

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "C. DE MARCO – N. VALZANI" Via N. Brandi, 1 – 72100 Brindisi www.ipsscdemarco.it - C.F. 91071150741

A Tutte le Ditte Interessate All'Albo on line

BANDO DI GARA (PROCEDURA APERTA) PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PANINI FRESCHI/PIZZE AGLI ALUNNI ED AL PERSONALE DELL'IISS "DEMARCO – VALZANI" PER L' A.S. 2016-2017

Questa Istituzione Scolastica bandisce una procedura di gara per l'affidamento del servizio di fornitura di panini, focacce e pizzette agli alunni ed al personale in servizio presso le sedi: Brindisi, Francavilla Fontana e San Pietro Vernotico.

Il numero totale degli alunni è all'incirca così suddiviso: n. 100 sede di Brindisi, 300 sede di Francavilla Fontana, 300 sede di San Pietro Vernotico.

Il numero del personale in servizio è di circa n. 30 sede di Brindisi, n. 60 sede di Francavilla Fontana, n. 75 sede di San Pietro Vernotico.

I locali dell'Istituto potranno essere visitati su appuntamento.

Il servizio dovrà essere garantito per tutta la durata della convenzione nei giorni di attività didattica, durante l'intervallo delle lezioni previsto dalle ore 10.50 alle ore 11.00, la conferma dell'orario effettivo avverrà al momento della stipula del contratto. Tale servizio non deve comportare l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente, ma deve prevedere solo due banchi vendita forniti dalla scuola, posizionati giornalmente per non più di quindici minuti e con modalità concordate con il Dirigente Scolastico.

Il contratto avrà durata dal **9 gennaio 2017 al 9 giugno 2017,** non è soggetto al tacito rinnovo, né al rinnovo espresso (art. 23 L. 62/2005), e cessa alla naturale scadenza senza obbligo di disdetta.

È fatta salva la facoltà da parte dell'amministrazione di provvedere a successivi affidamenti del contratto in applicazione dell'art. 57 comma 5 lett. B del D. Lgs n. 163/2006. È prevista la proroga del servizio nei limiti di tempo necessario per predisporre il nuovo bando.

Si precisa che in ogni plesso è attivo il servizio di distributori automatici di bevande calde e fredde per tutto il personale della scuola e gli studenti.

Si riserva di comunicare il CIG.

In particolare, si rammenta che il fornitore aggiudicatario assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla predetta normativa, pena la nullità assoluta del contratto.

La partecipazione alla gara non prevede nessun tipo di rimborso o riconoscimento economico per l'invio della domanda.

Per l'esecuzione del servizio è fatto divieto assoluto di ricorrere al subappalto.

1) PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta potrà essere presentata per tutte le sedi dell'Istituto o separatamente per 1 o più di esse, specificando le sedi per cui si concorre.

L'offerta dovrà pervenire in plico chiuso, recante all'esterno la dicitura "Offerta per l'affidamento del servizio di fornitura e distribuzione panini freschi e pizze agli alunni e al personale dell'Istituto - sede di ...", entro le ore 13,00 del 16.11.2016 (non fa fede il timbro postale) presso l'Ufficio di segreteria dell'IIS De Marco - Valzani in Via N. Brandi, 1 Brindisi. Il termine della consegna è perentorio; pertanto non saranno prese in esame offerte che, per qualsiasi motivo, giungeranno oltre il termine prefissato.

Il plico dovrà contenere al suo interno, a pena di esclusione, tre ulteriori buste, che dovranno essere a loro volta chiuse, debitamente sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura:

BUSTA n 1 riportante all'esterno la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" e il nominativo dell'impresa partecipante, contenente dichiarazione sottoscritta dal titolare o dal legale



Via N. Brandi, 1 – 72100 Brindisi

www.ipsscdemarco.it - C.F. 91071150741

rappresentante, come da modello A1 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.

Non dovrà contenere cancellature o abrasioni, né correzioni.

La **BUSTA n. 2,** riportante la dicitura "**OFFERTA TECNICA**" e il nominativo dell'impresa partecipante, dovrà contenere:

- un'ampia e dettagliata descrizione dei prodotti offerti con relative informazioni su qualità, tracciabilità, freschezza, anche con l'ausilio di cataloghi e materiale dimostrativo contenenti certificazioni sanitarie delle ditte e dei prodotti distribuiti;
- le modalità operative riguardanti l'espletamento del servizio, compreso le caratteristiche del servizio di trasporto conservazione e distribuzione e tempi di trasporto degli alimenti (che non devono superare i 40 minuti dalla sede di confezionamento alla zona di distribuzione),
- la garanzia di operatività del servizio tutti i giorni di apertura negli orari stabiliti,
- le garanzie igienico sanitarie sul personale adibito al trasporto al confezionamento e distribuzione,
- la dichiarazione dell'assolvimento degli obblighi fiscali e previdenziali.

Ogni dichiarazione dovrà essere sottoscritta, con firma leggibile, dal legale rappresentante. L'offerta dovrà essere redatta senza cancellature o abrasioni, né correzioni e dovrà attenersi a quanto richiesto nel bando. La mancata presenza dell'offerta tecnica costituisce motivo di esclusione.

La BUSTA n. 3, riportante la dicitura "OFFERTA ECONOMICA" e il nominativo dell'impresa partecipante dovrà contenere la proposta di offerta economica redatta utilizzando il modello A2 allegato, sottoscritta, a pena di esclusione, con firma leggibile e per esteso dal titolare se trattasi di impresa individuale, dal legale rappresentante quando si tratti di società o di Enti Cooperativi, con i prezzi unitari comprensivi di IVA e di ogni altro onere e l' indicazione del contributo offerto all'Istituto scolastico.

L'offerta dovrà essere unica, fissa, invariabile.

L'offerente è vincolato alla propria offerta per 60 giorni dal termine di scadenza di presentazione.

L'offerta dovrà essere redatta senza cancellature o abrasioni, né correzioni.

Il gestore dovrà corrispondere annualmente in una unica rata all'Istituto scolastico il contributo offerto nella domanda di partecipazione alla gara. Tale contributo dovrà essere gestito nel Bilancio dell'Istituto per attività istituzionali previste dal PTOF.

Il contributo dovrà essere versato sul c/c bancario intestato all'Istituto d'Istruzione, entro il termine perentorio di 3 mesi dall'inizio attività con la causale "contributo per somministrazione merende a.s. 2016/17".

L'ASSENZA DELLA DOCUMENTAZIONE RICHIESTA E LE DICHIARAZIONI MENDACI COMPORTERANNO L'ESCLUSIONE DALLA GARA.

2) CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI EROGATI.

I prodotti alimentari devono essere solo e soltanto panini freschi, focacce, pizze, insalate 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. E' fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non sarà espressamente indicato tra i prodotti oggetto di contratto.

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; dovranno essere portati a Scuola in contenitori a norma, per alimenti.

Nell'offerta tecnica dovranno essere indicate le Ditte produttrici dei salumi e degli alimenti non prodotti autonomamente. I prodotti che dovranno essere erogati sono i seguenti:

- 1. panini freschi (100/110gr.) con prosciutto cotto, crudo, salame, mortadella, (40gr.)
- 2. pizza (150 gr.) margherita, pomodoro fresco



Via N. Brandi, 1 - 72100 Brindisi

www.ipsscdemarco.it - C.F. 91071150741

- 3. focaccia vuota (gr.150) e farcita (gr.130) con prosciutto cotto, crudo, salame, mortadella (40 gr.) mozzarella e cotto (35 gr.+ 15 gr) , mozzarella e crudo (35 gr.+ 15 gr)
- 4. snack per celiaci 60/100 gr
- 5. insalata mista* (lattuga, radicchio, carote, mais, pomodori, ecc.) 150 gr.
- *L'impresa partecipante dovrà indicare gli ingredienti utilizzati ed il relativo peso.

3) PROCEDURA DI GARA

Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, una commissione, presieduta dal Dirigente Scolastico, procederà all'apertura dei plichi e delle buste in essi contenuti il giorno **21/11/2016**, alle ore 10 00

Si aprirà per prima la **BUSTA 1** e, SOLO se essa contiene quanto richiesto, si procederà all'apertura della **BUSTA 3**. Il contenuto di ogni busta sarà siglato e registrato per essere valutato successivamente. La BUSTA 2 sarà aperta successivamente dalla commissione.

La Commissione in seduta riservata procederà, a suo insindacabile giudizio, all'esame delle offerte e all'attribuzione dei punteggi. Successivamente verrà stilata una graduatoria per la delibera di aggiudicazione dell'affidamento del servizio. All'apertura delle buste1 e 3 potrà partecipare un rappresentante per ogni Ditta. Le buste verranno conservate a cura del Responsabile del Procedimento.

L'esame delle offerte e l'attribuzione dei punteggi, nell'ambito di quanto indicato, avverrà ad insindacabile giudizio della Commissione in base alla documentazione presentata dall'offerente. La valutazione avverrà secondo il sistema dell'offerta, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006, sulla base dei parametri di riferimento e caratteristiche richieste.

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta congrua per qualità e prezzo per l'Istituto.

A parità di punteggio verrà individuata la ditta che avrà offerto la media più bassa dei prezzi dei prodotti. L'aggiudicazione provvisoria della gara, con la notifica al vincitore e la pubblicazione sul sito web dell'Istituto, sarà effettuata dal Dirigente Scolastico entro 3 giorni dall'apertura delle buste.

L'aggiudicazione diventerà definitiva, con sottoscrizione del contratto, dopo aver espletato le procedure necessarie nel rispetto dei tempi previsti dalla normativa vigente.

Qualora il primo classificato come aggiudicatario non dovesse firmare o non dovesse dare esecuzione al contratto l'istituto si riserva la facoltà di utilizzare la graduatoria finale.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

Nella presentazione delle offerte le ditte si dovranno attenere alla grammatura indicata al punto 2; offerte con grammature più alte a parità di prezzo offerto non avranno preferenze nell'attribuzione del punteggio. L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente e qualitativamente più conveniente, secondo il seguente schema:

Schema di valutazione

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

- Prezzo: punti 30
- Qualità dei prodotti: punti 50
- Contributo: punti 20

PREZZO PUNTI max 30

Verrà valutata la media dei prezzi offerti da ogni concorrente (alla Ditta che presenterà l'offerta più economica verrà attribuito il punteggio massimo di 30). Alle altre offerte sarà assegnato il punteggio applicando la seguente formula:

(punteggio) $X = 30 \times Offerta migliore$ Offerta presentata



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "C. DE MARCO – N. VALZANI" Via N. Brandi, 1 – 72100 Brindisi O F. 01071150741

www.ipsscdemarco.it - C.F. 91071150741

CONTRIBUTO ECONOMICO

PUNTI max 20

(Punteggio) $X = \underline{20 \text{ x Contributo offerto}}$ Contributo migliore

QUALITA' DEL SERVIZIO

PUNTI max 50

La valutazione della qualità del servizio avverrà mediante il sistema del "confronto a coppie".

La commissione valuta, prendendo in considerazione i concorrenti a due a due, quale dei prodotti offerti messi a confronto sia da preferire, attribuendo il seguente punteggio:

nessuna preferenza
leggera preferenza
larga preferenza
punti 1
punti 2

Il valore per ciascun concorrente sarà definito con la seguente formula:

C = Q/Qmax

ove:

- C rappresenta il valore da attribuire al concorrente;
- Q rappresenta la sommatoria di punteggio del concorrente ricavata dalla tabella di confronto a coppie;
- Qmax rappresenta la più alta sommatoria di punteggio possibile.

(Punteggio)
$$X = C \times 50$$

Le offerte verranno sottoposte ad una Commissione dell'Istituto che provvederà a stilare la graduatoria. Si aggiudicherà la gara la ditta che otterrà il punteggio più alto. In caso di parità si prenderà in considerazione l'offerta economica più alta per il contributo economico.

La partecipazione alla presente gara, a mezzo presentazione di offerta, comporta l'accettazione acquiescente della modalità di scelta e selezione del contraente.

L'aggiudicazione verrà effettuata anche se perverrà una sola offerta purché rispondente ai requisiti richiesti. Nel caso di aggiudicazione della gara e successiva rescissione del contratto con la ditta aggiudicataria per qualsiasi motivo, si procederà ad assegnare il servizio per il tempo rimanente, al concorrente successivo classificato, fino all'esaurimento della graduatoria.

La nuova ditta dovrà comunque versare il contributo annuale alla scuola, per l'anno in corso in proporzione ai giorni di servizio rimanenti e alla propria offerta presentata, nonché rispettando tutti gli obblighi del bando.

4) 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 parte delle dichiarazioni e dei contenuti delle dichiarazioni d'offerta, anche se accertata successivamente alla stipula del contratto;
- b) quando l'aggiudicatario viene sottoposto ad una procedura di fallimento;
- c) nel caso di inadempienza dell'aggiudicatario ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile;
- 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.



Via N. Brandi, 1 – 72100 Brindisi

www.ipsscdemarco.it - C.F. 91071150741

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

Come penale in caso di rescissione della convenzione in applicazione della clausola risolutiva, l'importo pattuito come contributo annuale alla scuola per il PTOF, dovrà comunque essere corrisposto per intero con obbligo di saldo entro 15 giorni dalla rescissione, o sarà trattenuto dall'Istituto nel caso fosse già stato versato.

5) VERIFICA CAMPIONE PRODOTTI E CONTESTAZIONI

Il Dirigente Scolastico ed il DSGA, potranno predisporre in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione e con le modalità che riterranno più opportune, controlli per verificare:

- · la rispondenza del servizio fornito dal gestore alle prescrizioni contrattuali;
- · inadempienze del gestore in ordine ai propri obblighi.

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 controindicazioni del caso. Il DS ha facoltà di procedere alla revoca del servizio in qualsiasi momento, con preavviso di dieci giorni, a seguito della verifica di gravi inadempienze.

6) ANNULLAMENTO E REVOCA GARA

L'istituto a suo insindacabile giudizio può revocare od annullare la presente gara prima dell'aggiudicazione definitiva, senza alcuna pretesa di indennizzo o risarcimento da parte delle ditte partecipanti.

7) RESCISSIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di rescissione del contratto da parte dell' I.I.S. "De Marco-Valzani" e non per cause imputabili al gestore, l'amministrazione appaltante restituirà la quota-parte del contributo annuale eventualmente già versato e relativo al solo periodo di servizio non prestato, entro 15 giorni dalla data in cui verrà stabilita l'interruzione del servizio;

8) RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile unico del procedimento è il Dirigente Scolastico. Il responsabile dell'istruttoria è il D.S.G.A..

9) PUBBLICAZIONE DEL BANDO

Il presente bando viene pubblicato all'Albo della Scuola sul sito www.ipsscdemarco.gov.it in data odierna.

10) 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 Dirigente Scolastico Prof.ssa Stefania Metrangolo

ALLEGATI AL BANDO:

Allegato 1 (Mod.A1): Dichiarazione sostitutiva di certificazione e di atto di notorietà resa ai sensi e per gli effetti del D.P.R.445/2000.

Allegato 2 (Mod.A2): Modulo di presentazione dell'offerta economica .

Il Modulo di presentazione offerta tecnica è da predisporre a cura della ditta.



Via N. Brandi, 1 – 72100 Brindisi www.ipsscdemarco.it - C.F. 91071150741

ALLEGATO Mod. A1

Dichiarazione sostitutiva di certificazione e di atto di notorietà	resa ai sensi e per gli ef	fetti degli artt. 46	e 47 del D.P.R.
445/2000			

II/la sottoscritto/a			
a in via	domiciliato a	legale rappresentan	te
della Ditta	consapevole della responsabili	ità penale prevista dall'art. 76 dello stess	so
DPR, per le ipotesi di falsità in atti e dich	iarazioni mendaci ivi indicate e co	onsapevole che la non veridicità di talui	na
delle dichiarazioni rese comporta la decade	enza dei benefici conseguenti al pr	ovvedimento eventualmente emanato sul	la
base delle dichiarazioni non veritiere dichi	ara ai fini della partecipazione alla	a gara per il servizio di fornitura di panir	ni,
focacce, pizze:	1		
-			
Gli estremi della ditta offerente so			
titolare della ditta			
sede			
ragione sociale			
attività della ditta			
codice fiscale			
partita IVA			
1			

- 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 autorizzazione 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), m bis), m ter), m quater), del D. Lgs 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. Lgs.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;
- In caso di risoluzione contrattuale anticipata, disposta dalla stazione appaltante per negligenza, colpa, malafede, inadempienza contrattuale, l'importo pattuito come contributo annuale alla scuola, dovrà comunque essere corrisposto per intero con obbligo di saldo entro 15 giorni dalla rescissione, o sarà trattenuto dall'Istituto nel caso in cui fosse già stato versato;
- Di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione isolto di ente ed

	diritto	della doc dall'I.I.S. lmente ser	"De	Marco												
Allega f	otocopia	a leggibile	di un	docume	ento di ric	onos	sciment).								
Data									Tir	nbro	e fir	ma del	legale	e rappr	esenta	nte



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "C. DE MARCO – N. VALZANI" Via N. Brandi, 1 – 72100 Brindisi

www.ipsscdemarco.it - C.F. 91071150741

ALLEGATO Mod. A2

OFFERTA SERVIZI FORNITURA PANINI-FOCACCE-PIZZA-INSALATA (Intestazione Ditta) All'I.I.S.S. "DE MARCO-VALZANI" BRINDISI

LISTINO DEI PRODOTTI TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	GRAMMATURA PANINI/PIZZE	GRAMMATURA FARCITURA	MARCA FARCITURA	PREZZO
Panino prosciutto cotto senza caseinati e polifosfati	100	40		
Panino prosciutto crudo prima qualità	100	30		
Panino salame Milano	100	30		
Panino mortadella senza polisfosfati	100	30		
Panino formaggio	100	25		
Panino prosciutto cotto e formaggio	100	30+20		
Panino prosciutto crudo e formaggio	100	30+20		
Panino salame e formaggio	100	30+20		
Panino mortadella e formaggio	100	30+20		
Pizza margherita trancio	150			
Pizza bianca trancio	150			
Pizza bianca trancio farcita	130	40/50		
Snack per celiaci	60/100			
	GRAMMATURA	GRAMMATURA INGREDIENTI		PREZZO
Insalata mista (lattuga, radicchio, carote, mais, pomodori, ecc.)	150			

OFFERTA ECONOMICA Contributo offerto da versare all'Istituto €	
Il contributo verrà versato direttamente all'Istituto in un dell'erogazione del servizio.	una soluzione entro 3 mesi dall'inizio
Data	Timbro e firma del legale rappresentante

Allega fotocopia leggibile di un documento di riconoscimento