

Prot. n. 4100 VI/1a

Alba, 24/07/2019

Publicato all'Albo online dell'Istituto sul sito web www.iisumbertoprimo.it – sezione BANDI DI GARA E CONTRATTI il

Bando di gara per l'affidamento del servizio di vendita panini freschi/pizze agli alunni ed al personale dell'Istituto

Scadenza presentazione delle offerte: ore 12,00 del 3 settembre 2019

Art. 1. Finalità e oggetto del bando

L'I.I.S. “Umberto I” di Alba - corso Enotria, 2 - indice una procedura di gara per l'affidamento del servizio di somministrazione panini, pizzette, focacce, brioches, ecc... agli allievi e al personale dell'Istituto, presso le seguenti sezioni associate della scuola:

- Sezione associata di Fossano fraz. Cussanio – Viale Monsignor Rostagno, 16 – Fossano
- Sezione associata di Grinzane Cavour – Via Bricco, 14 – Grinzane Cavour
- Sezione associata di Verzuolo – Via IV novembre, 30 – Verzuolo

Alla gara potranno partecipare tutte le Ditte interessate che offrono tale servizio, anche per una sola delle tre sezioni associate.

Art. 2. Servizio richiesto e durata

Al fine di consentire la formulazione del preventivo, si comunicano i seguenti dati e informazioni (da intendersi come indicativi):

- Allievi iscritti n. 100 (circa) sezione associata di Fossano fraz. Cussanio;
- Allievi iscritti n. 200 (circa) sezione associata di Grinzane Cavour;
- Allievi iscritti n. 250 (circa) sezione associata di Verzuolo;
- Nelle sezioni associate sono funzionanti distributori automatici di bevande calde e fredde.

L'offerta per il servizio di somministrazione sarà attivato a partire presumibilmente dal mese di Ottobre 2019 e in ogni caso a conclusione della procedura di espletamento dell'affidamento del servizio ed avrà termine alla naturale scadenza del contratto che **avrà efficacia di 3 anni** e non è soggetto al tacito rinnovo né al rinnovo espresso (art. 23 L. n. 62/2005).

L'istituzione scolastica ha tuttavia la facoltà di richiedere la prosecuzione della somministrazione anche dopo la scadenza del termine per un massimo di mesi 3 dalla scadenza del contratto, nelle more dell'espletamento del nuovo bando, durante i quali la ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura alle stesse condizioni dell'aggiudicazione.

Tale servizio non deve comportare l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente, ma deve prevedere solo un banco (fornito dalla scuola) di vendita, collocato giornalmente all'interno della Scuola, per non più di trenta minuti, in corrispondenza dell'intervallo.

Art. 3. Descrizione della somministrazione

I prodotti alimentari messi a disposizione degli allievi, dovranno essere solo e soltanto quelli previsti nell'offerta, preparati in giornata e confezionati singolarmente. E' fatto quindi espresso divieto di vendere tutto quello che non verrà incluso nell'offerta.

Gli alimenti oggetto della somministrazione devono essere preparati senza additivi alimentari aggiunti. Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) offerta, rispettare le vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute e portati a Scuola in contenitori che rispettino la normativa vigente per alimenti.

Si fornisce l'elenco minimo dei prodotti da somministrare e precisa che non è possibile modificarlo, ma solo integrarlo.

Tabella 1

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	GRAMMATURA	GRAMMATURA FARCITURA
Panino con prosciutto cotto senza polifosfati	70 gr.	40 gr.
Panino con prosciutto cotto senza polifosfati e formaggio	70 gr.	40 gr. + 20 gr.
Panino con salame crudo	70 gr.	40 gr.
Panino con salame cotto	70 gr.	40 gr.
Pizza margherita - trancio (fresca)	160 gr.	
Pizza margherita - tonda (fresca)	160 gr.	
Brioche dolce vuota	60 gr.	
Brioche con marmellata	60 gr.	10 gr.
Brioche alla crema	60 gr.	10 gr.
Brioche al cioccolato	60 gr.	10 gr.
Trancio focaccia bianca	160 gr.	
Focaccina rotonda	160 gr.	
Calzone margherita	225 gr.	
Calzone prosciutto	225 gr.	
Calzone wurstel (pollo)	225 gr.	
Panino mortadella	70 gr.	40 gr.
Panino pomodoro e mozzarella	70 gr.	30 gr. + 30 gr.
Cannoli crema, zabajone	60 gr.	20 gr.

Art. 4. Igiene

Vista la correlazione esistente tra il servizio di somministrazione in questione e i rischi per la salute del consumatore legati a contaminazione fisiche, chimiche e microbiologiche, i soggetti interessati alla gara (operatori addetti alla produzione e somministratori) devono produrre adeguata documentazione ed essere in regola con le norme vigenti per l'abilitazione alla preparazione e somministrazione di alimenti e in generale applicare il sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti basato sui principi H.A.C.C.P. previsti dal decreto legislativo 155/97.

Art. 5. Cause di esclusione

Non potranno partecipare alla selezione:

- coloro che siano stati interdetti dai pubblici uffici a seguito di sentenze passate in giudicato;
- coloro che abbiano procedimenti penali pendenti e ricadono nelle condizioni di esclusione previste dall'art. 38 del D.Lgs. 163/2006;
- coloro che avendo nel passato ottenuto l'incarico di somministrazione di beni all'interno dell'Umberto I, alla data di scadenza del presente bando non sono in regola con i versamenti dei contributi finanziari.

Art. 6. Requisiti richiesti per la partecipazione alla gara

È possibile partecipare alla gara solo se si è regolarmente iscritti nel registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria e Artigianato, con apposita licenza per la somministrazione di alimenti e attenersi a tutte le norme di Legge in vigore in materia di ristorazione collettiva.

Pertanto la ditta dovrà certificare il:

- possesso di regolare licenza per l'esercizio della vendita di alimenti;
- possesso di apposito contratto di assicurazione per la copertura della Responsabilità civile verso terzi di € 1.000.000,00;
- l'autorizzazione sanitaria rilasciata dal Comune di residenza della ditta produttrice degli alimenti per la gestione di laboratorio di produzione e preparazione e confezionamento di panini, tramezzini, pizza ecc., anche se distinta dalla ditta che effettua la somministrazione;
- la dichiarazione della ditta di utilizzare mezzi igienicamente idonei al trasporto di alimenti confezionati a norma, in base ad apposita direttiva comunitaria, come certificato dall'autorizzazione sanitaria.

I predetti requisiti dovranno essere posseduti sin dalla data di presentazione dell'offerta e per tutto il periodo della somministrazione.

La mancanza di uno dei predetti prerequisiti è elemento di esclusione dalla gara, senza che la ditta possa avanzare rivendicazioni o rivede di alcun tipo nei confronti dell' I.I.S. "Umberto I" di Alba.

L'istituto non si ritiene comunque in alcun modo vincolato a procedere all'individuazione della ditta, riservandosi di interrompere la presente procedura di selezione in qualsiasi momento, con semplice avviso da apporre all'ALBO dell'Istituzione scolastica e sul sito web della medesima, senza che i partecipanti possano avanzare rivendicazioni o rivede di alcun tipo.

Art. 7. Allegati all'offerta e motivi di esclusione

I partecipanti dovranno dichiarare con autocertificazione

- gli estremi della ditta offerente della somministrazione: titolare della Ditta, Sede, Ragione Sociale, attività della Ditta, codice fiscale, numero dipartita IVA;
- l'iscrizione alla Camera di Commercio della ditta offerente la somministrazione;
- gli estremi delle Licenze così come previste dalla normativa vigente della ditta somministratrice e della eventuale ditta produttrice;
- di essere in possesso di autorizzazione sanitaria rilasciata dal Comune di residenza della ditta produttrice degli alimenti per la gestione di laboratorio di produzione e preparazione e confezionamento dei prodotti di cui alla tabella 1, anche se distinta dalla ditta di che effettua la somministrazione;
- di possedere quanto previsto in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro Dlgs. 81/2008, integrato dal Dlgs.106/09 della ditta somministratrice e della eventuale ditta produttrice;
- di essere in possesso della certificazione di conformità al D.Lgs. n° 155 del 26/051997 (Sistema H.A.C.C.P.) della ditta somministratrice e della eventuale ditta produttrice;

- dichiarazione di regolarità contributiva D.U.R.C in corso di validità rilasciata dagli enti preposti;

Inoltre dovranno dichiarare quanto previsto dall'art. 5

- che non siano stati interdetti dai pubblici uffici a seguito di sentenze passate in giudicato;
- che non abbiano procedimenti penali pendenti e che non ricadano nelle condizioni di esclusione previste dall'art. 80 del D.Lgs 50/2016
- che si doterà di contratto di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi di almeno € 1.000.000,00 eventuali referenze circa il servizio catering presso altre scuole;
- nominativi e documenti di identità del personale che somministrerà gli alimenti, in possesso di attestazione sanitaria rilasciata dall'Ufficio d'Igiene.
- che la ditta utilizzerà mezzi igienicamente idonei al trasporto di confezionati a norma, in base ad apposita direttiva comunitaria, come certificato dall'autorizzazione sanitaria.

Tutte le certificazioni e le dichiarazioni di cui sopra possono essere prodotte in copia fotostatica rispettivamente ai sensi degli art. 18 e 19 e dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000, firmate dal rappresentante legale della ditta, unitamente ad una copia fotostatica del documento di identità dello stesso.

Tutte le modalità di partecipazione richieste per la compilazione e la presentazione dell'offerta o la mancata allegazione di uno solo dei documenti richiesti è elemento di esclusione dalla gara, senza che la ditta possa avanzare rivendicazioni o rivalse di alcun tipo nei confronti dell' I.I.S. "Umberto I" di Alba.

Art. 8. Decorrenza degli effetti giuridici del contratto

L'aggiudicazione sarà immediatamente vincolante per la ditta che risulterà aggiudicataria mentre per l'istituzione scolastica la decorrenza degli effetti giuridici resterà subordinata all'esecutività del provvedimento di aggiudicazione nonché all'espletamento degli adempimenti stabiliti dalla normativa vigente e dagli atti e provvedimenti nel presente procedimento.

Art. 9. Documenti da presentare a seguito di aggiudicazione

La ditta aggiudicataria dovrà presentare la documentazione prevista nella vigente legislazione antimafia entro dieci giorni dall'aggiudicazione che verrà comunicata con posta certificata o in mancanza con lettera A.R.

Decorso inutilmente tale termine l'istituzione scolastica si riserva la facoltà di risolvere senza ulteriore preavviso ogni rapporto in corso, senza che la ditta possa avanzare rivendicazioni o rivalse di alcun tipo nei confronti dell'I.I.S. "Umberto I" di Alba.

Art. 10. Modalità di invio e tempi di presentazione dell'offerta

L'offerta deve essere redatta e sottoscritta dal titolare della ditta o dal legale rappresentante.

La stessa dovrà essere indirizzata all'attenzione del Dirigente Scolastico dell'Istituto di Istruzione Istruzione Superiore "Umberto I" corso Enotria, 2 - 12051 ALBA.

Dovrà pervenire in plico chiuso e sigillato nei termini stabiliti a pena di esclusione con la dicitura: **"Contiene offerta per l'affidamento del servizio di somministrazione alimenti"** all'ufficio protocollo di questo Istituto entro e non oltre le **ore 12:00 del 03/09/2019.**

I soggetti interessati, in possesso dei predetti requisiti, dovranno far pervenire la propria offerta, formulata mediante compilazione del modello allegato.

Il plico dovrà includere n. 2 buste come di seguito specificato:

- Prima busta denominata “**BUSTA 1**” sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, recante la dicitura “DOCUMENTI “ che dovrà contenere quanto richiesto negli articoli 6 e 7;
- Seconda busta denominata “**BUSTA 2**” sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, recante la dicitura “OFFERTA ECONOMICA” che dovrà contenere quanto richiesto nell’Allegato 1 – offerta economica

Art. 11. Criteri di aggiudicazione della fornitura

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 dal bando di gara, che avrà presentato l’offerta economicamente più vantaggiosa, valutata in base al punteggio attribuito con i criteri di seguito elencati.

Tabella 2

PRODOTTO	ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO			PREZZO OFFERTO
	GRAMMATURA RISPETTO ALLE PREVISIONI			
	Minore delle rispettive grammature richieste	Uguale alle rispettive grammature richieste	Maggiore del 20% delle rispettive grammature richieste	
Per ogni prodotto indicato nella lettera di invito	Punti -1	Punti 0	Punti +1	Punti 3 (tre) moltiplicato per il PREZZO offerto più basso diviso il PREZZO dell’offerente e si somma il punteggio derivante dalla “Grammatatura rispetto alle previsioni”.
Aggiunta di almeno altri 7 prodotti				Punti 5

		ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO
Contributo alla scuola		Punti 10 (dieci) moltiplicato per il Contributo offerente diviso il contributo offerto più alto.

Qualificazione del servizio	Attestazione da parte delle ditte di aver svolto servizi, nel rispetto della normativa vigente, di somministrazione di alimenti presso Pubbliche Amministrazioni ed Enti. Per il servizio presso Enti pubblici e scuole è riconosciuto un punto per ogni anno.	Max punti 6
Certificazione di qualità ISO 9001	Possesso certificazione ISO 9001	Punti 3

Le ditte concorrenti dovranno indicare nell'allegato (che costituisce parte integrante della presente lettera di invito):

1. le grammature e i prezzi relativi ai singoli prodotti descritti e definiti;
2. le grammature e i prezzi relativi agli eventuali prodotti aggiunti nell'elenco;
3. l'eventuale contributo destinato alla scuola
4. la qualificazione del servizio
5. l'eventuale certificazione di qualità.

Art. 12. Esclusione dalla gara

Saranno esclusi dalla partecipazione alla gara i concorrenti:

- a) i cui plichi siano pervenuti oltre il limite di tempo indicato nel bando;
- b) che, in riferimento alla gara, presentino offerte contenenti riserve e/o eccezioni;
- c) che non siano in possesso dei requisiti di partecipazione di cui all'art. 6 e 7.

Art. 13. Valutazione delle offerte

L'esame delle offerte è demandato ad un'apposita Commissione nominata dal Dirigente Scolastico dell'Istituto che procederà all'apertura delle buste presso la sede di corso Enotria, 2 – 12051 Alba (CN), il giorno 6 settembre 2019 alle ore 10:30

Successivamente la Commissione procederà alla valutazione delle offerte pervenute e all'assegnazione di un punteggio, secondo i parametri riportati in tabella 2, alle istanze prodotte, provvedendo a stilare una graduatoria in base a cui procedere all'aggiudicazione della gara.

La graduatoria stilata potrà essere utilizzata per disporre eventuali subentri, entro il periodo di validità del contratto, secondo l'ordine della graduatoria stessa.

I criteri per la valutazione delle offerte, ai fini dell'aggiudicazione, saranno quelli definiti all'art. 11. I punteggi verranno calcolati alla seconda cifra decimale con troncamento.

L'Istituzione scolastica procederà all'aggiudicazione della gara a favore del soggetto che avrà ottenuto il punteggio massimo, nelle rispettive sezioni associate di interesse, derivante dalla somma dei punteggi derivanti dalla tabella 2.

L'Istituto scolastico si riserva a suo insindacabile giudizio la facoltà di escludere le offerte che dovessero proporre un prezzo palesemente basso e anomalo rispetto alla media di mercato.

Si precisa che l'I.I.S. "Umberto I" si riserva:

- di non procedere all'aggiudicazione, nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea;
- di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida;
- di sospendere, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente;
- il diritto di non stipulare il contratto anche se sia in precedenza intervenuta l'aggiudicazione;
- di non aggiudicare la gara qualora venisse meno l'interesse pubblico o nel caso in cui nessuna delle offerte pervenute fosse ritenuta idonea rispetto alle esigenze e alla disponibilità economica della scuola.

Art. 14. Individuazione, affidamento incarico e pagamento

Dopo l'individuazione, l'Istituto contatterà l'interessato per l'assegnazione e la stipula di regolare contratto, che potrà essere formalizzato solo in presenza di regolare documentazione.

Art. 15. Recesso

E' facoltà dell'Istituto rescindere anticipatamente, in qualsiasi momento dal contratto quando la ditta incaricata contravvenga ingiustificatamente alle condizioni del presente disciplinare, ovvero a norme di legge o aventi forza di legge.

La risoluzione avverrà con semplice comunicazione scritta, indicante la motivazione, da recapitare almeno 30 giorni prima da quando la rescissione dovrà avere effetto.

Art. 16. Trattamento dati personale

Ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 (GDPR General Data Protection Regulation) i dati personali forniti e raccolti in occasione della presente gara saranno trattati esclusivamente in funzione e per i fini della gara medesima.

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipula del contratto con l'aggiudicatario, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione del suddetto Regolamento.

Il trattamento dei dati personali viene eseguito sia in modalità automatizzata che cartacea. In relazione ai suddetti dati l'interessato può esercitare i diritti di cui all'art. 15 al 22 del Regolamento UE n. 2016/679.

Art. 17. Responsabilità del fornitore

L'appaltatore si assumerà ogni responsabilità per danni a persone, sia a terzi che propri dipendenti e cose che dovessero verificarsi durante l'esecuzione dell'appalto, tenendo in ogni caso sollevata l'istituzione scolastica ed i propri funzionari da qualsivoglia responsabilità.

Art. 18. Termini contrattuali

Obblighi da assumere dal vincitore della gara:

- garantire disponibilità giornaliera, freschezza e igienicità di tutti i prodotti;
- impegno a non variare senza l'autorizzazione preventiva dell'Istituto, 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, con rilascio dello scontrino fiscale (o altro valido documento fiscale) e dell'assolvimento di tutti gli obblighi fiscali previsti dalla normativa vigente;

- disponibilità a effettuare il servizio tutti i giorni di apertura della scuola, nei 15 minuti in corrispondenza dell'intervallo;
- descrizione degli ingredienti sul prodotto oggetto della vendita, come da normativa vigente;
- garantire la pulizia giornaliera degli spazi utilizzati per la somministrazione e vendita degli alimenti.

La ditta vincitrice della gara d'appalto dovrà contrarre con l'Istituzione scolastica un tipico contratto di somministrazione, attraverso il quale si obbliga a eseguire prestazioni periodiche o continuative di cose, nel caso specifico, del servizio di somministrazione panini, pizzette e brioches agli allievi della scuola in cambio di denaro (art. 1559 Codice Civile).

Il mancato rispetto di uno dei sopra elencati punti costituisce ipso iure la chiusura del contratto senza che la ditta abbia nulla a pretendere. Resta sempre facoltà da parte della scuola richiedere eventuali danni arrecati.

Art. 19. 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 laboratori dell'ASL per la verifica della qualità del prodotto.
- Il Dirigente Scolastico 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.
- Un eventuale controllo teso a verificare la regolarità dei lavori adibiti alla vendita potrà imputare responsabilità esclusivamente alla ditta fornitrice del servizio.
- Il Dirigente Scolastico può recedere dal contratto in ogni momento a seguito di valutazione di:
 - non rispondenza del servizio richiesto;
 - ogni altra causa di inadempimento del contratto di somministrazione.
 Senza che la ditta somministratrice possa avanzare nessuna richiesta di risarcimento danni e/o mancato guadagno (danno emergente e/o lucro cessante previsto dal codice civile)

Art. 20. Foro competente

Le controversie che dovessero insorgere in relazione all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto saranno devolute all'autorità giudiziaria ordinaria.

Il foro territoriale competente sarà esclusivamente quello di Asti ed ivi la ditta aggiudicataria dovrà eleggere domicilio in caso di controversia.

Il responsabile del procedimento amministrativo è il D.S.G.A. dell'Istituto Antonio Campisi.

Allegati:

ALLEGATO 1 : Offerta Economica

DIRIGENTE SCOLASTICO

Antonella GERMINI

documento firmato digitalmente ai sensi del Codice dell'Amministrazione
Digitale e normativa connessa

ALLEGATO 1 - OFFERTA ECONOMICA

DITTA	
--------------	--

1) SEZIONE ASSOCIATA DOVE SI INTENDE VOLGERE IL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI:

- Sezione associata di Fossano – Cussanio – Viale Monsignor Rostagno, 16 – Fossano
- Sezione associata di Grinzane Cavour – Via Bricco, 14 – Grinzane Cavour
- Sezione associata di Verzuolo – Via IV novembre, 30 – Verzuolo

2) OFFERTA PRODOTTI:

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	QUANTITA'	GRAMMATURA FARCITURA	PREZZO (€)
Panino con prosciutto cotto senza polifosfati			
Panino con prosciutto cotto senza polifosfati e formaggio			
Panino con salame crudo			
Panino con salame cotto			
Pizza margherita - trancio (fresca)			
Pizza margherita - tonda (fresca)			
Trancio focaccia bianca			
Focaccina rotonda			
Calzone margherita			
Calzone prosciutto			
Calzone wurstel (pollo)			
Panino mortadella			
Panino pomodoro e mozzarella			

Brioche dolce vuota			
Brioche con marmellata			
Brioche alla crema			
Brioche al cioccolato			
Cannoli crema, zabajone			
PRODOTTI AGGIUNTI			
1)			
2)			
3)			
4)			
5)			
6)			
7)			
8)			
9)			
10)			

2) Contributo annuale alla Scuola €. _____

3) **Qualificazione del Servizio** (Dichiarazione del servizio di somministrazione di alimenti presso Pubbliche Amministrazioni e Scuola) - Indicare i nominativi delle Amministrazioni e gli anni:

Identificativo Pubblica Amministrazione	Periodo della somministrazione

4) Certificazione di qualità (indicare eventuale possesso di certificazione di qualità:

Data

FIRMA RAPPRESENTANTE LEGALE