



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica, per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV



POLO LICEALE STATALE "R. MATTIOLI "



LICEO SCIENTIFICO - LICEO SCIENTIFICO DELLE SCIENZE APPLICATE - LICEO MUSICALE

VIA SAN ROCCO - **66054 VASTO (CH)**

☎ 087360919 - FAX 0873/374855 - CODICE MECCANOGRAFICO CHPS030005 - C.F. 83001350699

e-mail: chps030005@istruzione.it - PEC: chps030005@pec.istruzione.it Sito web: www.liceoscientificovasto.it

Codice Univoco Ufficio: **UFJI16**

Protocollo n.2978/c14

Vasto, 31/07/2018

Visto il Decreto Interministeriale n°44/2001 "Regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche".

Visto il DLgs 50 del 18/04/2016.

Premesso che questa stazione appaltante intende dar seguito al servizio di somministrazione di panini, pizze, focacce e cornetti freschi durante l'intervallo giornaliero, rivolto agli alunni e al personale in servizio.

Premesso che in data 07/06/2018 è scaduto il bando di gara relativo all'a.s. 2017/2018 relativo alla somministrazione di pizze, panini e focacce.

Si dispone quanto segue:

Oggetto: Bando di gara per l'affidamento del servizio di distribuzione panini freschi, pizze, focacce e cornetti freschi - Periodo : Settembre 2018 / 08 Giugno 2019 – **CIG: ZC9248980F**.

Oggetto della Gara.

Il servizio di ristoro ha per oggetto la fornitura di panini freschi, pizze, focacce e cornetti freschi agli alunni ed al personale in servizio presso la sede del Polo Liceale Statale "R.Mattioli" - Vasto.

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

- Alunni iscritti n.770 - Personale Scuola n.80

I prodotti alimentari devono essere solo e soltanto cornetti, panini freschi, focacce, pizze 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 vendere 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 del Consiglio di Istituto.

In particolare si rammenta che il fornitore aggiudicatario assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla predetta normativa, pena la nullità assoluta del contratto.

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 fax, e-mail, ammontare del contributo, e dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante che si impegna altresì a versare alla stazione appaltante un contributo di **€ 4.000,00** da dividersi in due rate: la prima entro il 30 novembre 2018 e la seconda entro il 28 febbraio 2019.

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 27/08/2018** presso l'Ufficio protocollo del Polo Liceale Statale "R. Mattioli" Via San Rocco – VASTO (CH).

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 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.

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 fino al termine delle lezioni anno 2019.

Erogazione del Servizio.

Il servizio di somministrazione, che sarà attivato entro il mese di Settembre 2018 non è soggetto né al tacito rinnovo né al rinnovo espresso (art. 23 L. n. 62/2005).

Tale servizio non deve comportare l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente, ma deve prevedere solo due banchi vendita, posizionati giornalmente per la vendita, per non più di 30 minuti, dalle 10.45 alle 11.15.

Per l'esecuzione del 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 di **€ 4.000,00** all'Istituzione Scolastica, per i progetti dell'ampliamento dell'offerta formativa, che dovrà essere versato direttamente all'Istituto in due rate, rispettivamente entro il 30 novembre 2018 un importo di € 2.000,00, entro il 28 febbraio 2019 € 2.000,00.

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.

I prodotti che dovranno essere erogati sono i seguenti:

- panini freschi (70 gr.) di cui 30 gr di farcitura;
- pizze varie (100/150gr.);
- focaccia vuota (gr.100) di cui 30 gr di farcitura;
- cornetti freschi (gr. 80/120).

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

Decorso i termini per la presentazione delle offerte, la Commissione Tecnica presieduta dalla Dirigente Scolastica, procederà all'apertura dei plichi e delle buste in essi contenute.

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)**.

L'esame delle offerte e l'attribuzione dei punteggi, nell'ambito di quanto indicato, avverrà ad insindacabile giudizio della Commissione Tecnica in base alla documentazione presentata dall'offerente.

La valutazione avverrà secondo il sistema del rapporto qualità / prezzo più vantaggioso.

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 settembre 2018.

L'aggiudicazione diventerà definitiva, con sottoscrizione del contratto, dopo aver espletato le 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.

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 del rapporto qualità-prezzo, quest'ultimo (ovvero il prezzo) da esprimersi obbligatoriamente per ciascun prodotto di cui all'allegato Modello A3.

Il prodotto dovrà, per la valutazione del rapporto qualità-prezzo, **essere fornito** al momento dell'apertura delle buste e ciascuna delle ditte verrà preventivamente informata della data in cui si svolgerà l'apertura delle buste.

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.

Per l'aggiudicazione della gara verrà considerata la Ditta che risulterà avere la somma delle tre medie (panini,pizze,focacce) più basse dei prezzi offerti rispettosi sempre del rapporto qualità/prezzo.

Per l'offerta Tecnica verranno considerati come indispensabili i seguenti requisiti:

- descrizione erogazione alimenti ai sensi DL155/97,
- attestazione HACCP in corso di validità al momento della presentazione del bando,

Le offerte verranno sottoposte alla Commissione Tecnica 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 accettazione del versamento del contributo richiesto dalla stazione appaltante;
- 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:

- nel caso in cui, in seguito a controllo, sia accertata una difformità rispetto all'offerta presentata.
- 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;

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.

La Dirigente Scolastica 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.

La Dirigente Scolastica 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.

La Dirigente Scolastica 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 la Dirigente Scolastica, Prof.ssa Maria Grazia ANGELINI.

LA DIRIGENTE SCOLASTICA
Prof.ssa Maria Grazia ANGELINI

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi
dell'art. 3, comma 2 del decreto legislativo n. 39/93*