



Protocollo n. 2262  
Valenza, 07.07.2012

Spett. le  
"NON SOLO PIZZA" ALESSANDRIA  
- AN.SA.1 S.N.C. FRUGAROLO  
- IL FORNO DI PATTI MICHELA AL.  
- BAR NDOOR VALENZA  
- BAR NUOVO BELVEDERE VALENZA

Oggetto: procedura di gara per l'affidamento del servizio di fornitura delle merende anno scolastico2012/13.

**VISTO** il Decreto Interministeriale 1 febbraio 2001, n. 44, in particolare gli artt. 31 sgg. che regolano l'attività negoziale delle istituzioni scolastiche;

**VISTO** il Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e successive modificazioni (codice dei contratti pubblici relativi ai lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/CE e 2004/18/CE);

**VISTI** gli artt. 1559 sgg. del Codice Civile, che dettano norme sull'istituto contrattuale denominato "somministrazione";

**CONSIDERATA** l'opportunità di fornire servizio di distribuzione delle colazioni all'interno della Scuola;

È indetta una procedura di gara per l'affidamento del servizio di fornitura delle colazioni all'interno della scuola.

#### **AMMINISTRAZIONE APPALTANTE**

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "BENVENUTO CELLINI"  
STRADA PONTECURONE,17 - VALENZA

#### **CATEGORIA SERVIZIO E DESCRIZIONE**

Servizio fornitura delle colazioni come da allegato nei locali dell'istituzione scolastica:

SEDE CENTRALE : ISTITUTO COMMERCIALE "C.NOE"

STRADA PONTECURONE,17 N.1 PUNTI VENDITA

SUCCURSALE: LICEO SCIENT. ST. "L.B.ALBERTI"e LICEO ART. "CARRA"

STRADA FONTANILE,5 N.2 PUNTI VENDITA TIPOLOGIA DI UTENZA

L'utenza è costituita dagli studenti (circa 750 ) e dal personale (circa 100 ).

#### **CONDIZIONI DI AMMISSIBILITA'**

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 di partita IVA;

-possesso di regolare licenza per l'esercizio della vendita al pubblico;

-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.;

-dichiarazione della ditta di utilizzare sistemi igienicamente idonei al trasporto di merende confezionate a norma;

-dichiarazione della ditta sulle modalità della registrazione fiscale.

## DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto ha durata di 1 (uno) anno dalla data di stipulazione.

## ASSICURAZIONE

Il gestore, all'inizio dell'attività, dovrà essere in possesso di una polizza assicurativa, a copertura di eventuali danni dovuti all'espletamento del servizio e/o a cause ad esse connesse, che derivassero all'istituto e/o a terzi, persone, animali o cose.

## SUBAPPALTO

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

## RESPONSABILITÀ

L'istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità in caso di furto, incendi e di qualsiasi altro evento possa danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della gestione.

## INDENNITÀ D'USO

È a carico del gestore il pagamento dell'eventuale indennità d'uso di utenze e smaltimento rifiuti.

## MODALITÀ DI INVIO DELL'OFFERTA

I soggetti interessati, in possesso dei predetti requisiti, dovranno far **pervenire** la propria offerta, formulata mediante compilazione del modello allegato, **in busta chiusa**, con tutti i mezzi (non fa fede il timbro postale) pena esclusione entro le **ore 13 del 25 luglio 2012**.  
Le offerte pervenute in ritardo e/o non conformi alle prescrizioni, non saranno prese in considerazione.

## 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 bando di gara, che avrà presentato l'offerta più vantaggiosa, valutata in base al punteggio attribuito con i seguenti criteri elencati:

PREZZO PUNTI 55

CONTRIBUTO ALLA SCUOLA PUNTI 35

QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO PUNTI 5

CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ PUNTI 5

### A) PREZZO PUNTI MASSIMI 55

Le Ditte concorrenti dovranno indicare nell'allegato ( che costituisce parte integrante della presente lettera di 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 proposto dalle Ditte.

Verrà valutato il totale delle offerte per singolo prodotto ( alla Ditta che presenterà l'offerta più economica verrà attribuito il punteggio max 55). Alle altre offerte sarà assegnato il punteggio applicando la seguente formula:

55 x per prezzo più basso offerto

(punteggio) X= \_\_\_\_\_

prezzo offerto

### B) CONTRIBUTO ALLA SCUOLA PUNTI MASSIMI 35

Contributo alla scuola senza vincolo di destinazione da utilizzare nell'ambito del POF .

La Ditta che avrà presentato l'offerta più favorevole si aggiudicherà i 35 punti per le altre offerte sarà attribuito il punteggio applicando la seguente formula:

35 x contributo offerta

(punteggio) X= \_\_\_\_\_

Contributo migliore

C) *QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO PUNTI max 5* \_\_\_\_\_

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 sono riconosciuti PUNTI 1 per ogni anno fino ad un massimo di punti 5.

D) *CERTIFICAZIONE DI QUALITA' PUNTI max 5* \_\_\_\_\_

Mancanza di certificazione PUNTI 0.

Si procederà all'aggiudicazione anche alla presenza di una sola offerta, purchè ritenuta congrua e conveniente per la scuola.

## **TERMINI CONTRATTUALI**

### **Obblighi da assumere dal vincitore della gara:**

- garantire disponibilità giornaliera, freschezza e igienicità di tutti i prodotti;
- distribuzione di prodotti confezionati;
- descrizione degli ingredienti;
- impegno a non variare senza l'autorizzazione, 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;
- disponibilità ad effettuare il servizio tutti i giorni di apertura della scuola, dal lunedì al sabato al momento delle ricreazioni (orientativamente dalle ore 10,55 alle ore 11,20) con modalità da concordare all'inizio dell'anno scolastico.

La Ditta vincitrice della gara di appalto dovrà contrarre con l'istituzione scolastica un tipico contratto di somministrazione, attraverso il quale si obbliga ad eseguire prestazioni periodiche o continuative di cose, nel caso specifico, consegne di merende agli alunni e al personale della scuola in cambio di denaro (art. 1559 cod. Civile).

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 i laboratori dell'ASL di competenza per la verifica della qualità del prodotto.
- Una volta acquisita la licenza di vendita 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.
- Il Dirigente Scolastico della scuola può recedere dal contratto in ogni momento a seguito di valutazione di non rispondenza del servizio richiesto o di ogni altra causa di inadempimento del contratto di somministrazione.
- Il Dirigente Scolastico vigilerà affinché il comportamento del personale adibito al servizio sia adeguato all'ambiente scolastico.

Data di pubblicazione del bando all'albo della scuola: 7.07.2012

Il presente bando viene pubblicato sul sito 7.07.2012

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof. Paolo Repetto

**OFFERTA SERVIZI FORNITURA COLAZIONI**

allegato 1

TIMBRO DITTA \_\_\_\_\_

All' I.I.S. "CELLINI" VALENZA

Comunichiamo la nostra migliore offerta per la fornitura del servizio colazioni

<b>Tipologia prodotto Prezzo</b>	<b>Contenuto</b>
Focaccia vuota	gr.100
☐ focaccia vuota	gr. 50
Focaccia monofarcitura: 100 gr.+	
salame	gr. 35
prosciutto cotto	gr. 35
prosciutto crudo	gr. 35
mortadella	gr. 35
alle verdure	(specificare: crude, sott'olio, cotte, grigliate)
Focaccia plurifarcitura: 100 gr. +	
mozzarella e pomodoro	gr. 20+ 50
tonno e pomodoro	gr. 20+ 50
cotto e formaggio (specificare quale formaggio)	gr. 20+ 20
prosciutto cotto e fontina	gr.20+ 20
salame e fontina	gr.20+ 20
prosciutto crudo e mozzarella	gr.20+ 20
arista insalata e maionese	gr.20+ 20
Panino o baguette monofarcitura: 100 gr. +	
salame	gr.35
prosciutto cotto	gr.35
prosciutto crudo	gr.35
mortadella	gr.35
alle verdure	(specificare: crude, sott'olio, cotte, grigliate)
Panino o baguette plurifarcitura: 100 gr. +	
mozzarella e pomodoro	gr. 20+ 50
tonno e pomodoro	gr. 20+ 50
cotto e formaggio (specificare quale formaggio)	gr. 20+ 20
prosciutto cotto e fontina	gr.20+ 20
salame e fontina	gr.20+20
prosciutto crudo e mozzarella	gr.20+20
Pizza al formaggio gr.100	
Pizza margherita gr. 100	

**Contributo alla scuola**

**EURO:** .....

**Qualificazione del servizio**

**(Dichiarazione del servizio di distribuzione di alimenti presso Pubbliche Amm.ni e Scuole)**

- Indicare i nominativi delle Amministrazioni e gli anni:

**Certificazione di qualità:**

**(indicare eventuale possesso di certificazione di qualità)  
firma del titolare o rappresentante legale**