

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "BRASCHI - QUARENGHI"
VIA DI VILLA SCARPELLINI - 00028 SUBIACO (RM) - DISTRETTO 35
Codice Fiscale: 94032770581-Codice Meccanografico: RMIS051001
Tel. 06.121.125.565 - 06.121.125.566 Fax 0774.83.904- 0774.85.508
e-mail istituzionale: rmis051001@istruzione.it
PEC: RMIS051001@PEC.ISTRUZIONE.IT
sito: www.iisbraschiquarengchi.altervista.org

Prot n. 4271/C4

Subiaco, 20/09/2016

CIG: ZBB1B3DAB9

Spett.le

APPODIA MARKET SRL
BARONI FELICETTO
PANTINI FRUIT e FOOD
PIZZERIA CADORNA
MARIOZZI TERESA
All'Albo d'Istituto
Al Sito Web Istituto

Oggetto: Lettera di invito a presentare offerte per
"Affidamento del servizio di distribuzione panini, pizzette e focacce per l'a.s. 2016/17"

L'Istituto indice una selezione per l'affidamento del servizio di distribuzione panini, pizzette e focacce agli alunni per l'anno scolastico 2016/17, presso le sedi

- Sede Centrale : Via di Villa Scarpellini, snc;
- Sede Associata: Via di Villa Scarpellini, snc

A. Servizio richiesto

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

- | | |
|-----------------------|-----|
| ✓ Alunni frequentanti | 720 |
| ✓ Personale Docente | 100 |
| ✓ Personale ATA | 25 |

L'offerta per il servizio ristoro ha validità fino al termine delle lezioni.

Il contratto non è soggetto al tacito rinnovo né al rinnovo espresso (art. 23 L. n. 62/2005).

Il servizio prevede :

entro le ore 9:30, ritiro da parte della ditta aggiudicataria delle ordinazioni divise per classe e/o reparto;

alle ore 10:45 distribuzione dei pacchi secondo le ordinazioni;

dalle ore 11:00 alle ore 11:10 la ditta potrà soddisfare eventuali richieste del momento avendo eventualmente a disposizione ulteriori pezzi.

Tale servizio non deve comportare l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente, ma deve prevedere un servizio volante, collocato giornalmente presso ogni sede della Scuola, per non più di venticinque minuti, dalle ore 10:45 alle ore 11,10 in concomitanza con l'intervallo.

I prodotti alimentari devono essere freschi, preparati nella mattinata in confezioni sigillate singolarmente. E' fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non è previsto nella

sottostante tabella alla colonna prodotti.

Tutti i prodotti:

- dovranno essere di ottima qualità: pane fresco di giornata, affettati tagliati al momento della preparazione del prodotto;
- dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) prevista;
- dovranno rispettare le vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute;
- dovranno essere portati a Scuola con mezzi abilitati al trasporto di alimenti in contenitori a norma, per alimenti.

I prezzi offerti dalla ditta dovranno essere:

1. comprensivi di IVA
2. comprensivi di ogni onere secondo quanto specificato nel presente Disciplinare e ogni genere di prestazioni, risorse umane, attrezzi, accessori e strumenti che assicurino la completezza del servizio affidato;
3. non potranno subire variazioni in aumento per effetto di erronee previsioni della ditta;
4. dovranno tener conto della tabella di cui all'allegato "A" per esame comparativo.

Pertanto si richiede offerta per i seguenti prodotti:

PRODOTT	PESO	TIPO	PESO
Panino	gr.100	Mortadella	gr.40
	gr.100	Prosciutto Cotto	gr.40
	gr.100	Prosciutto Crudo	gr.40
	gr.100	Salame	gr.40
Pizza farcita	gr.100	Farcitura mortadella	gr.40
	gr.100	Farcitura prosciutto cotto	gr.40
	gr.100	Farcitura prosciutto crudo	gr.40
	gr.100	Farcitura salame	gr.40
Pizza bianca	gr 100		
Pizza rossa	gr 100		
Pizza patate	gr 100		

Specificare, se presenti, altre tipologie di panino e/o ingredienti e relativo sovrapprezzo.

Inoltre indicare la marca del salume offerto, privilegiando le marche italiane.

B. Requisiti richiesti per la partecipazione alla selezione

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

Vista la correlazione esistente tra il servizio ristoro in questione ed i rischi per la salute del consumatore legati a contaminazione fisiche, chimiche e microbiologiche, i soggetti interessati alla gara devono produrre adeguata documentazione ed essere in regola con le norme vigenti per la 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. Pertanto la ditta dovrà certificare il :

- ☐ possesso di regolare licenza per l'esercizio della vendita di pizze e panini;

- ☐ possesso di apposito contratto di assicurazione per la copertura della Responsabilità civile verso terzi;
- ☐ l'autorizzazione sanitaria rilasciata dal Comune di residenza della ditta per la gestione di laboratorio di produzione e preparazione e confezionamento di panini, pizza ecc;
- ☐ la dichiarazione della ditta di utilizzare mezzi igienicamente idonei al trasporto di merende confezionate a norma, in base ad apposita direttiva comunitaria, come certificato dall'autorizzazione sanitaria;

I predetti requisiti dovranno essere posseduti sin dalla data di inizio del servizio.

Alla presentazione dell'offerta dovranno essere autocertificati, a firma del legale rappresentante, i seguenti documenti:

- Gli estremi della ditta offerente: titolare della Ditta, Sede, Ragione Sociale, attività della Ditta, codice fiscale, numero di partita IVA;
- Iscrizione Camera di Commercio
- Licenze così come previste dalla normativa vigente compresa la preparazione e somministrazione di alimenti;
- certificati in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro Dlgs. 81/2008, integrato dal Dlgs.106/09 (TUSL);
- certificato di conformità al D.Lgs. n° 155 del 26/05/1997 (Sistema H.A.C.C.P.);
- dichiarazione di regolarità contributiva D.U.R.C in corso di validità;
- eventuali referenze circa il servizio catering presso altre scuole;
- immunità da condanne penali;
- nominativi e documenti di identità del personale che somministrerà gli alimenti, in possesso di attestazione sanitaria rilasciata dall'Ufficio d'Igiene;

Tutte le certificazioni di cui sopra dovranno essere prodotte anche in copia fotostatica ai sensi degli art. 18 e 19 del predetto D.P.R. 445/2000, firmate dal rappresentante legale della ditta, unitamente ad una copia fotostatica del documento di identità dello stesso, al momento della sottoscrizione del contratto. Tutte le modalità di partecipazione richieste per la compilazione e la presentazione dell'offerta o la mancata presentazione anche di uno solo dei documenti richiesti, potrà essere causa di esclusione.

C. Modalità di invio dell'offerta

I soggetti invitati, in possesso dei predetti requisiti, dovranno far pervenire, presso l'Ufficio Protocollo dell'Istituto, la propria offerta, entro le ore 12,00 del 30/09/2016.

L'offerta, formulata mediante compilazione del modello allegato, dovrà essere consegnata, a pena di esclusione, in busta chiusa e sigillata, controfirmata sui lembi di chiusura, recante oltre l'indicazione del mittente, la dicitura:

“Partecipazione alla selezione per l'affidamento del servizio di distribuzione panini, pizzette e focacce per l'a.s. 2016/17”

La busta dovrà contenere, a pena di esclusione:

1. Dichiarazione Personale (ALL. A)
2. Patto di integrità (ALL. B)
3. Copia della presente lettera di richiesta preventivo, sottoscritta dal Concorrente per accettazione, controfirmata su tutte le pagine.
4. Una busta – BUSTA 1 - perfettamente chiusa controfirmata sui lembi di chiusura contenente

l'offerta tecnica, recante all'esterno la dicitura "OFFERTA TECNICA per SERVIZIO di distribuzione panini, pizzette e focacce per l'a.s. 2016/17" (ALL. C);

5. Una busta perfettamente chiusa controfirmata sui lembi di chiusura contenente l'offerta economica, recante all'esterno la dicitura "OFFERTA ECONOMICA per SERVIZIO di distribuzione panini, pizzette e focacce per l'a.s. 2016/17" (ALL. D);

Nell'istanza di partecipazione, il concorrente deve dichiarare il possesso dei requisiti di partecipazione.

Ogni altra documentazione/informazione utile e necessaria, anche ai fini della valutazione dell'Offerta, che la Ditta proponente ritiene di allegare compresi dépliant e presentazione dell'Azienda e dei prodotti offerti.

Resta espressamente stabilito che, ai fini del termine di presentazione dell'offerta farà fede esclusivamente il timbro di ricezione al protocollo apposto sul predetto plico dalla Segreteria dell'Istituto. Non si terrà conto dell'offerta che dovesse pervenire oltre il termine, o fosse consegnata in ritardo. Questo Istituto si intende esonerato da ogni ritardo o errore di recapito, pertanto, le offerte pervenute oltre l'ora e la data di scadenza non saranno prese in considerazione.

L'offerta, una volta presentata, non potrà essere ritirata né modificata o sostituita da altre.

La Ditta è tenuta ad elaborare la propria offerta indicando i prezzi unitari di ogni articolo, nel caso di erronea indicazione, farà fede il prezzo più vantaggioso per l'Amministrazione.

D. 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 presente avviso di selezione, che avrà presentato l'offerta più vantaggiosa, valutata in base al punteggio attribuito con i criteri di seguito elencati.

PRODOTTO	ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO		
	GRAMMATURA RISPETTO ALLE PREVISIONI		PREZZO OFFERTO
	< ma accettabile	= o >	
Per ogni prodotto	Punti -2	Punti 0	Punti 8 moltiplicato per il PREZZO offerto più basso. diviso il PREZZO dell'offerente.
			ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO
Qualificazione del servizio	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 è riconosciuto un punto per ogni anno.		Max punti 8
Certificazione di qualità ISO 9001	Possesso certificazione ISO 9001		Punti 4

Le ditte concorrenti dovranno indicare nell'allegato (che costituisce parte integrante della presente lettera invito) i prezzi relativamente ai singoli prodotti descritti e definiti.

Non verranno presi in considerazione, quindi non verranno valutati per il computo totale, eventuali prodotti non indicati nell'allegato. Inoltre non saranno presi in considerazione prezzi unitari al di sotto di € 0,50.

Si fa presente che alla ricezione delle offerte, entro il termine precedentemente specificato, farà seguito un esame comparativo delle offerte stesse, e che, comunque si procederà alla aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta pervenuta e ammessa, ai sensi dell'articolo 69 R.D. 23/51924 N. 827.

L'Istituzione Scolastica si riserva, tuttavia, la facoltà di non procedere a nessuna aggiudicazione qualora le offerte non siano ritenute idonee, senza che per questo possa essere sollevata eccezione o pretesa alcuna da parte dei concorrenti stessi. Il presente invito non costituisce vincolo per questa Amministrazione.

Dopo l'aggiudicazione, 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, consegna di merende agli alunni e al personale della scuola in cambio di denaro (art. 1559 Codice Civile). Tale contratto dovrà essere firmato da entrambe le parti.

L'impresa aggiudicataria sarà invitata, in tale occasione, a presentare i documenti dichiarati al momento della presentazione dell'offerta.

L'appalto sarà affidato, secondo i canoni di legge, con aggiudicazione in base al criterio dell'offerta economicamente e qualitativamente, ritenuta dalla nostra Commissione, più vantaggiosa, rispettando il criterio "rapporto qualità/prezzo" relativo ai prodotti offerti e al prezzo riservato agli Alunni.

A parità di proposta, sarà ritenuta più vantaggiosa l'offerta che contiene servizi e caratteristiche aggiuntive rispetto a quelle richieste. Nello specifico l'indicazione delle marche (in particolare quelle italiane) di alcuni prodotti non è vincolante per la Ditta fornitrice, ma costituisce parametro di qualità.

In data 03 ottobre 2016 alle ore 10.30, presso la sede dell'IIS "Braschi - Quarenghi", Via di Villa Scarpellini, 00028 Subiaco (Rm), un'apposita Commissione, nominata dal Dirigente Scolastico, procederà, in seduta pubblica, all'apertura delle buste per la verifica della conformità, regolarità e completezza della documentazione richiesta.

Successivamente, in seduta privata, la Commissione procederà all'analisi dell'offerta tecnica.

Alle ore 12.30 dello stesso giorno, in un'ulteriore seduta pubblica, si darà lettura dei punteggi e si apriranno le buste contenenti le offerte economiche.

Successivamente, la commissione provvederà alla valutazione delle stesse.

L'amministrazione si avvarrà della facoltà di aggiudicare il servizio anche in presenza di una sola offerta o potrà comunque non aggiudicare il servizio in presenza di una sola offerta, anche se valida.

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 del Consiglio di 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 e corrispettivo rilascio di scontrino fiscale;
- ☐ Disponibilità ad effettuare il servizio tutti i giorni di apertura della scuola, dal lunedì al sabato dalle ore 10:45 alle ore 11.10;
- ☐ Descrizione degli ingredienti.

Possibili controlli da parte della scuola e responsabilità del Dirigente Scolastico:

Una apposita Commissione, composta da Docenti e Studenti, sarà incaricata a verificare,

periodicamente, a richiesta e su prodotti campione, la conformità a quanto indicato nella proposta di contratto e nei suoi allegati.

- ☐ 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 lavoratori adibiti alla vendita potrà imputare responsabilità esclusivamente alla ditta fornitrice del servizio.

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 in parte delle dichiarazioni e dei contenuti delle dichiarazioni d'offerta, anche se riscontrate successivamente alla stipula del contratto;
- b) nel caso in cui l'aggiudicatario viene sottoposto ad una procedura di fallimento;
- c) nel caso di gravi e ripetute inadempienze dell'aggiudicatario;
- d) nel caso in cui vi sia un ritardo ingiustificato nel termine di esecuzione del servizio;
- e) nel caso di segnalazione da parte della Commissione preposta al controllo.

Nelle ipotesi sopra descritte il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato.

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, si informa che il trattamento dei dati personali forniti dalle aziende nel corso della procedura tesa all'acquisto di beni e/o servizi, ovvero all'affidamento dell'appalto di opere e forniture, è finalizzato unicamente all'espletamento della stessa procedura ed avverrà, a cura della scrivente della presente, con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire tali finalità. Il conferimento di tali dati è necessario per valutare i requisiti di partecipazione ed il possesso delle qualità richieste e la loro mancata indicazione può precludere tale valutazione.

In relazione alle suddette indicazioni la ditta interessata ha il diritto di accedere ai propri dati personali, di richiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi rivolgendo le richieste al soggetto promotore della procedura.

Ciascuna ditta, inoltre, si impegna a comunicare eventuali variazioni relative ai propri dati.

La presente selezione viene resa pubblica mediante:

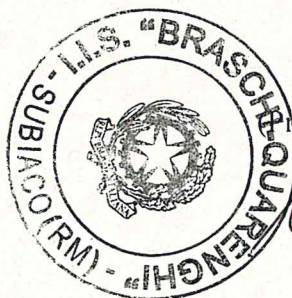
- affissione all'Albo dell'Istituto;
- invio a 5 ditte iscritte nell'elenco annuale degli operatori economici;
- pubblicazione sul sito web.

Responsabile del procedimento:

D.S.G.A Fernanda Scattone

Tel. 06 121125565

Fax. 0774 83904



Il Dirigente Scolastico
(Prof.ssa Maria Rosaria Sebastiani)