



**Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca**  
**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "LEONARDO DA VINCI"**  
**Codice Fiscale 81004790143**



*Istituti Tecnici A.F.M. e C.A.T. - Licei Scientifico e Scienze Umane*  
Via Bottonera, 21 - 23022 CHIAVENNA (Sondrio) - Tel. 034332750 - Fax 0343290398  
e-mail: sois00600d@istruzione.it - itet.licei@gmail.com - e-mail pec:  
[sois00600d@pec.istruzione.it](mailto:sois00600d@pec.istruzione.it) sito web: [www.davincichiavenna.gov.it](http://www.davincichiavenna.gov.it)

Chiavenna, lì 9 marzo 2018

**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 29.03.2018

C.I.G.: Z5322B4238

**VISTO** il decreto interministeriale n. 44/2001, "Regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche", in particolare l'art. 31 e seguenti che regolano l'attività negoziale delle istituzioni scolastiche;

**VISTO** il D.Lgs. 50/2016 nuovo codice dei contratti pubblici e in particolare l'art. 60;

**RITENUTO** di dover procedere, al fine di assicurare un servizio affidabile, sicuro ed alle migliori condizioni di mercato, alla stipula del contratto di fornitura di panini freschi, pizze, focacce all'intervallo

**E' INDETTA**

una gara per l'affidamento in concessione della durata di tre anni scolastici del servizio di vendita di panini e pizzette freschi all'intervallo in ottemperanza alle prescrizioni contenute nel D.Lgs. n. 50/2016 art. 164, per quanto compatibili, nonché alla normativa statale e regionale vigente in materia, oltre che alle disposizioni contenute nel presente avviso di gara e relativi allegati.

**1. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA.**

Sono ammessi a partecipare alla gara solo ed esclusivamente, Aziende/Ditte con almeno una unità locale con sede operativa nella Regione Lombardia, risultante dalla visura camerale e con regolare autorizzazione Sanitaria, operanti nel settore della somministrazione e vendita di alimenti, bevande e merci ed in possesso dei requisiti morali, tecnici ed economici previsti.

**2. INFORMAZIONI UTILI PER LA FORMULAZIONE DELL'OFFERTA.**

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

n. studenti frequentanti 445 (a.s. 2017/18)

personale docente ed ATA 60 (a.s. 2017/18)

L'offerta per il servizio ristoro, dovrà essere effettuato presso la sede di Via Bottonera, 21.

**3. DURATA DELLA CONCESSIONE**

Il contratto ha una durata di **tre anni scolastici** e sarà attivato dopo l'aggiudicazione definitiva con scadenza il **31/8/2020** (anno scolastico 2017/18 - 2018/19 - 2019/2020) .

Per i primi sei mesi il servizio si intende soggetto al periodo di prova. Quindici giorni prima della scadenza del periodo di prova, l'istituto a suo insindacabile giudizio, può recedere dal contratto con posta certificata.

Non sarà ammesso rinnovo tacito come previsto dalla L.62/2005, art. 23 e non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte di questa amministrazione, in quanto il contratto s'intende automaticamente risolto alla scadenza naturale dei tre anni.

#### 4. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

I prodotti alimentari devono essere solo e soltanto panini freschi, focacce, pizze di propria produzione e/o preparazione, preparati in giornata e portati a Scuola in singole buste da alimenti, regolarmente confezionate e sigillate, da vendere agli alunni ed al personale, **riportante la data di confezionamento e scadenza e gli ingredienti.** E' fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non è previsto nella sottostante tabella alla colonna prodotti se non con preventiva richiesta ed autorizzazione da parte dell'istituto scolastico.

Tutti i prodotti devono essere 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 contenitori a norma, per alimenti.

Tale servizio non deve comportare l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente, ma deve prevedere solo banchi di vendita, forniti dalla scuola, posizionati giornalmente per la vendita, dalle 10.30 alle 10.45 circa.

Si richiede offerta per i seguenti prodotti distinti per tipologia:

PRODOTTO	GRAMMATURA PANINI minimo	GRAMMATURA FARCITURA minimo	PREZZO EURO (IVA compresa)
PANINO CON PROSCIUTTO COTTO	70	30	
PANINO CON PROSCIUTTO CRUDO	70	30	
PANINO CON SALAME	70	30	
PANINO CON FORMAGGIO	70	30	
PANINO CON PROSCIUTTO COTTO	100	40	
PANINO CON PROSCIUTTO CRUDO	100	40	
PANINO CON SALAME	100	40	
PANINO CON FORMAGGIO	100	40	
PANINO CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO	100	35+20	
PANINO CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO	100	35+20	
PANINO CON PROSCIUTTO CRUDO E FORMAGGIO	100	35+20	
PANINO CON PROSCIUTTO SALAME E FORMAGGIO	100	35+20	
PANINO CON PROSCIUTTO MOZZARELLA E POMODORO	100	35+20	

PRODOTTO	GRAMMATURA minima		PREZZO EURO (IVA compresa)
TRANCIO PIZZA POMODORO MOZZARELLA	80		
TRANCIO PIZZA FARCITA CON PROSCIUTTO COTTO	80		

FOCACCIA LISCIA	80		
FOCACCIA FARCITA	80		

Le grammature previste si intendono come minime.

E' consentito specificare, se presenti, altre tipologie di panini e/o ingredienti e relativo prezzo, che non saranno valutati ai fini della presente offerta, ma che potrebbero essere introdotti su richiesta da parte dell'amministrazione.

## 5. OBBLIGHI DEL GESTORE

Il servizio fornito non può comportare nessun tipo di oneri e di responsabilità per l'Istituto. E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo.

Sono a carico della ditta appaltatrice il possesso di tutte le autorizzazioni necessarie all'esercizio, in base alle normative vigenti, sollevando nel modo più ampio e completo l'Istituto da ogni genere e obbligazione nei confronti del fisco, dei fornitori o di terzi.

Il servizio sarà svolto dal gestore e/o dal personale alle sue dipendenze, munito di cartellino di riconoscimento, in regola con le norme assistenziali, previdenziali, contrattuali, di sicurezza ed igiene del lavoro, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in merito. Il gestore s'impegna alla contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria.

Il gestore si impegna a riportare sulla confezione dei prodotti venduti la data di confezionamento e scadenza nonché gli ingredienti utilizzati.

In alternativa all'indicazione degli ingredienti sulle confezioni, il gestore dovrà indicare in un luogo ben visibile vicino al banco di vendita, una tabella con l'elencazione degli ingredienti e dei relativi allergeni con il prezzo di vendita.

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

## 6. CONTRIBUTO

Il gestore dovrà corrispondere annualmente **in una rata anticipata all'Istituto scolastico** il contributo liberale offerto nell'allegato " A ". Tale contributo verrà gestito nel Bilancio dell'Istituto per attività deliberate nel Programma Annuale.

## 7. REQUISITI RICHIESTI

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 degli alimenti.

Vista la correlazione esistente tra il servizio ristoro in questione e 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 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 e sue integrazioni.

Pertanto la ditta dovrà certificare il :

- possesso di regolare licenza per l'esercizio della vendita di focacce 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, tramezzini, 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.**

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 partita IVA;

copia certificato Iscrizione Camera di Commercio;

copia delle Licenze così come previste dalla normativa vigente compresa la preparazione e somministrazione di alimenti;

copia certificati in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro Dlgs. 81/2008, integrato dal D.lgs 106/09 (TUSL)

copia certificato di conformità al D.lgs n. 155 del 26/05/1997 (sistema H.A.C.C.P.);

eventuali referenze circa il servizio catering presso altre scuole;

nominativi e documenti di identità del personale che somministrerà gli alimenti.

## **9. PREZZI**

I prezzi offerti dovranno essere comprensivi di IVA e di ogni onere secondo quanto specificato nel presente bando e ogni genere di prestazioni, risorse umane, attrezzi, accessori e strumenti che assicurino la completezza del servizio affidato.

I prezzi indicati nell'offerta, pertanto, non potranno subire variazioni in aumento per effetto di erronee previsioni della ditta ed i prezzi resteranno invariati per l'intero periodo di validità del contratto.

## **10. MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

I soggetti interessati, in possesso dei predetti requisiti, dovranno far **pervenire** la propria offerta, formulata mediante compilazione del modello allegato A **entro le ore 12.00 del 29.03.2018**.

Il plico dovrà contenere al suo interno, a pena di esclusione, due ulteriori buste, che dovranno essere a loro volta chiuse, debitamente sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, di cui una contenente l'offerta economica e l'altra la documentazione amministrativa. La busta B dovrà riportare all'esterno la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" e la busta A dovrà riportare la dicitura OFFERTA ECONOMICA".

La consegna dovrà essere effettuata, a pena di esclusione, **in busta chiusa e nei termini stabiliti**.

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

**"Partecipazione alla gara per l'affidamento del servizio di distribuzione panini, focacce, pizza al trancio".**

L'invio del plico contenente l'offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente. Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza. Non farà fede la data del timbro postale. Non saranno prese in considerazione istanze inviate via fax o per posta elettronica.

## **11. ESAME COMPARATIVO APERTURA BUSTE E VALUTAZIONE DELL'OFFERTA**

La Commissione Tecnica nominata dal Dirigente Scolastico, procederà **il giorno 29.03.2018 alle ore 12.30** presso gli uffici dell'Istituto :

o Alla verifica dell'integrità e della tempestività della ricezione dei plichi pervenuti;

o All'apertura delle buste A di tutte le offerte e alla constatazione della presenza dei documenti ivi contenuti;

A tale seduta della commissione potrà assistere un incaricato di ciascun concorrente il cui nominativo, in considerazione delle procedure riguardanti l'accesso di terzi presso la sede dell'Istituto, dovrà essere comunicato mediante e-mail all'indirizzo di posta elettronica istituzionale: [sois00600d@istrzuione.it](mailto:sois00600d@istrzuione.it) entro la data precedente la seduta, con allegata fotocopia di un documento di identificazione nonché con l'indicazione dei relativi poteri o degli estremi della procura speciale.

La commissione, come da norma procederà, quindi, **in seduta riservata**, all'esame del contenuto dei singoli documenti e all'attribuzione del relativo punteggio.

Infine, la commissione procederà alla formulazione della graduatoria e alla proposta di aggiudicazione provvisoria nei confronti dell'offerente classificatosi al primo posto.

L'Istituto provvederà, comunque a comunicare l'avvenuta aggiudicazione provvisoria al concorrente risultato primo nella graduatoria, nonché al concorrente che nella graduatoria stessa sarà risultato secondo e a pubblicarla all'albo online dell'Istituto.

L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'Amministrazione.

La Commissione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta pervenuta, purchè valida e giudicata congrua.

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 istituzione Scolastica. Dopo l'aggiudicazione, la Ditta aggiudicataria sarà invitata a sottoscrivere apposito contratto di servizio fornitura come precedentemente specificato.

La gara sarà affidata, secondo i canoni di legge, con aggiudicazione in base al criterio dell'offerta più vantaggiosa.

## **12. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente e qualitativamente più conveniente, secondo il seguente schema:

### **Schema di valutazione**

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:

- Prezzo: punti 45
- Contributo: punti 30
- Qualificazione del servizio: punti 9
- Certificazione di qualità ISO: punti 12
- Altri servizi offerti (prenotazione prodotti tramite social network) punti 4

**Totale punti 100**

### **1)PREZZO PUNTI max 45**

Verrà valutato il totale delle offerte per singolo prodotto delle tre tipologie richieste ( la Ditta che presenterà l'offerta più economica verrà attribuito il punteggio massimo di 45).

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

(punteggio)  $X=45 \times \frac{\text{Offerta migliore}}{\text{Offerta presentata}}$

Offerta presentata

*Per le offerte anormalmente basse di procederà a quanto previsto da l D.Lg.. n. 50/2016*

### **2) CONTRIBUTO ECONOMICO PUNTI max 30**

( punteggio)  $X=30 \times \frac{\text{Contributo offerto}}{\text{Contributo migliore}}$

Contributo migliore

- contributo minimo € 2.500,00

### **3) QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO PUNTI max 9**

1) Proposte innovative per una migliore e più efficiente erogazione degli alimenti

max **punti 2**

2) Attestazione da parte delle Ditte di aver svolto servizi di distribuzione di alimenti presso Pubbliche Amministrazioni ed Enti (punti 1 per ogni pubblica amministrazione fino ad

un massimo di punti 6 max **punti 7**

### **4) CERTIFICAZIONE DI QUALITA'ISO O EQUIVALENTE PUNTI max 12**

Certificazione ISO 9001 Punti 4

Certificazione ISO 22000 Punti 4

Altre Certificazioni ISO/equivalenti punti 2 per ogni certificazione max Punti 4

### **5)ALTRI SERVIZI OFFERTI PUNTI max 4**

Prenotazione giornaliera prodotti tramite social network max Punti 4

### **13. PENALITA', REVOCA E DECADENZA**

Le violazioni in materia di personale, di igiene e sanità, fiscale, ecc., saranno comunicate alle Autorità di rispettiva competenza.

Sarà facoltà dell'Istituto revocare la concessione qualora la Ditta appaltatrice non ottemperi ai seguenti obblighi:

- rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- rispetto dei prezzi di vendita, della qualità dei prodotti e delle grammature;
- rispetto delle prescrizioni in materia di personale e sicurezza;
- rispetto degli orari;
- arbitraria sospensione del servizio, salvo cause di forza maggiore tempestivamente notificate all'Istituto;
- violazione delle disposizioni in materia di variazione dei prezzi inseriti nel listino;
- ripetute irregolarità o gravi anomalie nell'esecuzione degli obblighi contrattuali.

L'Istituto ha, inoltre, facoltà di revocare la concessione, con un preavviso almeno di un mese, per sopravvenuti motivi di pubblico interesse o al verificarsi di nuove condizioni gestionali e/o sopravvenute necessità di variazioni organizzative.

#### **14. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI- INFORMATIVA**

Ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. 196/03 si informa che:

- a) Le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono alla procedura di quanto oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.
- b) Il conferimento dei dati è obbligatorio e l'eventuale rifiuto potrà comportare la mancata prosecuzione della fase pre-contrattuale o la mancata o parziale esecuzione del contratto.
- c) Il trattamento dei dati avviene attraverso il sistema informatizzato e mediante archivi cartacei.
- d) Il titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico.
- e) responsabile del trattamento dei dati è il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi.
- e) Incaricati del trattamento dei dati sono li assistenti amministrativi, oltre ai soggetti eventuali componenti della commissione di valutazione delle offerte.
- f) I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 del D.L.gs. 196/03

#### **15. FORO COMPETENTE**

Per qualsiasi controversia o divergenza, qualora non si giunga ad accordo extra-giudiziale, si intende competente il foro di Sondrio

Il presente bando viene reso pubblico mediante pubblicazione sul sito web di questo Istituto [www.iisleonardodavinci.gov.it](http://www.iisleonardodavinci.gov.it)

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

Prof. Salvatore LA VECCHIA

"Firma digitale ai sensi del D.lgs 82/2005"

DS/lc