



Liceo Scientifico Statale "G. Seguenza"

Via S. Agostino n. 1 - 98122 Messina
C.F. 80005740834 - MEPS03000D@istruzione.it - MEPS03000D@pec.istruzione.it
Centralino: 090673569 - Fax: 090672770
www.seguenza.it - seguenza@seguenza.it

Prot. n. 0001533/C14
Del 24/02/2014

SPETT.LE

Ditta LA SPIGA DI GRANO
Via Centonze, is. 66 pal. B n. 231
98123 – MESSINA

Ditta CAVALIERI DELLA RISTORAZIONE
Via Carlo Citarella, is. 76 n. 38
98124 - MESSINA

Ditta GA.RIC srl
V.Le Principe Umberto, is. 231
98122 – MESSINA

Ditta BOEMI VINCENZO – LA YOGURTERIA
Via Sant'Agostino, 5
98122 – MESSINA

Ditta PANINOTECA PK
Via G. Bruno, n. 63
98100 – MESSINA

ALL' ALBO DELL'ISTITUTO

AL SITO INTERNET: www.seguenza.it

OGGETTO: BANDO DI GARA PER CONCESSIONE SERVIZIO VENDITA PANINI E ALTRI PRODOTTI DA FORNO ALL'INTERNO DELL' ISTITUZIONE SCOLASTICA DURANTE LA RICREAZIONE – ANNO 2014
CIG: 562309766F

VISTO il D.I. 1° febbraio 2001, n. 44, in particolare gli artt. 31 e segg, che regolano l'attività negoziale delle istituzioni scolastiche;

VISTO il Decreto Legislativo del 12 aprile 2006, n. 163 e successive modificazioni;

CONSIDERATA l'opportunità di fornire per l'Anno 2014 un servizio di distribuzione di panini e altri prodotti da forno all'interno delle due sedi scuola:

- Sede Centrale di Via Sant'Agostino;
- Succursale di Cristo Re, Viale Principe Umberto;

E' indetta

una procedura di gara informale per la concessione del servizio di vendita di panini e altri prodotti da forno all'interno dell' istituto scolastico.



CATEGORIA SERVIZIO E DESCRIZIONE

- Servizio di vendita di panini e altri prodotti da forno all'interno dell'istituzione scolastica nelle due sedi:
 - Sede Centrale di Via Sant'Agostino – **numero alunni: 974 circa** ;
 - Succursale di Cristo Re, Viale Principe Umberto – **numero alunni: 519 circa** ;
- La vendita dovrà avvenire **nei soli giorni di attività didattica (come da calendario scolastico regionale e secondo l'orario scolastico deliberato)**, rigorosamente durante la ricreazione, e precisamente dalle h. 10,50 alle h. 11,00, con la particolarità che il servizio presso la sede centrale di Via Sant'Agostino dovrà essere effettuato su tutti i piani.

OBBLIGHI DITTA AGGIUDICATRICE E REQUISITI DEI PRODOTTI

- Il servizio di ristoro, non deve comportare l'allestimento di alcuna struttura permanente;
- I prodotti alimentari messi a disposizione degli alunni, devono avere le seguenti caratteristiche:
 - solo ed esclusivamente freschi, di propria produzione e/o preparazione, preparati in giornata, confezionati singolarmente ed essere trasportati in appositi contenitori chiusi secondo normativa vigente;
- Descrizione degli ingredienti utilizzati per la preparazione: tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, di marche note a livello nazionale e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi, gr. 40 per imbottitura) prevista e rispettare la vigente normativa di tutela della salute e dell'igiene;
- E' fatto espresso divieto di vendere prodotti non inseriti nella sottostante tabella nonché divieto di variare, senza autorizzazione del Consiglio di Istituto la tipologia, la qualità, la grammatura ed il prezzo.

CONDIZIONI DI AMMISSIBILITA'

La ditta che partecipa alla gara deve possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente:

- ✓ Iscrizione nel Registro delle Imprese presso la competente CCIAA e il possesso di tutte le autorizzazioni per l'attività di fornitura e somministrazione di prodotti richiesti nel bando;
- ✓ Autorizzazione comunale alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (licenza);
- ✓ Autorizzazione sanitaria/amministrativa all'espletamento del servizio (compreso il trasporto di alimenti con mezzi e contenitori idonei secondo normativa);
- ✓ Attestato sanitario per il personale alimentarista ai sensi della normativa regionale vigente;
- ✓ Applicazione sistema HACCP previsto dal D. Lgs. 155/97;
- ✓ Inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D. Lgs 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni;
- ✓ Essere a conoscenza di quanto disposto: dal D. Lgs n. 81 del 09/04/2008 (Testo unico salute e sicurezza) e successive modificazioni; dal D. Lgs. 547/55 in materia di protezione antinfortunistica; dal D.P.R. n. 303/56 (norme generali igiene del lavoro);
- ✓ Essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori secondo la legislazione vigente.

DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto ha durata di 1 (uno) anno a partire dalla data di stipulazione del contratto.

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

I soggetti interessati, in possesso dei predetti requisiti, dovranno far pervenire l'offerta, formulata secondo il modello allegato al presente bando, presso la sede dell'istituto: Via Sant'Agostino, n. 1 – 98124 Messina, **in plico sigillato, a pena l'esclusione, entro le ore 12,00 del 11/03/2014.**

Il plico, oltre a indicare l'indirizzo del mittente, dovrà riportare la seguente dicitura:

“GARA FORNITURA SERVIZIO VENDITA PANINI”.

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

- **BUSTA n. 1 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA;**
- **BUSTA n. 2 – OFFERTA ECONOMICA.**

La **BUSTA n. 1**, recante la dicitura **“DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”** e il nominativo della ditta partecipante, deve contenere :



- Istanza di partecipazione alla presente gara sottoscritta dal titolare/legale rappresentante dell'impresa e redatta secondo il **modello Allegato A** (predisposto dalla scuola e unito alla presente) con la dichiarazione, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, di essere in possesso di tutti i requisiti di partecipazione.

Alla istanza deve essere allegata fotocopia leggibile di un documento di riconoscimento del firmatario, in corso di validità ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000;

La **BUSTA n. 2**, riportante la dicitura **"OFFERTA ECONOMICA"** e il nominativo della ditta partecipante, deve contenere:

- La proposta di offerta redatta secondo il **modello Allegato B** (predisposto dalla scuola e unito alla presente), compilato integralmente e sottoscritto a pena di esclusione, con firma leggibile e per esteso del titolare/legale rappresentante e dovrà contenere specifica indicazione dei prezzi unitari offerti, comprensivi di IVA e di ogni altro onere a carico del gestore.

Tale modulo dell'offerta economica, a pena di esclusione, non deve essere modificato.

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

Non saranno inoltre ammesse offerte incomplete, parziali o plurime, condizionate o espresse in modo indeterminato.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

In conformità con quanto disposto dalla normativa vigente in materia di appalti e servizi, l'aggiudicazione della gara avverrà a favore della Ditta in possesso dei requisiti previsti dal bando di gara e secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 81 e 83 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n.163 s.m.i., valutata in base al punteggio attribuito con i seguenti elementi elencati in ordine decrescente di importanza:

A) PREZZO	Max Punti 70;
B) QUALIFICAZIONE DEGLI INGREDIENTI	Max Punti 20;
C) QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO	Max Punti 10.
TOTALE	Max punti 100

A) PREZZO _____ Punti max 70

Le ditte concorrenti dovranno indicare nell' allegato B (che costituisce parte integrante della presente lettera invito) i prezzi relativamente ai singoli prodotti, nonché le marche, che vengono offerti; Non verranno presi in considerazione, quindi non verranno valutati per il computo totale, eventuali prodotti non indicati nell'allegato, proposti dalle Ditte.

Verrà valutato il totale dell'offerta (alla ditta che presenterà l'offerta complessiva più economica verrà attribuito il punteggio max 70).

Alle altre offerte sarà assegnato il punteggio applicando la seguente formula:

$$(Punteggio) X = 70 \times \text{prezzo totale più basso offerto} / \text{Prezzo totale offerto}$$

B) QUALIFICAZIONE DEGLI INGREDIENTI _____ Punti max 20

Dichiarazione puntuale e dettagliata da parte della Ditta della tipologia e marche delle materie prime utilizzate (es. farina: marca e/o tipologia; mozzarella: marca e/o tipologia; insaccati: marca e/o tipologia).

L'attribuzione del punteggio è discrezionale da parte dell'organo interno.

C) QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO _____ Punti max 10

Attestazione di aver svolto servizi di fornitura di alimenti presso altre Scuole, Pubbliche Amministrazioni e/o Enti Pubblici (esclusa questa istituzione scolastica):

Punteggio: 1 punto per ogni anno di servizio fino ad un massimo di 10 punti.

Fra le aziende offerenti verrà formulata una graduatoria, risultante dalla somma dei punteggi A), B), C) ottenuti da ciascuna ditta.

La gara sarà aggiudicata alla ditta che avrà totalizzato il punteggio maggiore.



L'apertura delle buste avverrà in data che sarà comunicata successivamente e alla quale potranno parteciparvi i titolari delle ditte partecipanti o suoi delegati, muniti di valido documento di riconoscimento.

Con provvedimento del Dirigente si procederà all'aggiudicazione provvisoria; l'aggiudicazione diverrà definitiva, con sottoscrizione del contratto/convenzione, solo dopo aver espletato le procedure necessarie nel rispetto dei tempi previsti dalla normativa vigente.

Al primo classificato verrà assegnato il servizio per la sede centrale, mentre al secondo classificato verrà assegnato il servizio per la succursale di Cristo Re.

L'amministrazione si riserva il diritto:

- ✓ di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea o congrua;
- ✓ di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purchè la stessa risulti valida e congrua a sua discrezione;
- ✓ di sospendere, non aggiudicare o di indire nuovamente la gara qualora sussistano o intervengano gravi motivi di interesse pubblico.

Il Dirigente Scolastico può, in ogni momento, prelevare campioni dei prodotti alimentari e sottoporli ad analisi presso i laboratori dell'ASL di competenza, per la verifica della qualità del prodotto.

La Ditta vincitrice della gara dovrà contrarre con l'Istituzione Scolastica un contratto/convenzione di somministrazione secondo disposizioni di legge. Tale contratto/convenzione dovrà essere firmato da entrambe le parti, pena l'esclusione dell'aggiudicazione.

Il D.S. dell'Istituto può recedere dal contratto/convenzione in ogni momento a seguito di valutazione di:

- ✓ Non rispondenza del servizio richiesto;
- ✓ Ogni altra causa di inadempimento del contratto.

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

SUBAPPALTO

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

RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile unico del procedimento è il Dirigente Scolastico.

PUBBLICAZIONE DEL BANDO:

Il presente bando viene pubblicato sul sito www.seguenza.it e all'Albo della Istituto.

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.

F.to IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Maria Rosaria MANGANO

Allegato A: Modulo domanda di partecipazione alla gara con dichiarazione sostitutiva di certificazione resa ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000;

Allegato B: Offerta economica con dichiarazione qualificazione del servizio.



AL DIRIGENTE SCOLASTICO
DEL LICEO SCIENTIFICO STATALE "G. SEGUENZA"
VIA SANT'AGOSTINO, 1
98122 – MESSINA

OGGETTO: DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA PER CONCESSIONE SERVIZIO VENDITA PANINI E
ALTRI PRODOTTI DA FORNO – ANNO 2014

l sottoscritt _____ nato a _____
il _____ e residente a _____ via _____,
domiciliato a _____ in qualità di titolare/legale rappresentante
della Ditta _____ con sede in _____,
codice fiscale _____, partita IVA n. _____,
tel. _____, fax _____, email _____,
presa visione del bando di cui all'oggetto,

CHIEDE

Di essere ammesso a partecipare alla gara per la concessione del servizio di vendita di panini e altri prodotti da forno.

A tal fine, ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, e consapevole della responsabilità civile e penale prevista dall'art. 76 dello stesso D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci

DICHIARA

Che la ditta di cui è titolare o rappresenta:

- ✓ È iscritta al Registro delle Imprese presso la CCIAA di _____ per l'attività _____, con numero iscrizione _____, data di iscrizione _____, forma giuridica _____;
- ✓ È provvista dell'autorizzazione sanitaria prevista dalla normativa vigente per lo svolgimento del servizio richiesto e che i prodotti sono somministrati in applicazione alle norme HACCP;
- ✓ È provvista di autorizzazione comunale alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (licenza);
- ✓ L'inesistenza di cause di esclusione di cui all'art. 38 lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l); m), del D. Lgs. 163/2006, espressamente riferite all'impresa e a tutti i legali rappresentanti e che la ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività, né è stata pronunciata condanna con sentenza passata in giudicato per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale, o per delitti finanziari;
- ✓ È in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori secondo la legislazione vigente, matricola INPS n. _____, tipologia contratto applicato _____;
- ✓ Ha espletato tutti gli obblighi derivanti dalle norme di sicurezza e salute sul luogo di lavoro previsti dal D.Lgs 626/94 e D.L. 81/2008 e successivi aggiornamenti e in materia di protezione antinfortunistica ai sensi del D. Lgs. 547/55;
- ✓ Di non avere rapporti di controllo (come controllante o come controllata), ai sensi dell'art. 2359 c.c., con altra Impresa partecipante alla gara;
- ✓ Di accettare senza alcuna riserva tutto quanto previsto nel bando di cui all'oggetto.

Si allega fotocopia leggibile di documento di riconoscimento valido

Data, _____

Firma

ALLEGATO B

MODULO OFFERTA ECONOMICA con dichiarazione qualificazione del servizio.**ALLEGATO AL BANDO DI GARA CONCESSIONE SERVIZIO VENDITA PANINI E ALTRI PRODOTTI DA FORNO – ANNO 2014 – CIG**

I sottoscritt_ _____ in qualità di titolare/legale rappresentante

della DITTA _____ presenta la seguente offerta economica:

TIPOLOGIA PRODOTTO	GRAMMI	FARCITURA	GRAMMI	MARCA E/O TIPOLOGIA	PREZZO
PANINO	Gr. 100	Prosciutto cotto (senza polifosfati) e formaggio – Marche di rilevanza nazionale	Gr. 40 + gr. 40		
PANINO	Gr. 100	Salame e formaggio- Marche di rilevanza nazionale	Gr. 40 + gr. 40		
PANINO	Gr. 100	Wurstel (senza polifosfati) – Marche di rilevanza nazionale	Gr. 40		
PIZZETTA	Gr. 100	Specificare ingredienti e marca			
PITONI CON VERDURA	Gr. 100	Specificare ingredienti e marca			
TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA (pomodoro e formaggio)	Gr. 150	Specificare ingredienti e marca			
				TOTALE PREZZI	

Dichiara, altresì, di aver svolto servizi di distribuzione di alimenti presso altre Scuole (esclusa questa istituzione scolastica), Pubbliche Amministrazioni e/o Enti Pubblici:

- ✓ specificare i nomi, i periodi e allegare attestazione rilasciata dalle ditte.

FIRMA TITOLARE/LEGALE RAPPR.TE
TIMBRO DITTA

DATA, _____
