	Gr. 100	gr 80/100	
9	Ciabattina con affettato e verdure crude	Gr. 100	gr 100/120	
10	Ciabattina con affettato o formaggio e verdure cotte	Gr 100	gr 180	

11	Ciabattina con alici o salmone marinato + verdure crude o cotte	Gr 100	Gr 180	
12	Ciabattina con affettato e mozzarella	Gr. 100	gr 180	
13	Acqua liscia/effervescente naturale	L 0.5		

- La pizza non deve essere surgelata ma prodotta nella mattina stessa.
- Pizza bianca/patate; Ingredienti minimi: farina, lievito, acqua, sale olio extravergine di oliva, rosmarino/patate.
- Pizza rossa; Ingredienti minimi: : farina, lievito, acqua, sale olio extravergine di oliva, pomodoro, fior di latte.
- I panini debbono essere freschi, non surgelati
- Le ciabattine devono essere fresche, non surgelate
- Nella farcitura non possono essere comprese nè maionese né salse (se non offerte in busta sigillata)
- Gli affettati devono essere di puro suino senza polifosfati, né destrosio, lattosio
- Le verdure crude devono essere prelevate da busta sigillata.
- Le verdure cotte devono essere prodotte da ditta certificata.

CONTRIBUTO ANNUO OFFERTO ALL'ISTITUTO	Importo in cifre: € _____ (in lettere _____)
---------------------------------------	---

Data _____

Timbro e Firma del Legale Rappresentante
