



**MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE
ISTITUTO COMPRENSIVO CARINI CALDERONE-TORRETTA**

Via Emilia, 1 - 90044 Carini (PA) Tel. 091/8668399

e-mail Segreteria: paic8ag007@istruzione.it

posta certificata paic8ag007@pec.istruzione.it

Prot.n. 5050/C14

Carini 08/11/2016

Alle Spett. le Ditte: Artemisia Caffè Letterario
Al Bacio Pasticceria
Pasticceria di Prano Salvatore
Voglia di Pane
Panificio La Spiga
Bar Il Cornettone
Bar Evergreen
Panificio alimentari Conad
Panificio Prestigiacommo
Bar L'Angolo del dolce
Bar L'Arte del dolce
Panificio da Antonio

All'albo dell'Istituto sul Sito web della scuola

Oggetto: Bando di gara per l'affidamento del servizio di distribuzione panini freschi per il periodo di un mese in via sperimentale.

Oggetto della Gara.

Il servizio di ristoro ha per oggetto la fornitura di panini freschi, pizze, focacce agli alunni ed al personale in servizio presso:

- la sede di Carini via Emilia n.1;
- plesso distaccato di Torretta via Trento sn.

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

- **Alunni iscritti N. 545 (sede di Carini);**
- **Personale Scuola N. 84 (sede di Carini);**
- **Alunni iscritti N. 289 (plesso di Torretta);**
- **Personale Scuola N. 43 (plesso di Torretta).**

Verranno invitate le ditte che espletano la propria attività nelle vicinanze dell'Istituto Scolastico, viste le peculiarità del servizio offerto.

I locali dell'Istituto potranno essere visitati su appuntamento.

I prodotti alimentari devono essere solo e soltanto panini freschi, di propria produzione e/o preparazione, preparati in giornata, di ottima qualità, senza polifosfati aggiunti, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) prevista e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute, portati a Scuola in singole buste da alimenti, regolarmente confezionate e sigillate, da consegnare agli alunni ed al personale. E' fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non è previsto nell'**ALLEGATO MODELLO A3** se non con preventiva richiesta ed autorizzazione da parte dell'istituto scolastico.

Contenuto dell'Offerta.

L'offerta dovrà essere redatta compilando interamente gli allegati, **Modd. A1, A2 e A3** e dovrà contenere la denominazione della ditta concorrente, codice fiscale, partita iva, domicilio fiscale, sede legale, numero di telefono, e-mail (se posseduta), ammontare del contributo, e dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante.

L'offerta dovrà pervenire in plico chiuso, recante all'esterno la dicitura "**Offerta relativa al servizio di fornitura panini**" **entro le ore 12:00 del 29/11/2016** (non fa fede il timbro postale) presso l'Istituto Comprensivo "Carini Calderone-Torretta" via Emilia n.1, 90044 Carini (PA).

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, di cui una contenente la documentazione amministrativa, una l'offerta tecnica e l'altra l'offerta economica.

BUSTA n. 1: riportante la dicitura “DOCUMENTAZIONE E AMMINISTRATIVA” e il nominativo dell’impresa partecipante, contenente:

- 1) Dichiarazione sottoscritta dal titolare o dal legale 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.

BUSTA n. 2: riportante all’esterno la dicitura “OFFERTA TECNICA” e il nominativo dell’impresa partecipante, che dovrà contenere il **Modello A2** debitamente compilato.

BUSTA n.3: riportante all’esterno la dicitura “OFFERTA ECONOMICA” e il nominativo dell’impresa partecipante, che dovrà contenere il Modello A3 debitamente compilato: 1) La proposta di offerta secondo il **Modello A3** allegato, sottoscritta a pena di esclusione, con firma leggibile e per esteso dal titolare di impresa individuale o dal legale rappresentante di società o Ente Cooperativo, con specificati i prezzi unitari, comprensivi di IVA, e l’indicazione del contributo offerto all’Istituto Scolastico. L’offerta dovrà essere redatta senza cancellature o abrasioni, né correzioni, pena l’esclusione.

Durata del contratto.

Il contratto avrà durata a partire dalla stipula del contratto valido per un mese, se la sperimentazione andrà a buon fine il contratto sarà rinnovato fino a termine delle attività didattiche anno 2017. E’ previsto la proroga del servizio nei limiti di tempo necessario per predisporre il nuovo bando.

Erogazione del Servizio.

Il servizio di somministrazione, che sarà attivato entro il mese di dicembre 2016, non è soggetto né al tacito rinnovo né al rinnovo espresso (art. 23 L. n. 62/2005). E’ previsto la proroga del servizio nei limiti di tempo necessario per predisporre il nuovo bando. Tale servizio non deve comportare l’allestimento di alcuna struttura, la ditta fornirà buoni-panino ai genitori, che li acquisteranno singolarmente o a blocchi di 10 (dieci). Ogni mattina, l’alunno o chi per lui, consegnerà alla ditta un buono-panino specificando tipologia del prodotto, il proprio nominativo e la classe di appartenenza. Dalle ore 10:00 alle ore 10:30 la ditta consegnerà in portineria i panini con indicazione del nome dell’alunno, suddivisi per classe.

Per l’ esecuzione dei servizio è fatto **divieto assoluto di ricorrere al subappalto.**

Oneri a Carico della Ditta Appaltatrice.

La Ditta si impegna a provvedere:

- Alla cura scrupolosa delle norme igieniche ai sensi del DL155/97 e Direttive 93/43 CEE e 96/3 CE;
- Alla gestione, all'organizzazione e distribuzione dei prodotti;
- Al pagamento di tutte le spese relative al servizio richiesto, delle imposte e delle tasse generali e speciali per quanto di competenza;
- A tutti gli adempimenti fiscali e previdenziali;
- A quanto previsto dalla normativa vigente per chi somministra alimenti e bevande; all'assicurazione contro danni che derivassero all'Istituto e/o a terzi in conseguenza all'espletamento del servizio;
- Al versamento di un contributo annuale all'Istituzione Scolastica, per i progetti dell'ampliamento dell'offerta formativa, che dovrà essere versato direttamente all'Istituto in due soluzioni: metà dell'importo entro il 28/02/2017 e il saldo entro il 09/06/2017, clausola valida solo se la sperimentazione avrà dato esito positivo e se il servizio si prolungherà fino alla fine delle attività didattiche.
- Il Gestore non potrà in alcun modo ritardare il pagamento del contributo oltre i termini stabiliti dal Bando e non potrà far valere alcuna azione o eccezione se non dopo avere eseguito il pagamento dovuto. In caso di ritardato versamento sarà applicato l'interesse di mora nella misura del tasso legale vigente. Nel caso in cui il ritardo si protragga per oltre trenta giorni, il contratto verrà risolto di diritto.

Prezzi di vendita.

I prezzi di vendita di ogni articolo, comprensivi di IVA, dovranno essere esposti in una tabella firmata dal Gestore e dal Dirigente Scolastico. I prezzi non potranno subire variazioni per tutto il periodo di concessione e saranno quelli stabiliti nell'offerta.

Caratteristiche dei prodotti erogati.

Il nostro Istituto ha attivato da diversi anni un percorso di educazione alla salute mirata a garantire il benessere psicofisico dei ragazzi in età infantile e preadolescenziale che prevede anche l'educazione ad una alimentazione equilibrata e sana.

A tal fine i prodotti che dovranno essere erogati sono i seguenti:

- Panini freschi (gr.80 circa) con prosciutto cotto o crudo e mozzarella o provola dolce (50gr.);
- Panini freschi con solo prosciutto cotto o crudo;
- Panini freschi con solo mozzarella o provola dolce.

La merce fornita dovrà essere di prima qualità, fresca, giornaliera ed avere tutte le caratteristiche organolettiche previste per legge. La farcitura non dovrà contenere polifosfati aggiunti. Il trasporto della merce dovrà essere effettuato in regola con la vigente normativa igienico – sanitaria a norma di legge.

Procedura di Gara.

Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, la Commissione Tecnica delle Gare, presieduta dal Dirigente Scolastico, procederà all'apertura dei plichi e delle buste in essi contenute il giorno **30/11/2016 alle ore 12:00**. Si aprirà per prima la **Busta 1 (Documentazione Amministrativa)** e **SOLO** se essa contiene quanto richiesto, si procederà all'apertura della **Busta 2 (Offerta Tecnica)** e della **Busta 3 (Offerta Economica)**.

Nel caso in cui la data sarà spostata per esigenze di servizio, sarà resa opportuna comunicazione.

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 economicamente più vantaggiosa, 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. L'aggiudicazione provvisoria della gara, con la notifica al vincitore e la pubblicazione sul sito web, sarà effettuata dal Dirigente Scolastico entro il mese di dicembre 2016. L'aggiudicazione diventerà definitiva, con sottoscrizione del contratto, dopo aver espletato le 4 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. I membri della Commissione presenti apporranno le firme su ogni foglio e su di ogni busta. La comparazione delle offerte avverrà come segue.

Criteri di aggiudicazione del servizio.

Per l'aggiudicazione del servizio oggetto della gara, si procederà secondo il criterio dell'offerta economica migliore in termini di qualità-prezzo ed in considerazione dell'importo del contributo offerto. Nella presentazione delle offerte le ditte si dovranno attenere alla grammatura indicata nel presente bando; offerte con grammature più alte a parità di prezzo offerto non avranno preferenze nell'attribuzione del punteggio.

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.

Per assegnare il punteggio verranno utilizzati i seguenti parametri:

- Saranno attribuiti 50 punti alla Ditta che risulterà avere la somma della media più bassa dei prezzi offerti. Alle altre ditte sarà attribuito il punteggio applicando la seguente formula:
50 x media più bassa - Media offerta
- Per il miglior contributo (offerta economica più alta) verranno attribuiti n. 30 punti, e verrà utilizzata la seguente proporzione per l'attribuzione del punteggio alle ditte che hanno offerto un contributo più basso: **Contributo Offerto : Miglior Contributo = x : 30** (x = punteggio assegnato).
All'offerta Tecnica verranno attribuiti i seguenti parametri:
 - descrizione erogazione alimenti ai sensi DL155/97 e...: **fino a n.5 punti**,
 - attestazione di fornitura svolta in altre Scuole pubbliche senza demerito: **n 10 punti** per attestazione e per scuola,
 - attestazione HACCP in corso di validità al momento della presentazione del bando: **n 10 punti**,
 - disponibilità ad allestire eventuale *buffet in occasione di giornate aperte, manifestazioni, conferenze ecc.*: **n.5 punti**.

Le offerte verranno sottoposte alla Commissione dell'Istituto che provvederà a stilare la graduatoria. Si aggiudicherà la gara la ditta che otterrà il punteggio più alto. A parità di punteggio l'aggiudicazione avverrà ad insindacabile giudizio della Commissione.

L'aggiudicazione verrà effettuata anche se perverrà una sola offerta purché rispondente ai requisiti richiesti.

Esclusione.

L'esclusione dalla gara viene determinata da:

- recapito della busta chiusa con l'offerta dopo il termine indicato;
- mancata autocertificazione dei requisiti richiesti (mod.A1);
- omessa indicazione dell'offerta relativa al contributo da versare a favore dell'Istituto (Mod.A3);
- cancellature o abrasioni, o correzioni, nella compilazione degli allegati,
- l'assenza della documentazione richiesta e le dichiarazioni mendaci comporteranno l'esclusione dalla gara.

Diritto di controllo.

Il Dirigente Scolastico o suo incaricato, anche su suggerimento del Consiglio di Istituto, potrà predisporre in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione e giudizio e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito.

Risoluzione del contratto.

L'Istituzione Scolastica può risolvere il contratto nei seguenti casi:

- 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

E' prevista la risoluzione contrattuale, inoltre, anche nei seguenti casi:

- nel caso di riscontrata non veridicità di tutto o in parte delle dichiarazioni e dei contenuti delle dichiarazioni d'offerta, anche se riscontrate successivamente alla stipula del contratto
- quando l'aggiudicatario viene sottoposto ad una procedura di fallimento,
- nel caso di gravi e ripetute inadempienze dell'aggiudicatario;
- nel caso in cui vi sia un ritardo ingiustificato nel termine di esecuzione del servizio superiore a dieci giorni;
- nel caso in cui venissero a mancare le necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento delle attività;
- nel caso in cui, in seguito a controllo, sia accertata una difformità rispetto all'offerta presentata.

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

Dopo due contestazioni scritte da parte di questa Amministrazione, concernenti consegne quantitativamente o qualitativamente difformi rispetto all'offerta, o inadempienze e/o difformità da quanto previsto nell'offerta della Ditta aggiudicataria, l'Istituto avrà facoltà di recedere dal contratto, mediante preavviso scritto di giorni sette da effettuarsi con lettera raccomandata A/R.

Per quanto non previsto e regolamentato le disposizioni di cui agli articoli 1- 3-4- 5- e seguenti del Codice Civile.

Responsabilità.

La ditta aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso l'Istituto che verso terzi, dell'esecuzione dei servizi assunti e dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dovessero derivare all'Istituto o a terzi a causa dell'operato degli addetti e/o dei mezzi impiegati.

Verifica campione prodotti e contestazioni.

Il Dirigente Scolastico ed il DSGA, supportati dalla Commissione di Controllo, potranno predisporre, in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione e con le modalità che riterranno più opportune, controlli gratuiti per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Gestore alle prescrizioni contrattuali.

Il Dirigente Scolastico farà pervenire al Gestore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli Organi di controllo.

La Ditta aggiudicataria, entro 5 giorni dalla notifica, potrà fornire le controindicazioni del caso.

Il Dirigente Scolastico ha facoltà di procedere alla revoca del servizio in qualsiasi momento, per comprovati motivi, quali gravi inadempienze del Gestore in ordine ai propri obblighi, con preavviso di dieci giorni.

Responsabile del procedimento.

Il Responsabile unico del procedimento è il Dirigente Scolastico, Prof. Luigi Cona.

Pubblicazione del Bando.

Il presente bando viene pubblicato all'Albo della Scuola sul sito www.iccalderone.it

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Luigi Cona

Firma autografa sostituita a mezzo stampa

ai sensi dell'art. 3, comma 2 del D. L.vo n° 39/93

Informativa Trattamento Dati (D.Lgs196del30/06/2003)

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. 7D.Lgs.30/06/2003n°196.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Luigi Cona

Firma autografa sostituita a mezzo stampa

ai sensi dell'art. 3, comma 2 del D. L.vo n° 39/93Allegati:

- Dichiarazione sostitutiva di certificazione e di atto di notorietà resa ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000 - (A1)
- Modulo offerta tecnica -(A2)
- Modulo di presentazione dell'offerta relativo al servizio oggetto di gara-(A3).