



[bando colazioni Liceo Classico]

TERNI, 16/07/2018

**BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA
DELLE COLAZIONI ALL'ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CLASSICO E
ARTISTICO - SEDE LICEO CLASSICO G.C. TACITO**

VISTO il D.I. 28 agosto 2018, n. 129 “Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'articolo 1, comma 143, della legge 13 luglio 2015, n. 107”;

VISTO il Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, “Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori...”;

VISTO l'art. 32, comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50, il quale dispone che prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le amministrazioni aggiudicatrici decretano o determinano di contrarre, in conformità ai propri ordinamenti, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;

VISTI gli artt. 1559 sgg. del Codice Civile, che dettano norme sull'istituto contrattuale denominato “somministrazione”;

CONSIDERATA l'opportunità di fornire servizio di distribuzione delle colazioni all'interno della Scuola,

VISTA la delibera n. 315 del Consiglio d'Istituto del 27/06/2019 relativa al bando e ai criteri di aggiudicazione

È Indetta

una procedura di gara per l'affidamento del servizio di fornitura delle colazioni all'interno dell'Istituto.

AMMINISTRAZIONE APPALTANTE:

Istituto di Istruzione Superiore Classico e Artistico
Sede Liceo Classico G.C. Tacito Viale Fratti, 12 Terni

CATEGORIA SERVIZIO E DESCRIZIONE

fornitura delle colazioni, come da allegato, nei locali dell'istituzione scolastica - sede viale Fratti, 12 - 05100 Terni

TIPOLOGIA DI UTENZA

L'utenza è costituita dagli studenti (circa 540) e dal personale (circa 60)

CONDIZIONI DI AMMISSIBILITA'

Dovranno essere allegati all'offerta anche in autocertificazione:

- gli estremi della ditta offerente: titolare della Ditta, Sede, Ragione Sociale, attività della Ditta, codice fiscale, numero di partita IVA;
- possesso di regolare licenza per l'esercizio della vendita al pubblico;
- possesso di apposito contratto di assicurazione per la copertura della Responsabilità civile verso terzi;
- autorizzazione sanitaria rilasciata dal Comune di residenza della ditta per la gestione di laboratorio di produzione e preparazione e confezionamento di panini, tramezzini, pizza, ecc;
- dichiarazione della Ditta di utilizzare sistemi igienicamente idonei al trasporto di merende confezionate a norma, in base ad apposita direttiva comunitaria, come certificato dall'autorizzazione sanitaria;
- elenco nominativi del personale che erogherà il servizio in caso di aggiudicazione;

DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto ha durata di 1 (uno) anno dalla data di stipulazione, senza tacito rinnovo.

SUBAPPALTO

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

MODALITA' DI INVIO DELL'OFFERTA

I soggetti interessati, in possesso dei predetti requisiti, dovranno far pervenire la propria offerta, formulata mediante compilazione del modello allegato, pena esclusione, **entro e non oltre le ore 13 del 1 agosto 2019**

La trasmissione dovrà avvenire in busta chiusa con consegna a mano o a mezzo posta con raccomandata all'Istituto di Istruzione Superiore Classico e Artistico- viale Fratti, 12 – 05100 Terni.

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 sede Liceo Classico.

La domanda di partecipazione va sottoscritta, a pena di esclusione, dal titolare della Ditta.

Le offerte pervenute in ritardo e/o non conformi alle prescrizioni, non saranno prese in considerazione. Non fa fede il timbro postale, ma esclusivamente il giorno e l'orario di assunzione al protocollo.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELLA FORNITURA

Condizioni preliminari

- a. Esclusione dalla gara delle ditte che, aggiudicatasi la gara negli ultimi anni, non hanno saldato il contributo entro i termini previsti;

- b. Dichiarazione delle materie prime utilizzate per la preparazione del prodotto di cui all'elenco in calce con documentazione che ne attesti qualità e provenienza:
- Provenienza Italia;
 - Prodotti di prima qualità freschi e genuini, sia per la base (pane e pizza) che per la farcitura e condimenti.

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 economicamente più vantaggiosa, valutata in base al punteggio attribuito con i seguenti

criteri elencati (su un totale di 100 punti):

A) PREZZO	PUNTI	50
B) CONTRIBUTO ALLA SCUOLA	PUNTI	30
C) CERTIFICAZIONE DI QUALITA'	PUNTI	5
D) VICINANZA ALLA SEDE	PUNTI	5
E) QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO	PUNTI	10

A) PREZZO PUNTI max 50

Le Ditte concorrenti dovranno indicare nell'allegato (che costituisce parte integrante della presente lettera di invito) i prezzi 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 dalle Ditte (possono comunque essere elencati altri prodotti).

Verrà valutato il totale delle offerte per singolo prodotto (alla Ditta che presenterà l'offerta più economica verrà attribuito il punteggio max 50). Alle altre offerte sarà assegnato il punteggio applicando la seguente formula:

$$(\text{punteggio}) \times = 50 \times \frac{\text{prezzo più basso offerto}}{\text{prezzo offerto}}$$

B) CONTRIBUTO ALLA SCUOLA_PUNTI max 30

Contributo alla scuola senza vincolo di destinazione da utilizzare nell'ambito dell'ampliamento dell'offerta formativa del POF . 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:

$$(\text{punteggio}) \times = 30 \times \frac{\text{contributo offerta}}{\text{contributo migliore}}$$

C) CERTIFICAZIONE DI QUALITA' PUNTI max 5

Mancanza di certificazione ISO 9001 PUNTI 0.

D) VICINANZA ALLA SEDE PUNTI max 5

Sede Ditta in altri comuni Punti 0

E) QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO PUNTI max 10

Attestazione da parte delle Ditte di aver svolto servizi di distribuzione di alimenti presso Pubbliche Amministrazioni ed Enti. Per il servizio presso Enti pubblici e scuola è riconosciuto un punto per ogni anno fino ad un massimo di punti 10.

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

TERMINI CONTRATTUALI:

Obblighi da assumere dal vincitore della gara:

1. garantire disponibilità giornaliera, freschezza e igienicità di tutti i prodotti secondo le norme della sicurezza alimentare;
2. descrizione degli ingredienti;
3. impegno a non variare senza l'autorizzazione del Consiglio di Istituto, la tipologia, la qualità, la grammatura e il prezzo;
4. disponibilità ad effettuare il servizio tutti i giorni di apertura della scuola, dal lunedì al sabato in tempo utile per la ricreazione della durata di 10 minuti, dalle ore 10,55 alle ore 11,05
5. il personale da Voi autorizzato deve ritirare giornalmente le prenotazioni da effettuarsi per classe, entro le ore 9,00 – 9,15;
6. il personale della Ditta dovrà consegnare le colazioni debitamente suddivise per classe con relativo documento valido ai fini fiscali (scontrino fiscale).

La Ditta vincitrice della gara di appalto dovrà contrarre con l'istituzione scolastica un tipico contratto di somministrazione, attraverso il quale si obbliga ad eseguire prestazione periodiche o continuative di cose, nel caso specifico, consegne di merende agli alunni e al personale della scuola in cambio di denaro (art. 1559 cod. Civile).

Relativi adempimenti fiscali sono ad esclusivo carico della ditta vincitrice.

Possibili controlli da parte della scuola e responsabilità del Dirigente Scolastico:

- Il Dirigente Scolastico o suo delegato può in ogni momento prelevare campioni dei materiali alimentari e sottoporli ad analisi presso i laboratori dell'ASL di competenza per la verifica della qualità del prodotto.
- Il Dirigente Scolastico o suo delegato non effettuerà controlli sul personale della ditta, perché una volta acquisita la licenza di vendita della stessa e verificata la sua regolarità, è la ditta che deve utilizzare il personale adibito alla vendita in base alle norme vigenti.

SEDE LICEO CLASSICO "TACITO" DIREZIONE E UFFICI

Codice Fiscale 91066510552 Sito Internet www.iisclassicoartisticotr.edu.it

e-mail: tris011005@istruzione.it PEC: tris011005@pec.istruzione.it

V.le A. Fratti, 12 05100 TERNI T. 0744.401273 _ F. 0744.407699 TRIS011005

LICEO ARTISTICO "O.METELLI" Via B. Croce, 16 T. 0744.285255 _ F. 0744.433197

Firmato digitalmente da BAMBINI ROBERTA

- Un eventuale controllo teso a verificare la regolarità dei lavoratori adibiti alla vendita potrà imputare responsabilità esclusivamente alla Ditta fornitrice del servizio.

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

- Mancato rispetto dell'orario stabilito per la somministrazione del prodotto;
- Non rispondenza del servizio richiesto;
- Ogni altra causa di inadempimento del contratto di somministrazione.

Il Dirigente Scolastico vigilerà affinché il comportamento del personale adibito al servizio sia adeguato all'ambiente scolastico.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Roberta Bambini

(Firmato digitalmente ai Sensi del Codice dell'Amministrazione digitale e norme ad esso connesse)

ALLEGATO

Informativa Trattamento Dati

Ai sensi dell'art. 13 del Testo Unico (D.Ls.196/2003), dell' art. 13 del Regolamento Europeo 2016/679 e e del Decreto L.vo 101/2018) le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono la procedura oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza;

OFFERTA SERVIZI FORNITURA COLAZIONI

DENOMINAZIONE DITTA

All'ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CLASSICO E ARTISTICO DI TERNI – LICEO CLASSICO SEDE V.LE FRATTI,12 – TERNI

A. Comuniciamo la nostra migliore offerta per la fornitura del servizio di fornitura delle colazioni nei locali della scuola

PRODOTTI E QUANTITA' MINIMI OGGETTO DELL'OFFERTA

PRODOTTO	QUANTITA'	PREZZO
Pizza all'olio	120 gr./60 gr	
Pizza alla mozzarella	180 gr./90gr	
Pizza con patate e salsiccia	200 gr/100 gr	
Pizza ripiena con prosciutto.	200 gr./100 gr	

SEDE LICEO CLASSICO "TACITO" DIREZIONE E UFFICI

Codice Fiscale 91066510552 Sito Internet www.iisclassicoartisticotr.edu.it

e-mail: tris011005@istruzione.it PEC: tris011005@pec.istruzione.it

V.le A. Fratti, 12 05100 TERNI T. 0744.401273 _ F. 0744.407699 TRIS011005

LICEO ARTISTICO "O.METELLI" Via B. Croce, 16 T. 0744.285255 _ F. 0744.433197

Firmato digitalmente da BAMBINI ROBERTA

TRIS011005 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0008876 - 16/07/2019 - C.15.a - U

Pizza con funghi	200 gr./100gr	
Pizza con salame piccante	200 gr./100 gr	
Pizza ripiena con verdura	200 gr./100gr	
Pizzetta bianca	1	
Pizzetta al pomodoro	1	
Panino con prosciutto crudo	100 gr. di pane e 40 gr. di affettato	
Panino con salame	100 gr. di pane e 40 gr. di affettato	
Panino con mortadella	100 gr. di pane e 40 gr. di affettato	
Panino con prosciutto cotto	100 gr. di pane e 40 gr. di affettato	
Tramezzini assortiti con maionese: tonno e carciofini, tonno e pomodoro, mozzarella e pomodoro, mozzarella e formaggio, stracchino e rucola, mozzarella e rucola.		
Tramezzini assortiti senza maionese: tonno e carciofini, tonno e pomodoro, mozzarella e pomodoro, mozzarella e formaggio, stracchino e rucola, mozzarella e rucola.		

L'offerta si intende valida per la durata di anni 1 (uno)

B) Contributo alla Scuola € _____

C) Qualificazione del Servizio

(Dichiarazione del servizio di distribuzione di alimenti presso Pubbliche amministrazioni e Scuole)

Indicare i nominativi e gli anni

D) Vicinanza alla sede

E) Certificazione di qualità

(indicare eventuale possesso di certificazione di qualità)

Data _____

FIRMA _____