



Istituto di Istruzione Superiore

POLO TECNOLOGICO IMPERIESE

I.T.I.S. "G.Galilei" - I.T.T.L. "A.Doria" - I.P.S.S.C. "U.Calvi"
Via Santa Lucia 31 – 18100 Imperia – C.F. 80011330083
Tel. 0183.29.59.58 – Fax 0183.27.55.37

E-mail: imis002001@istruzione.it

Indirizzo per Posta Elettronica Certificata: imis002001@pec.istruzione.it

Sito: www.polotecnologicoimperiese.gov.it



Imperia, 11/09/2018

OGGETTO: Procedura di gara per l'affidamento del servizio di fornitura assistita delle merende presso il Polo Tecnologico Imperiese con sede in Via Santa Lucia, 31 18100 Imperia - ITTL "A.Doria" Piazza Roma, 6 Imperia - I.P.C. "U.Calvi" Via Nizza, 8 Imperia

per l' Anno Scolastico 2018/19

- VISTO il Decreto Interministeriale 1 febbraio 2001, n.44, in particolare gli artt. 31 sgg, che regolano l'attività negoziale delle istituzioni scolastiche;
- VISTO il Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e successive modifiche (codice dei contratti pubblici relativi ai lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/CE e 2004/18/CE);
- 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 merende all'interno della scuola

E' indetta una procedura di gara per l'affidamento del servizio di fornitura delle merende all'interno della Sede di Via Santa Lucia, 31-Piazza Roma, 6-Via Nizza, 8

AMMINISTRAZIONE APPALTANTE

POLO TECNOLOGICO IMPERIESE

I.T.I.S. "G.Galilei" - I.T.T.L. "A.Doria" - I.P.S.S.C. "U.Calvi"

Via Santa Lucia 31 – 18100 Imperia – C.F. 80011330083

Tel. 0183.29.59.58 – Fax 0183.27.55.37

e-mail: imis002001@istruzione.it

Indirizzo per Posta Elettronica Certificata: imis002001@pec.istruzione.it

sito: www.polotecnologicoimperiese.gov.it

CATEGORIA SERVIZIO E DESCRIZIONE

Servizio fornitura delle colazioni come da allegato nei locali dell'Istituzione Scolastica

TIPOLOGIA DI UTENZA

L'utenza è costituita dagli studenti della Sede di Via Santa Lucia. 31 (circa 385) e dagli studenti del Plesso di Piazza Roma, 6 (circa 288), Plesso di Via Nizza, (circa 119) + il personale scolastico docente e non docente.

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;
- 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 e in contenitori chiusi.
- Dichiarazione che la ditta è autorizzata al trasporto degli alimenti all'esterno
- Dichiarazione di assenza di Carichi Pendenti del titolare dell'Azienda
- Dichiarazione di Regolarità fiscale e contributiva
- L'impegno ad effettuare il servizio durante l'intervallo dalle ore 10,20 alle ore 10,40, con personale necessario, nelle tre Sedi del Polo Tecnologico Imperiese durante l'attività didattica.
- Inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art.38 D.L.vo 163/2006;
- Impegno alla somministrazione di prodotti di prima qualità
- Dichiarazione del rispetto della normativa in fatto di tutela della salute e di igiene

DURATA DEL CONTRATTO

A.S.2018/19 con possibilità di rinnovo limitatamente ad un solo anno scolastico.

ASSICURAZIONE

Il gestore, all'inizio dell'attività, dovrà avere una polizza assicurativa, a copertura di eventuali danni dovuti all'espletamento del servizio e/o a cause a esse connesse, che derivassero all'istituto e/o a terze, persone, animali o cose.

SUBAPPALTO

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

RESPONSABILITÀ'

L'istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità in caso di furto, incendi e di qualsiasi altro evento possa danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della gestione.

INDENNITÀ' D'USO

È a carico del gestore il pagamento dell'eventuale indennità d'uso di utenze e smaltimento rifiuti.

MODALITÀ' DI INVIO DELL'OFFERTA

I soggetti interessati, in possesso dei predetti requisiti, dovranno far **pervenire** la propria offerta, formulata mediante compilazione del modello allegato, **in busta chiusa, con dicitura Offerta per Fornitura Assistita Merende**, con raccomandata a mano o postale (non fa fede il timbro postale) pena esclusione entro le **ore 13 del 25/09/2018.**

L'apertura delle buste avverrà in seduta pubblica alle ore 13:15 del giorno 25/09/2018 presso la sede legale dell'Istituto e sarà curata dalla Commissione all'uopo preposta. All'operazione predetta potrà assistere un rappresentante di ogni partecipante munito di specifica delega conferita. La valutazione delle offerte e la predisposizione del relativo prospetto comparativo avverrà a seguire in seduta privata.

Le offerte pervenute in ritardo e/o non conformi alle prescrizioni, non saranno prese in considerazione.

Si potrà procedere ad aggiudicazione anche alla presenza di una sola offerta valida e giudicata congrua, in applicazione dell'art. 69 RCGS; nonché quello di non procedervi affatto, qualora nessuna offerta risultasse conveniente o idonea in relazione all'oggetto del Capitolato. Le offerte anormalmente basse saranno sottoposte a verifica ai sensi dell'art. 97 del D.lgs.50/2016. L'aggiudicazione sarà disposta con provvedimento del Dirigente Scolastico, sulla base dei risultati del procedimento di scelta del contraente. In caso di aggiudicazione, deve intendersi che il servizio non può comportare per l'istituto nessun tipo di onere o responsabilità.

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:

PREZZO	PUNTI	55
CONTRIBUTO ALLA SCUOLA	PUNTI	40
QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO	PUNTI	5

A) PREZZO PUNTI MASSIMI 55

Le Ditte concorrenti dovranno indicare nell'allegato (che costituisce parte integrante della presente lettera d'invito) i prezzi relativamente ai singoli prodotti descritti e definiti. Non saranno presi in considerazione, quindi non saranno valutati per il computo totale, eventuali prodotti non indicati nell'allegato proposto dalle Ditte.

Sarà valutato il totale delle offerte per singolo prodotto (alla Ditta che presenterà l'offerta più economica verrà attribuito il punteggio Max 55.) Alle altre offerte sarà assegnato il punteggio applicando la seguente formula:

$$\text{(punteggio) } X = \frac{55 \times \text{per prezzo più basso offerto}}{\text{Prezzo offerto}}$$

B) CONTRIBUTO ALLA SCUOLA PUNTI MASSIMI 40

Contributo alla scuola senza vincolo di destinazione da utilizzare nell'ambito del POF. La Ditta che avrà presentato l'offerta più favorevole si aggiudicherà i 40 punti per le altre offerte sarà attribuito il punteggio applicando la seguente formula:

$$\text{(punteggio) } X = \frac{40 \times \text{contributo offerta}}{\text{Contributo migliore}}$$

C) QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO PUNTI Max 5

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 scuole sono riconosciuti.

PUNTI 1 per ogni anno fino ad un massimo di punti 5.

TERMINI CONTRATTUALI:

Obblighi da assumere dal vincitore della gara:

- garantire disponibilità giornaliera, freschezza e igienicità di tutti i prodotti;
 - descrizione degli ingredienti su ogni confezione o esporre la descrizione durante la vendita in modalità chiara e individuabile per ogni prodotto posto in vendita;
 - impegno a non variare senza l'autorizzazione, la tipologia, la qualità, la grammatura e il prezzo;
 - vendita diretta in capo ai dipendenti della ditta, dietro corresponsione di denaro da parte dell'acquirente;
 - disponibilità ad effettuare il servizio tutti i giorni di apertura della scuola, dal lunedì al venerdì al momento delle ricreazioni (orientativamente dalle ore 10,20 alle ore 10,40) con modalità da concordare all'inizio dell'anno scolastico;
 - Le attrezzature e i luoghi messi a disposizione del venditore per il servizio devono essere lasciati in ordine e puliti.
- 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).
 - Possibili controlli da parte della scuola e responsabilità del Dirigente Scolastico:
 - Il Dirigente Scolastico 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.
Una volta acquisita la licenza di vendita e verificata la sua regolarità, è la ditta che deve utilizzare il personale adibito alla vendita in base alle norme vigenti.
 - 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 valutazione di non rispondenza del servizio richiesto o di 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 Presente bando è pubblicato sul sito della scuola.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: Dirigente Scolastico Prof.ssa Elisabetta BIANCHI

RESPONSABILE DELL'ISTRUTTORIA: Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi, Cinzia DI LIETO

Treatmento dei dati personali – Informativa Si specifica che i dati forniti dai concorrenti e quelli acquisiti dall'amministrazione, in occasione della partecipazione al presente procedimento ed al successivo rapporto contrattuale sono trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività istituzionale dell'amministrazione, così come espressamente disposto dal D.lgs. n. 196/2003, e nel caso per la finalità di svolgimento della gara e del successivo contratto. Essi sono trattati con strumenti informatici. Tali dati sono raccolti in virtù di espresse disposizioni di legge e regolamento (D.lgs. n. 163/2006, D.P.R. n. 207/2010; D.I. n.44/2001; D.M. n. 305/2006 e ai sensi dell'art. 13 del Regolamento europeo (UE) 2016/679 Autorizzazione del Garante per la Protezione dei dati personali n. 7/2009). Ai fini del trattamento dei dati personali, i titolari potranno esercitare i diritti di cui all'art. 7 del predetto decreto legislativo. Titolare del trattamento è l'Istituzione scolastica

Polo Tecnologico Imperiese nella persona del Dirigente Scolastico pro tempore Prof.ssa Elisabetta Bianchi Il responsabile del trattamento dei dati personali è individuato nella persona del Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi Cinzia Di Lieto. Si rammenta che le dichiarazioni non veritiere e false comportano le responsabilità penali e gli effetti amministrativi previsti dagli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000..

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Elisabetta BIANCHI

Documento firmato digitalmente ai sensi del Codice dell'Amministrazione Digitale e norme ad esso connesse

Allegato alla procedura di gara per l'affidamento del servizio di fornitura assistita delle merende presso il Polo Tecnologico Imperiese con sede in Via Santa Lucia, 31 e per ITTL "A.Doria" Piazza Roma, 6 Imperia - I.P.C. "U.Calvi" Via Nizza, 8 Imperia per l'A.S. 2018/19

TIPO PRODOTTO	PEZZATURA	PESO FARCITURA	TIPO FARCITURA *	PREZZO AL PEZZO
BRIOCHE/ CANNOLO	g.	g.		€.
KRAPFEN	g.			
CROSTATA	g.	g.		€.
TORTA DOLCE	g.	g.		€.
PANINO	Almeno g. 90,00	g.	PROSC. COTTO	€.
PANINO	Almeno g. 90,00	g.	PROSC. FORMAGGIO	€.
PANINO	Almeno g. 90,00	g.	SALAME	€.
PANINO	Almeno g. 90,00	g.	MOZZ/POMOD	€.
PANINO	Almeno g. 90,00	g.	PROSC. CRUDO	€.
FOCACCIA	Almeno g.100,00	g.	PROSC. COTTO	€.
FOCACCIA	Almeno g.100,00	g.	POMODORO	€.
FOCACCIA	Almeno g.100,00	g.	CIPOLLA	€.
FOCACCIA	Almeno g.100,00	g.	OLIVE	€.
FOCACCIA	Almeno g.100,00		SENZA FARCITURA	€.
PIZZA	Almeno g.100,00		TRADIZIONALE	€.
PIZZA	Almeno g.100,00		POMODORO FRESCO	€.
TORTA VERDE	Almeno g.100,00			€.

DITTA FORNITRICE _____

OFFERTA ECONOMICA _____

DISTRIBUZIONI SVOLTE PRESSO ALTRE ISTITUZIONI O ENTI:

1
2
3
4
5