



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"Vittorio Veneto" Città della Vittoria
VIA VITTORIO EMANUELE II, 97 - TEL. 0438/57147 - FAX 0438/940780
31029 VITTORIO VENETO (TV)

C.F. 84002190266

Sedi Associate: I.P.S.I.A - Via Vittorio Emanuele II, 97 - VITTORIO VENETO
I.T.T. - Via Cavour, 1 - Tel. 0438-59194 - VITTORIO VENETO
I.T.E. - Via Pontavai, 121 - Tel. 0438/555138 - VITTORIO VENETO

Prot. n. 9021/C24a

Vittorio Veneto, 1 dicembre 2016

Spett.le Ditta
BREAKAFE' snc di Pitton Mauro € C.
Via Beni Comuni, 21/A
30026 Portogruaro (VE)

PEC: breakafe@legalmail.it

Oggetto: Bando di gara per l'affidamento della concessione di vendita interna di prodotti da forno freschi (panini, pizzette, focacce, ecc.)
Cig: Z161C4EA5C

L'Istituto di Istruzione Superiore "Vittorio Veneto" Città della Vittoria indice una procedura di gara per l'affidamento del servizio di distribuzione panini, pizzette, focacce e snack agli alunni, presso le seguenti sedi:

sede principale: IPSIA via Vittorio Emanuele II, 97 Vittorio Veneto - 1 postazione

plesso ITT via Cavour, 1 Vittorio Veneto - 2 postazioni

plesso ITE via Pontavai, 121 Vittorio Veneto - 1 postazione

A. Servizio richiesto

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

- Alunni iscritti al diurno n. 846;
 - Personale che presta servizio n. 150
- distribuiti in tre sedi.

I locali dell'Istituto potranno essere visitati su appuntamento.

L'offerta per il servizio ristoro, che dovrà essere attivato dal 9 gennaio 2017, ha validità di anni 5 (cinque) a far data dalla stipulazione del contratto che comunque 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, la distribuzione avverrà tramite banco di vendita rimovibile collocato all'interno dell'Istituto stesso.

La vendita deve avvenire in concomitanza con la ricreazione, secondo i seguenti orari:

sedi IPSIA e ITE

lunedì, mercoledì, giovedì, sabato dalle 10,50 alle 11,05 - martedì e venerdì dalle 10,25 alle 10,35

sede ITT

dal lunedì al sabato dalle 10,50 alle 11,05

Non sono ammesse manifestazioni di interesse provenienti da operatori tra loro non indipendenti ovvero che facciano parte o che intendano far parte di più raggruppamenti temporanei o consorzi di imprese.

La ditta aggiudicataria può accedere all'Istituto prima dell'orario fissato, per la necessaria preparazione dei banchi di vendita, che saranno a cura della stessa ditta, al termine del servizio, riposti in luogo prestabilito, lasciando gli ambienti adoperati puliti e liberi da ogni eventuale spazzatura.

La ditta aggiudicataria si impegna alla contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria.

I prodotti alimentari messi a disposizione degli alunni e del personale della scuola, devono essere solo e soltanto panini freschi, tramezzini e pizzette di produzione e/o preparazione propria, preparati in giornata e confezionati singolarmente.

Sono vietati componenti che abbiano subito fasi di congelamento per la conservazione.

È fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non è previsto nella sottostante tabella alla colonna prodotti.

Le grammature previste si intendono come minime.

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) prevista e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute e portati a Scuola in contenitori a norma per alimenti.

Si richiede offerta per i seguenti prodotti:

PRODOTTO	GRAMMI PANINO	GRAMMI FARCITURA
PANINO PICCOLO peso minimo gr.100 farciture varie	65	40
PANINO MORBIDO/CROCCANTE peso minimo gr. 120 farciture varie	80	40
PANE ARABO peso minimo gr. 150 farciture varie	100	50
PANE FILONE peso minimo gr. 150 farciture varie	100	50
PANINO COTOLETTA peso minimo gr. 210	95	115
PANINO HAMBURGER peso minimo gr. 180	65	115
PANINO HOT DOG peso minimo gr. 160	70	90
PIADINA peso minimo gr. 165	110	55
FOCACCIA peso minimo gr. 100/130	60/80	40/50
PIZZA peso minimo gr. 180		
TRAMEZZINI peso minimo gr. 90		
BRIOCHE peso minimo gr. 75		

B. Requisiti richiesti per la partecipazione alla gara

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 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 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.

Pertanto la ditta dovrà certificare:

- Il possesso di regolare licenza per l'esercizio della vendita di pizze, panini, ecc.;
- Il 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;
- l'utilizzo di mezzi igienicamente idonei al trasporto di merende confezionate a norma, in base ad apposita direttiva comunitaria, come certificato dall'autorizzazione sanitaria.

Con la presentazione dell'istanza/offerta si intendono accettate, incondizionatamente, tutte le clausole e condizioni del presente bando.

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 di 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 D.lgs. 81/2008, integrato dal Dlgs.106/09 (TUSL);
- copia certificato di conformità al D.lgs. n° 193 del 2007 (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;
- 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 possono essere prodotte 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.

L'inosservanza anche di una sola delle modalità di partecipazione richieste per la compilazione e la presentazione dell'offerta o la mancata presentazione anche di uno solo dei documenti richiesti, sarà causa di esclusione.

C. Modalità di invio dell'offerta

I soggetti interessati, in possesso dei predetti requisiti, dovranno far pervenire la propria offerta, formulata mediante compilazione dell'istanza "allegato 1" e dei modelli "allegato 2" e "allegato 3" entro le ore 12,00 del 15 dicembre 2016.

Il plico dovrà contenere al suo interno, a pena di esclusione, tre buste distinte, che dovranno essere a loro volta chiuse, debitamente sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'indicazione della ragione sociale e della sede del concorrente e la dicitura rispettivamente:

busta n. 1 "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" (istanza di partecipazione e contestuali dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell'atto di notorietà - allegato 1)

busta n. 2 "OFFERTA TECNICO QUALITATIVA" (allegato 2)

busta n. 3 "OFFERTA ECONOMICA" (allegato 3)

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 di prodotti da forno freschi"**

D. Procedura di gara

La commissione giudicatrice procederà:

- alle ore 9,00 del giorno 16 dicembre 2016 nella sede della Stazione appaltante sita in via Vittorio Emanuele II, 97,

in seduta pubblica: alla verifica dei plichi pervenuti e della documentazione amministrativa contenuta nella busta n. 1 e all'apertura della busta n. 2 offerta tecnico qualitativa e verifica dei documenti presenti;

in seduta riservata: all'analisi degli elaborati tecnici ivi contenuti e attribuzione dei punteggi ad essi relativi.

- Alle ore 9,00 del giorno 20 dicembre 2016 nella sede della Stazione appaltante sita in via Vittorio Emanuele II, 97,

in seduta pubblica: alla segnalazione degli esiti dei lavori, dei punteggi attribuiti alla qualità delle offerte, all'apertura della busta n. 3 offerta economica delle ditte ammesse alla fase successiva. Alla formulazione della graduatoria e individuazione delle offerte anomale ai sensi dell'art. 86 c. 2 del D.lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

L'Istituto potrà procedere ad aggiudicazione anche in presenza di un'unica offerta.

E. Criteri di aggiudicazione della fornitura

La concessione del servizio sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi del D.lgs. n. 163/06 e s.m.i., con l'attribuzione di 100 punti (70 punti per l'offerta tecnico-qualitativa e 30 punti per l'offerta economica), effettuata dalla Commissione giudicatrice ai sensi dell'art. 84 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i., ai seguenti elementi.

CRITERI	PUNTI
Certificazione di qualità dei prodotti	Fino ad un max di 70 punti
1 - assenza di grassi vegetali idrogenati (assenza 1 punti – presenza 0 punti)	
2 - assenza di coloranti artificiali (assenza 1 punti – presenza 0 punti)	

3 - assenza di aromi artificiali (assenza 1 punti – presenza 0 punti)	
4 - assenza di conservanti artificiali (assenza 1 punti – presenza 0 punti)	
5 - presenza di prodotti biologici (presenza 1 punto – assenza 0 punti)	
6 - presenza di prodotti DOP (presenza 1 punto – assenza 0 punti)	
7 - presenza di prodotti a km 0 (area Veneto, Emilia, Friuli, Trentino) (presenza 1 p. – assenza 0 p.)	
Prezzo più basso - Punteggio max allo sconto medio ponderato totale max, restanti offerte in misura proporzionale (sconto medio ponderato totale offerta x 30 diviso sconto medio ponderato totale max)	Fino ad un max di 30 punti

La ditta aggiudicataria verserà all'Istituto un contributo volontario annuale per il Miglioramento dell'offerta Formativa, proporzionato al numero degli utenti, pari o superiore a € 4.000,00 come desunto dall'indagine di mercato a suo tempo effettuata con le relative indicazioni del fatturato annuo.

Il suddetto contributo dovrà essere versato in massimo due soluzioni, una alla stipula del contratto, la seconda all'inizio del secondo semestre.

Il gestore non potrà in alcun modo ritardare il pagamento del contributo oltre i termini stabiliti, né far valere alcuna azione o eccezione se non dopo il pagamento dovuto.

In caso di ritardato versamento protratto oltre un mese il contratto verrà risolto di diritto.

La pubblicazione dell'aggiudicazione della gara avverrà entro 5 giorni dalla seduta della commissione esaminatrice.

In caso di parità l'Amministrazione aggiudicherà l'offerta alla ditta che avrà offerto il contributo maggiore legato alle attività formative.

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 indicato nell'allegato.

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;
- Disponibilità a effettuare il servizio tutti i giorni di apertura della scuola, dal lunedì al sabato secondo gli orari richiesti al punto A, tranne nei periodi di sospensione dell'attività didattica;
- Descrizione degli ingredienti;
- Rispettare le prescrizioni in ordine al trasporto e al confezionamento (singolo) dei prodotti somministrati;
- La ditta è tenuta altresì a rispettare tutte le leggi, i regolamenti ed ordinamenti di polizia urbana, di pubblica sicurezza e le norme di igiene e sanità;
- Il servizio dovrà essere svolto dal gestore e/o dal personale alle sue dipendenze, munito di apposita divisa con cartellino di riconoscimento, in regola con le norme assistenziali, previdenziali, contrattuali, di sicurezza e igiene del lavoro, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in merito.

La scuola è esente da ogni responsabilità derivante dalla mancata osservanza da parte della ditta di tali norme, nonché relativamente al possesso di licenza, autorizzazioni, nulla osta.

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).

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

- Il Dirigente Scolastico può in ogni momento prelevare campioni dei materiali alimentari per la verifica della qualità del prodotto.
- Il Dirigente Scolastico non effettua 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 da parte delle autorità competenti, di natura fiscale, contributiva e sanitaria, teso a verificare la regolarità del servizio potrà imputare responsabilità esclusivamente alla ditta fornitrice del servizio medesimo;
- Il Dirigente Scolastico può riunire apposita commissione di valutazione del servizio, costituita a suo insindacabile giudizio, e recedere dal contratto in ogni momento a seguito di:
 1. Parere negativo della commissione di cui sopra circa la qualità del servizio erogato;
 2. Ogni altra causa di inadempimento del contratto di somministrazione.

In caso di recesso anticipato per i motivi di cui sopra nulla sarà dovuto al gestore del servizio.

Tutte le spese di gara e contrattuali sono ad esclusivo carico dell'aggiudicatario.

Responsabile del procedimento

Il responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico.

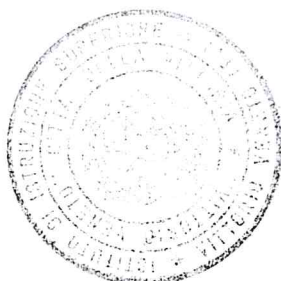
Pubblicazione del bando

Il presente bando viene pubblicato sul sito www.iisvittorioveneto.gov.it

Informativa Trattamento Dati (d.lgs 196 /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 riservatezza;
- b) i diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 D.lgs n.196/03.



Il Dirigente Scolastico
Prof. Domenico dal Mas



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"Vittorio Veneto" Città della Vittoria
VIA VITTORIO EMANUELE II, 97 - TEL. 0438/57147 - FAX 0438/940780
31029 VITTORIO VENETO (TV)

C.F. 84002190266

Sedi Associate: I.P.S.I.A - Via Vittorio Emanuele II, 97 - VITTORIO VENETO
I.T.T. - Via Cavour, 1 - Tel. 0438-59194 - VITTORIO VENETO
I.T.E. - Via Pontavai, 121 - Tel. 0438/555138 - VITTORIO VENETO

Prot. n. 9030/C24a

Vittorio Veneto, 1 dicembre 2016

Spett.le Ditta
Service Vending srl
Via Trieste, 4
31025 Santa Lucia di Piave (TV)
Service-vending@legalmail.it

Oggetto: Bando di gara per l'affidamento della concessione di vendita interna di prodotti da forno freschi (panini, pizzette, focacce, ecc.)
Cig: Z161C4EA5C

L'Istituto di Istruzione Superiore "Vittorio Veneto" Città della Vittoria indice una procedura di gara per l'affidamento del servizio di distribuzione panini, pizzette, focacce e snack agli alunni, presso le seguenti sedi:

sede principale: IPSIA via Vittorio Emanuele II, 97 Vittorio Veneto - 1 postazione

plesso ITT via Cavour, 1 Vittorio Veneto - 2 postazioni

plesso ITE via Pontavai, 121 Vittorio Veneto - 1 postazione

A. Servizio richiesto

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

- Alunni iscritti al diurno n. 846;
 - Personale che presta servizio n. 150
- distribuiti in tre sedi.

I locali dell'Istituto potranno essere visitati su appuntamento.

L'offerta per il servizio ristoro, che dovrà essere attivato dal 9 gennaio 2017, ha validità di anni 5 (cinque) a far data dalla stipulazione del contratto che comunque 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, la distribuzione avverrà tramite banco di vendita rimovibile collocato all'interno dell'Istituto stesso.

La vendita deve avvenire in concomitanza con la ricreazione, secondo i seguenti orari:

sedi IPSIA e ITE

lunedì, mercoledì, giovedì, sabato dalle 10,50 alle 11,05 - martedì e venerdì dalle 10,25 alle 10,35

sede ITT

dal lunedì al sabato dalle 10,50 alle 11,05

Non sono ammesse manifestazioni di interesse provenienti da operatori tra loro non indipendenti ovvero che facciano parte o che intendano far parte di più raggruppamenti temporanei o consorzi di imprese.

La ditta aggiudicataria può accedere all'Istituto prima dell'orario fissato, per la necessaria preparazione dei banchi di vendita, che saranno a cura della stessa ditta, al termine del servizio, riposti in luogo prestabilito, lasciando gli ambienti adoperati puliti e liberi da ogni eventuale spazzatura.

La ditta aggiudicataria si impegna alla contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria.

I prodotti alimentari messi a disposizione degli alunni e del personale della scuola, devono essere solo e soltanto panini freschi, tramezzini e pizzette di produzione e/o preparazione propria, preparati in giornata e confezionati singolarmente.

Sono vietati componenti che abbiano subito fasi di congelamento per la conservazione.

È fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non è previsto nella sottostante tabella alla colonna prodotti.

Le grammature previste si intendono come minime.

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) prevista e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute e portati a Scuola in contenitori a norma per alimenti.

Si richiede offerta per i seguenti prodotti:

PRODOTTO	GRAMMI PANINO	GRAMMI FARCITURA
PANINO PICCOLO peso minimo gr.100 farciture varie	65	40
PANINO MORBIDO/CROCCANTE peso minimo gr. 120 farciture varie	80	40
PANE ARABO peso minimo gr. 150 farciture varie	100	50
PANE FILONE peso minimo gr. 150 farciture varie	100	50
PANINO COTOLETTA peso minimo gr. 210	95	115
PANINO HAMBURGER peso minimo gr. 180	65	115
PANINO HOT DOG peso minimo gr. 160	70	90
PIADINA peso minimo gr. 165	110	55
FOCACCIA peso minimo gr. 100/130	60/80	40/50
PIZZA peso minimo gr. 180		
TRAMEZZINI peso minimo gr. 90		
BRIOCHE peso minimo gr. 75		

B. Requisiti richiesti per la partecipazione alla gara

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 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 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.

Pertanto la ditta dovrà certificare:

- Il possesso di regolare licenza per l'esercizio della vendita di pizze, panini, ecc.;
- Il 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;
- l'utilizzo di mezzi igienicamente idonei al trasporto di merende confezionate a norma, in base ad apposita direttiva comunitaria, come certificato dall'autorizzazione sanitaria.

Con la presentazione dell'istanza/offerta si intendono accettate, incondizionatamente, tutte le clausole e condizioni del presente bando.

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 di 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 D.lgs. 81/2008, integrato dal Dlgs.106/09 (TUSL);
- copia certificato di conformità al D.lgs. n° 193 del 2007 (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;
- 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 possono essere prodotte 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.

L'inosservanza anche di una sola delle modalità di partecipazione richieste per la compilazione e la presentazione dell'offerta o la mancata presentazione anche di uno solo dei documenti richiesti, sarà causa di esclusione.

C. Modalità di invio dell'offerta

I soggetti interessati, in possesso dei predetti requisiti, dovranno far pervenire la propria offerta, formulata mediante compilazione dell'istanza "allegato 1" e dei modelli "allegato 21" e "allegato 3" entro le ore 12,00 del 15 dicembre 2016.

Il plico dovrà contenere al suo interno, a pena di esclusione, tre buste distinte, che dovranno essere a loro volta chiuse, debitamente sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'indicazione della ragione sociale e della sede del concorrente e la dicitura rispettivamente:

busta n. 1 "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" (istanza di partecipazione e contestuali dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell'atto di notorietà - allegato 1)

busta n. 2 "OFFERTA TECNICO QUALITATIVA" (allegato 2)

busta n. 3 "OFFERTA ECONOMICA" (allegato 3)

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 di prodotti da forno freschi"***

D. Procedura di gara

La commissione giudicatrice procederà:

- alle ore 9,00 del giorno 16 dicembre 2016 nella sede della Stazione appaltante sita in via Vittorio Emanuele II, 97,

in seduta pubblica: alla verifica dei plichi pervenuti e della documentazione amministrativa contenuta nella busta n. 1 e all'apertura della busta n. 2 offerta tecnico qualitativa e verifica dei documenti presenti;

in seduta riservata: all'analisi degli elaborati tecnici ivi contenuti e attribuzione dei punteggi ad essi relativi.

- Alle ore 9,00 del giorno 20 dicembre 2016 nella sede della Stazione appaltante sita in via Vittorio Emanuele II, 97,

in seduta pubblica: alla segnalazione degli esiti dei lavori, dei punteggi attribuiti alla qualità delle offerte, all'apertura della busta n. 3 offerta economica delle ditte ammesse alla fase successiva. Alla formulazione della graduatoria e individuazione delle offerte anomale ai sensi dell'art. 86 c. 2 del D.lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

L'Istituto potrà procedere ad aggiudicazione anche in presenza di un'unica offerta.

E. Criteri di aggiudicazione della fornitura

La concessione del servizio sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi del D.lgs. n. 163/06 e s.m.i., con l'attribuzione di 100 punti (70 punti per l'offerta tecnico-qualitativa e 30 punti per l'offerta economica), effettuata dalla Commissione giudicatrice ai sensi dell'art. 84 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i., ai seguenti elementi.

CRITERI	PUNTI
Certificazione di qualità dei prodotti	Fino ad un max di 70 punti
1 - assenza di grassi vegetali idrogenati (assenza 1 punti – presenza 0 punti)	
2 - assenza di coloranti artificiali (assenza 1 punti – presenza 0 punti)	

3 - assenza di aromi artificiali (assenza 1 punti – presenza 0 punti)	
4 - assenza di conservanti artificiali (assenza 1 punti – presenza 0 punti)	
5 - presenza di prodotti biologici (presenza 1 punto – assenza 0 punti)	
6 - presenza di prodotti DOP (presenza 1 punto – assenza 0 punti)	
7 - presenza di prodotti a km 0 (area Veneto, Emilia, Friuli, Trentino) (presenza 1 p. – assenza 0 p.)	
Prezzo più basso - Punteggio max allo sconto medio ponderato totale max, restanti offerte in misura proporzionale (sconto medio ponderato totale offerta x 30 diviso sconto medio ponderato totale max)	Fino ad un max di 30 punti

La ditta aggiudicataria verserà all'Istituto un contributo volontario annuale per il Miglioramento dell'offerta Formativa, proporzionato al numero degli utenti, pari o superiore a € 4.000,00 come desunto dall'indagine di mercato a suo tempo effettuata con le relative indicazioni del fatturato annuo.

Il suddetto contributo dovrà essere versato in massimo due soluzioni, una alla stipula del contratto, la seconda all'inizio del secondo semestre.

Il gestore non potrà in alcun modo ritardare il pagamento del contributo oltre i termini stabiliti, né far valere alcuna azione o eccezione se non dopo il pagamento dovuto.

In caso di ritardato versamento protratto oltre un mese il contratto verrà risolto di diritto.

La pubblicazione dell'aggiudicazione della gara avverrà entro **5 giorni** dalla seduta della commissione esaminatrice.

In caso di parità l'Amministrazione aggiudicherà l'offerta alla ditta che avrà offerto il contributo maggiore legato alle attività formative.

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 indicato nell'allegato.

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;
- Disponibilità a effettuare il servizio tutti i giorni di apertura della scuola, dal lunedì al sabato secondo gli orari richiesti al punto A, tranne nei periodi di sospensione dell'attività didattica;
- Descrizione degli ingredienti;
- Rispettare le prescrizioni in ordine al trasporto e al confezionamento (singolo) dei prodotti somministrati;
- La ditta è tenuta altresì a rispettare tutte le leggi, i regolamenti ed ordinamenti di polizia urbana, di pubblica sicurezza e le norme di igiene e sanità;
- Il servizio dovrà essere svolto dal gestore e/o dal personale alle sue dipendenze, munito di apposita divisa con cartellino di riconoscimento, in regola con le norme assistenziali, previdenziali, contrattuali, di sicurezza e igiene del lavoro, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in merito.

La scuola è esente da ogni responsabilità derivante dalla mancata osservanza da parte della ditta di tali norme, nonché relativamente al possesso di licenza, autorizzazioni, nulla osta.

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).

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

- Il Dirigente Scolastico può in ogni momento prelevare campioni dei materiali alimentari per la verifica della qualità del prodotto.
- Il Dirigente Scolastico non effettua 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 da parte delle autorità competenti, di natura fiscale, contributiva e sanitaria, teso a verificare la regolarità del servizio potrà imputare responsabilità esclusivamente alla ditta fornitrice del servizio medesimo;
- Il Dirigente Scolastico può riunire apposita commissione di valutazione del servizio, costituita a suo insindacabile giudizio, e recedere dal contratto in ogni momento a seguito di:
 1. Parere negativo della commissione di cui sopra circa la qualità del servizio erogato;
 2. Ogni altra causa di inadempimento del contratto di somministrazione.

In caso di recesso anticipato per i motivi di cui sopra nulla sarà dovuto al gestore del servizio.

Tutte le spese di gara e contrattuali sono ad esclusivo carico dell'aggiudicatario.

Responsabile del procedimento

Il responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico.

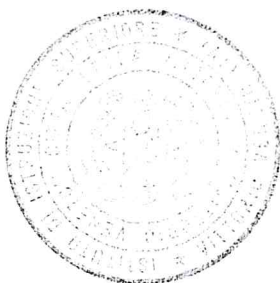
Pubblicazione del bando

Il presente bando viene pubblicato sul sito www.iisvittorioveneto.gov.it

Informativa Trattamento Dati (d.lgs 196 /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 riservatezza;
- b) i diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 D.lgs n.196/03.



Il Dirigente Scolastico
Prof. Domenico dal Mas



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"Vittorio Veneto" Città della Vittoria
VIA VITTORIO EMANUELE II, 97 - TEL. 0438/57147 - FAX 0438/940780
31029 VITTORIO VENETO (TV)

C.F. 84002190266

Sedi Associate: I.P.S.I.A - Via Vittorio Emanuele II, 97 - VITTORIO VENETO
I.T.T. - Via Cavour, 1 - Tel. 0438-59194 - VITTORIO VENETO
I.T.E. - Via Pontavai, 121 - Tel. 0438/555138 - VITTORIO VENETO

Prot. n. 9029/C24a

Vittorio Veneto, 1 dicembre 2016

Spett.le Ditta
GRUPPO ILLIRIA SPA
Via J. Linussio, 1
33100 Udine

PEC: pec@pec.gruppoilliria.it

Oggetto: Bando di gara per l'affidamento della concessione di vendita interna di prodotti da forno freschi (panini, pizzette, focacce, ecc.)
Cig: Z161C4EA5C

L'Istituto di Istruzione Superiore "Vittorio Veneto" Città della Vittoria indice una procedura di gara per l'affidamento del servizio di distribuzione panini, pizzette, focacce e snack agli alunni, presso le seguenti sedi:

sede principale: IPSIA via Vittorio Emanuele II, 97 Vittorio Veneto - 1 postazione

plesso ITT via Cavour, 1 Vittorio Veneto - 2 postazioni

plesso ITE via Pontavai, 121 Vittorio Veneto - 1 postazione

A. Servizio richiesto

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

- Alunni iscritti al diurno n. 846;
 - Personale che presta servizio n. 150
- distribuiti in tre sedi.

I locali dell'Istituto potranno essere visitati su appuntamento.

L'offerta per il servizio ristoro, che dovrà essere attivato dal 9 gennaio 2017, ha validità di anni 5 (cinque) a far data dalla stipulazione del contratto che comunque 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, la distribuzione avverrà tramite banco di vendita rimovibile collocato all'interno dell'Istituto stesso.

La vendita deve avvenire in concomitanza con la ricreazione, secondo i seguenti orari:

sedi IPSIA e ITE

lunedì, mercoledì, giovedì, sabato dalle 10,50 alle 11,05 - martedì e venerdì dalle 10,25 alle 10,35

sede ITT

dal lunedì al sabato dalle 10,50 alle 11,05

Non sono ammesse manifestazioni di interesse provenienti da operatori tra loro non indipendenti ovvero che facciano parte o che intendano far parte di più raggruppamenti temporanei o consorzi di imprese.

La ditta aggiudicataria può accedere all'Istituto prima dell'orario fissato, per la necessaria preparazione dei banchi di vendita, che saranno a cura della stessa ditta, al termine del servizio, riposti in luogo prestabilito, lasciando gli ambienti adoperati puliti e liberi da ogni eventuale spazzatura.

La ditta aggiudicataria si impegna alla contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria.

I prodotti alimentari messi a disposizione degli alunni e del personale della scuola, devono essere solo e soltanto panini freschi, tramezzini e pizzette di produzione e/o preparazione propria, preparati in giornata e confezionati singolarmente.

Sono vietati componenti che abbiano subito fasi di congelamento per la conservazione.

È fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non è previsto nella sottostante tabella alla colonna prodotti.

Le grammature previste si intendono come minime.

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) prevista e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute e portati a Scuola in contenitori a norma per alimenti.

Si richiede offerta per i seguenti prodotti:

PRODOTTO	GRAMMI PANINO	GRAMMI FARCITURA
PANINO PICCOLO peso minimo gr.100 farciture varie	65	40
PANINO MORBIDO/CROCCANTE peso minimo gr. 120 farciture varie	80	40
PANE ARABO peso minimo gr. 150 farciture varie	100	50
PANE FILONE peso minimo gr. 150 farciture varie	100	50
PANINO COTOLETTA peso minimo gr. 210	95	115
PANINO HAMBURGER peso minimo gr. 180	65	115
PANINO HOT DOG peso minimo gr. 160	70	90
PIADINA peso minimo gr. 165	110	55
FOCACCIA peso minimo gr. 100/130	60/80	40/50
PIZZA peso minimo gr. 180		
TRAMEZZINI peso minimo gr. 90		
BRIOCHE peso minimo gr. 75		

B. Requisiti richiesti per la partecipazione alla gara

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 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 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.

Pertanto la ditta dovrà certificare:

- Il possesso di regolare licenza per l'esercizio della vendita di pizze, panini, ecc.;
- Il 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;
- l'utilizzo di mezzi igienicamente idonei al trasporto di merende confezionate a norma, in base ad apposita direttiva comunitaria, come certificato dall'autorizzazione sanitaria.

Con la presentazione dell'istanza/offerta si intendono accettate, incondizionatamente, tutte le clausole e condizioni del presente bando.

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 di 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 D.lgs. 81/2008, integrato dal Dlgs.106/09 (TUSL);
- copia certificato di conformità al D.lgs. n° 193 del 2007 (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;
- 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 possono essere prodotte 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.

L'inosservanza anche di una sola delle modalità di partecipazione richieste per la compilazione e la presentazione dell'offerta o la mancata presentazione anche di uno solo dei documenti richiesti, sarà causa di esclusione.

C. Modalità di invio dell'offerta

I soggetti interessati, in possesso dei predetti requisiti, dovranno far pervenire la propria offerta, formulata mediante compilazione dell'istanza "allegato 1" e dei modelli "allegato 21" e "allegato 3" entro le ore 12,00 del 15 dicembre 2016.

Il plico dovrà contenere al suo interno, a pena di esclusione, tre buste distinte, che dovranno essere a loro volta chiuse, debitamente sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'indicazione della ragione sociale e della sede del concorrente e la dicitura rispettivamente:

busta n. 1 "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" (istanza di partecipazione e contestuali dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell'atto di notorietà - allegato 1)

busta n. 2 "OFFERTA TECNICO QUALITATIVA" (allegato 2)

busta n. 3 "OFFERTA ECONOMICA" (allegato 3)

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 di prodotti da forno freschi"**

D. Procedura di gara

La commissione giudicatrice procederà:

- alle ore 9,00 del giorno 16 dicembre 2016 nella sede della Stazione appaltante sita in via Vittorio Emanuele II, 97,

in seduta pubblica: alla verifica dei plichi pervenuti e della documentazione amministrativa contenuta nella busta n. 1 e all'apertura della busta n. 2 offerta tecnico qualitativa e verifica dei documenti presenti;

in seduta riservata: all'analisi degli elaborati tecnici ivi contenuti e attribuzione dei punteggi ad essi relativi.

- Alle ore 9,00 del giorno 20 dicembre 2016 nella sede della Stazione appaltante sita in via Vittorio Emanuele II, 97,

in seduta pubblica: alla segnalazione degli esiti dei lavori, dei punteggi attribuiti alla qualità delle offerte, all'apertura della busta n. 3 offerta economica delle ditte ammesse alla fase successiva. Alla formulazione della graduatoria e individuazione delle offerte anomale ai sensi dell'art. 86 c. 2 del D.lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

L'Istituto potrà procedere ad aggiudicazione anche in presenza di un'unica offerta.

E. Criteri di aggiudicazione della fornitura

La concessione del servizio sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi del D.lgs. n. 163/06 e s.m.i., con l'attribuzione di 100 punti (70 punti per l'offerta tecnico-qualitativa e 30 punti per l'offerta economica), effettuata dalla Commissione giudicatrice ai sensi dell'art. 84 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i., ai seguenti elementi.

CRITERI	PUNTI
Certificazione di qualità dei prodotti	Fino ad un max di 70 punti
1 - assenza di grassi vegetali idrogenati (assenza 1 punti – presenza 0 punti)	
2 - assenza di coloranti artificiali (assenza 1 punti – presenza 0 punti)	

3 - assenza di aromi artificiali (assenza 1 punti – presenza 0 punti)	
4 - assenza di conservanti artificiali (assenza 1 punti – presenza 0 punti)	
5 - presenza di prodotti biologici (presenza 1 punto – assenza 0 punti)	
6 - presenza di prodotti DOP (presenza 1 punto – assenza 0 punti)	
7 - presenza di prodotti a km 0 (area Veneto, Emilia, Friuli, Trentino) (presenza 1 p. – assenza 0 p.)	
Prezzo più basso - Punteggio max allo sconto medio ponderato totale max, restanti offerte in misura proporzionale (sconto medio ponderato totale offerta x 30 diviso sconto medio ponderato totale max)	Fino ad un max di 30 punti

La ditta aggiudicataria verserà all'Istituto un contributo volontario annuale per il Miglioramento dell'offerta Formativa, proporzionato al numero degli utenti, pari o superiore a € 4.000,00 come desunto dall'indagine di mercato a suo tempo effettuata con le relative indicazioni del fatturato annuo.

Il suddetto contributo dovrà essere versato in massimo due soluzioni, una alla stipula del contratto, la seconda all'inizio del secondo semestre.

Il gestore non potrà in alcun modo ritardare il pagamento del contributo oltre i termini stabiliti, né far valere alcuna azione o eccezione se non dopo il pagamento dovuto.

In caso di ritardato versamento protratto oltre un mese il contratto verrà risolto di diritto.

La pubblicazione dell'aggiudicazione della gara avverrà entro 5 giorni dalla seduta della commissione esaminatrice.

In caso di parità l'Amministrazione aggiudicherà l'offerta alla ditta che avrà offerto il contributo maggiore legato alle attività formative.

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 indicato nell'allegato.

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;
- Disponibilità a effettuare il servizio tutti i giorni di apertura della scuola, dal lunedì al sabato secondo gli orari richiesti al punto A, tranne nei periodi di sospensione dell'attività didattica;
- Descrizione degli ingredienti;
- Rispettare le prescrizioni in ordine al trasporto e al confezionamento (singolo) dei prodotti somministrati;
- La ditta è tenuta altresì a rispettare tutte le leggi, i regolamenti ed ordinamenti di polizia urbana, di pubblica sicurezza e le norme di igiene e sanità;
- Il servizio dovrà essere svolto dal gestore e/o dal personale alle sue dipendenze, munito di apposita divisa con cartellino di riconoscimento, in regola con le norme assistenziali, previdenziali, contrattuali, di sicurezza e igiene del lavoro, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in merito.

La scuola è esente da ogni responsabilità derivante dalla mancata osservanza da parte della ditta di tali norme, nonché relativamente al possesso di licenza, autorizzazioni, nulla osta.

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).

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

- Il Dirigente Scolastico può in ogni momento prelevare campioni dei materiali alimentari per la verifica della qualità del prodotto.
- Il Dirigente Scolastico non effettua 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 da parte delle autorità competenti, di natura fiscale, contributiva e sanitaria, teso a verificare la regolarità del servizio potrà imputare responsabilità esclusivamente alla ditta fornitrice del servizio medesimo;
- Il Dirigente Scolastico può riunire apposita commissione di valutazione del servizio, costituita a suo insindacabile giudizio, e recedere dal contratto in ogni momento a seguito di:
 1. Parere negativo della commissione di cui sopra circa la qualità del servizio erogato;
 2. Ogni altra causa di inadempimento del contratto di somministrazione.

In caso di recesso anticipato per i motivi di cui sopra nulla sarà dovuto al gestore del servizio.

Tutte le spese di gara e contrattuali sono ad esclusivo carico dell'aggiudicatario.

Responsabile del procedimento

Il responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico.

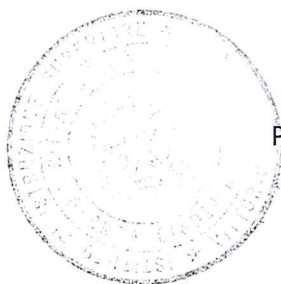
Pubblicazione del bando

Il presente bando viene pubblicato sul sito www.iisvittorioveneto.gov.it

Informativa Trattamento Dati (d.lgs 196 /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 riservatezza;
- b) i diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 D.lgs n.196/03.



Il Dirigente Scolastico
Prof. Domenico Dal Mas



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"Vittorio Veneto" Città della Vittoria
VIA VITTORIO EMANUELE II, 97 - TEL. 0438/57147 - FAX 0438/940780
31029 VITTORIO VENETO (TV)

C.F. 84002190266

Sedi Associate: I.P.S.I.A - Via Vittorio Emanuele II, 97 - VITTORIO VENETO
I.T.T. - Via Cavour, 1 - Tel. 0438-59194 - VITTORIO VENETO
I.T.E. - Via Pontavai, 121 - Tel. 0438/555138 - VITTORIO VENETO

Prot. n. 9027/C24a

Vittorio Veneto, 1 dicembre 2016

Spett.le Ditta
Dal Fiume Caffè Srl
Via per Salvatronda, 17 C
31033 Castelfranco Veneto (TV)

PEC: dalfiumecaffesrl@pec.it

Oggetto: Bando di gara per l'affidamento della concessione di vendita interna di prodotti da forno freschi (panini, pizzette, focacce, ecc.)
Cig: Z161C4EA5C

L'Istituto di Istruzione Superiore "Vittorio Veneto" Città della Vittoria indice una procedura di gara per l'affidamento del servizio di distribuzione panini, pizzette, focacce e snack agli alunni, presso le seguenti sedi:

sede principale: IPSIA via Vittorio Emanuele II, 97 Vittorio Veneto - 1 postazione

plesso ITT via Cavour, 1 Vittorio Veneto - 2 postazioni

plesso ITE via Pontavai, 121 Vittorio Veneto - 1 postazione

A. Servizio richiesto

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

- Alunni iscritti al diurno n. 846;
 - Personale che presta servizio n. 150
- distribuiti in tre sedi.

I locali dell'Istituto potranno essere visitati su appuntamento.

L'offerta per il servizio ristoro, che dovrà essere attivato dal 9 gennaio 2017, ha validità di anni 5 (cinque) a far data dalla stipulazione del contratto che comunque 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, la distribuzione avverrà tramite banco di vendita rimovibile collocato all'interno dell'Istituto stesso.

La vendita deve avvenire in concomitanza con la ricreazione, secondo i seguenti orari:

sedi IPSIA e ITE

lunedì, mercoledì, giovedì, sabato dalle 10,50 alle 11,05 - martedì e venerdì dalle 10,25 alle 10,35

sede ITT

dal lunedì al sabato dalle 10,50 alle 11,05

Non sono ammesse manifestazioni di interesse provenienti da operatori tra loro non indipendenti ovvero che facciano parte o che intendano far parte di più raggruppamenti temporanei o consorzi di imprese.

La ditta aggiudicataria può accedere all'Istituto prima dell'orario fissato, per la necessaria preparazione dei banchi di vendita, che saranno a cura della stessa ditta, al termine del servizio, riposti in luogo prestabilito, lasciando gli ambienti adoperati puliti e liberi da ogni eventuale spazzatura.

La ditta aggiudicataria si impegna alla contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria.

I prodotti alimentari messi a disposizione degli alunni e del personale della scuola, devono essere solo e soltanto panini freschi, tramezzini e pizzette di produzione e/o preparazione propria, preparati in giornata e confezionati singolarmente.

Sono vietati componenti che abbiano subito fasi di congelamento per la conservazione.

È fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non è previsto nella sottostante tabella alla colonna prodotti.

Le grammature previste si intendono come minime.

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) prevista e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute e portati a Scuola in contenitori a norma per alimenti.

Si richiede offerta per i seguenti prodotti:

PRODOTTO	GRAMMI PANINO	GRAMMI FARCITURA
PANINO PICCOLO peso minimo gr.100 farciture varie	65	40
PANINO MORBIDO/CROCCANTE peso minimo gr. 120 farciture varie	80	40
PANE ARABO peso minimo gr. 150 farciture varie	100	50
PANE FILONE peso minimo gr. 150 farciture varie	100	50
PANINO COTOLETTA peso minimo gr. 210	95	115
PANINO HAMBURGER peso minimo gr. 180	65	115
PANINO HOT DOG peso minimo gr. 160	70	90
PIADINA peso minimo gr. 165	110	55
FOCACCIA peso minimo gr. 100/130	60/80	40/50
PIZZA peso minimo gr. 180		
TRAMEZZINI peso minimo gr. 90		
BRIOCHE peso minimo gr. 75		

B. Requisiti richiesti per la partecipazione alla gara

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 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 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.

Pertanto la ditta dovrà certificare:

- Il possesso di regolare licenza per l'esercizio della vendita di pizze, panini, ecc.;
- Il 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;
- l'utilizzo di mezzi igienicamente idonei al trasporto di merende confezionate a norma, in base ad apposita direttiva comunitaria, come certificato dall'autorizzazione sanitaria.

Con la presentazione dell'istanza/offerta si intendono accettate, incondizionatamente, tutte le clausole e condizioni del presente bando.

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 di 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 D.lgs. 81/2008, integrato dal Dlgs.106/09 (TUSL);
- copia certificato di conformità al D.lgs. n° 193 del 2007 (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;
- 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 possono essere prodotte 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.

L'inosservanza anche di una sola delle modalità di partecipazione richieste per la compilazione e la presentazione dell'offerta o la mancata presentazione anche di uno solo dei documenti richiesti, sarà causa di esclusione.

C. Modalità di invio dell'offerta

I soggetti interessati, in possesso dei predetti requisiti, dovranno far pervenire la propria offerta, formulata mediante compilazione dell'istanza "allegato 1" e dei modelli "allegato 21" e "allegato 3" entro le ore 12,00 del 15 dicembre 2016.

Il plico dovrà contenere al suo interno, a pena di esclusione, tre buste distinte, che dovranno essere a loro volta chiuse, debitamente sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'indicazione della ragione sociale e della sede del concorrente e la dicitura rispettivamente:

busta n. 1 "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" (istanza di partecipazione e contestuali dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell'atto di notorietà - allegato 1)

busta n. 2 "OFFERTA TECNICO QUALITATIVA" (allegato 2)

busta n. 3 "OFFERTA ECONOMICA" (allegato 3)

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 di prodotti da forno freschi"**

D. Procedura di gara

La commissione giudicatrice procederà:

- alle ore 9,00 del giorno 16 dicembre 2016 nella sede della Stazione appaltante sita in via Vittorio Emanuele II, 97,

in seduta pubblica: alla verifica dei plichi pervenuti e della documentazione amministrativa contenuta nella busta n. 1 e all'apertura della busta n. 2 offerta tecnico qualitativa e verifica dei documenti presenti;

in seduta riservata: all'analisi degli elaborati tecnici ivi contenuti e attribuzione dei punteggi ad essi relativi.

- Alle ore 9,00 del giorno 20 dicembre 2016 nella sede della Stazione appaltante sita in via Vittorio Emanuele II, 97,

in seduta pubblica: alla segnalazione degli esiti dei lavori, dei punteggi attribuiti alla qualità delle offerte, all'apertura della busta n. 3 offerta economica delle ditte ammesse alla fase successiva. Alla formulazione della graduatoria e individuazione delle offerte anomale ai sensi dell'art. 86 c. 2 del D.lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

L'Istituto potrà procedere ad aggiudicazione anche in presenza di un'unica offerta.

E. Criteri di aggiudicazione della fornitura

La concessione del servizio sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi del D.lgs. n. 163/06 e s.m.i., con l'attribuzione di 100 punti (70 punti per l'offerta tecnico-qualitativa e 30 punti per l'offerta economica), effettuata dalla Commissione giudicatrice ai sensi dell'art. 84 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i., ai seguenti elementi.

CRITERI	PUNTI
Certificazione di qualità dei prodotti	Fino ad un max di 70 punti
1 - assenza di grassi vegetali idrogenati (assenza 1 punti – presenza 0 punti)	
2 - assenza di coloranti artificiali (assenza 1 punti – presenza 0 punti)	

3 - assenza di aromi artificiali (assenza 1 punti – presenza 0 punti)	
4 - assenza di conservanti artificiali (assenza 1 punti – presenza 0 punti)	
5 - presenza di prodotti biologici (presenza 1 punto – assenza 0 punti)	
6 - presenza di prodotti DOP (presenza 1 punto – assenza 0 punti)	
7 - presenza di prodotti a km 0 (area Veneto, Emilia, Friuli, Trentino) (presenza 1 p. – assenza 0 p.)	
Prezzo più basso - Punteggio max allo sconto medio ponderato totale max, restanti offerte in misura proporzionale (sconto medio ponderato totale offerta x 30 diviso sconto medio ponderato totale max)	Fino ad un max di 30 punti

La ditta aggiudicataria verserà all'Istituto un contributo volontario annuale per il Miglioramento dell'offerta Formativa, proporzionato al numero degli utenti, pari o superiore a € 4.000,00 come desunto dall'indagine di mercato a suo tempo effettuata con le relative indicazioni del fatturato annuo.

Il suddetto contributo dovrà essere versato in massimo due soluzioni, una alla stipula del contratto, la seconda all'inizio del secondo semestre.

Il gestore non potrà in alcun modo ritardare il pagamento del contributo oltre i termini stabiliti, né far valere alcuna azione o eccezione se non dopo il pagamento dovuto.

In caso di ritardato versamento protratto oltre un mese il contratto verrà risolto di diritto.

La pubblicazione dell'aggiudicazione della gara avverrà entro 5 giorni dalla seduta della commissione esaminatrice.

In caso di parità l'Amministrazione aggiudicherà l'offerta alla ditta che avrà offerto il contributo maggiore legato alle attività formative.

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 indicato nell'allegato.

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;
- Disponibilità a effettuare il servizio tutti i giorni di apertura della scuola, dal lunedì al sabato secondo gli orari richiesti al punto A, tranne nei periodi di sospensione dell'attività didattica;
- Descrizione degli ingredienti;
- Rispettare le prescrizioni in ordine al trasporto e al confezionamento (singolo) dei prodotti somministrati;
- La ditta è tenuta altresì a rispettare tutte le leggi, i regolamenti ed ordinamenti di polizia urbana, di pubblica sicurezza e le norme di igiene e sanità;
- Il servizio dovrà essere svolto dal gestore e/o dal personale alle sue dipendenze, munito di apposita divisa con cartellino di riconoscimento, in regola con le norme assistenziali, previdenziali, contrattuali, di sicurezza e igiene del lavoro, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in merito.

La scuola è esente da ogni responsabilità derivante dalla mancata osservanza da parte della ditta di tali norme, nonché relativamente al possesso di licenza, autorizzazioni, nulla osta.

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).

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

- Il Dirigente Scolastico può in ogni momento prelevare campioni dei materiali alimentari per la verifica della qualità del prodotto.
- Il Dirigente Scolastico non effettua 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 da parte delle autorità competenti, di natura fiscale, contributiva e sanitaria, teso a verificare la regolarità del servizio potrà imputare responsabilità esclusivamente alla ditta fornitrice del servizio medesimo;
- Il Dirigente Scolastico può riunire apposita commissione di valutazione del servizio, costituita a suo insindacabile giudizio, e recedere dal contratto in ogni momento a seguito di:
 1. Parere negativo della commissione di cui sopra circa la qualità del servizio erogato;
 2. Ogni altra causa di inadempimento del contratto di somministrazione.

In caso di recesso anticipato per i motivi di cui sopra nulla sarà dovuto al gestore del servizio.

Tutte le spese di gara e contrattuali sono ad esclusivo carico dell'aggiudicatario.

Responsabile del procedimento

Il responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico.

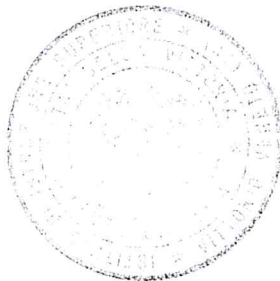
Pubblicazione del bando

Il presente bando viene pubblicato sul sito www.iisvittorioveneto.gov.it

Informativa Trattamento Dati (d.lgs 196 /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 riservatezza;
- b) i diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 D.lgs n.196/03.



Il Dirigente Scolastico
Prof. Domenico Gal Mas



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"Vittorio Veneto" Città della Vittoria
VIA VITTORIO EMANUELE II, 97 - TEL. 0438/57147 - FAX 0438/940780
31029 VITTORIO VENETO (TV)

C.F. 84002190266

Sedi Associate: I.P.S.I.A - Via Vittorio Emanuele II, 97 - VITTORIO VENETO
I.T.T. - Via Cavour, 1 - Tel. 0438-59194 - VITTORIO VENETO
I.T.E. - Via Pontavai, 121 - Tel. 0438/555138 - VITTORIO VENETO

Prot. n. 9028/C24a

Vittorio Veneto, 1 dicembre 2016

Spett.le Ditta
Dolciaria Artigianale Testi e C. snc
Via Scossore, 10
31029 Vittorio Veneto (TV)

PEC: dolciariatesti@legalmail.it

Oggetto: Bando di gara per l'affidamento della concessione di vendita interna di prodotti da forno freschi (panini, pizzette, focacce, ecc.)
Cig: Z161C4EA5C

L'Istituto di Istruzione Superiore "Vittorio Veneto" Città della Vittoria indice una procedura di gara per l'affidamento del servizio di distribuzione panini, pizzette, focacce e snack agli alunni, presso le seguenti sedi:

sede principale: IPSIA via Vittorio Emanuele II, 97 Vittorio Veneto - 1 postazione

plesso ITT via Cavour, 1 Vittorio Veneto - 2 postazioni

plesso ITE via Pontavai, 121 Vittorio Veneto - 1 postazione

A. Servizio richiesto

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

- Alunni iscritti al diurno n. 846;
 - Personale che presta servizio n. 150
- distribuiti in tre sedi.

I locali dell'Istituto potranno essere visitati su appuntamento.

L'offerta per il servizio ristoro, che dovrà essere attivato dal 9 gennaio 2017, ha validità di anni 5 (cinque) a far data dalla stipulazione del contratto che comunque 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, la distribuzione avverrà tramite banco di vendita rimovibile collocato all'interno dell'Istituto stesso.

La vendita deve avvenire in concomitanza con la ricreazione, secondo i seguenti orari:

sedi IPSIA e ITE

lunedì, mercoledì, giovedì, sabato dalle 10,50 alle 11,05 - martedì e venerdì dalle 10,25 alle 10,35

sede ITT

dal lunedì al sabato dalle 10,50 alle 11,05

Non sono ammesse manifestazioni di interesse provenienti da operatori tra loro non indipendenti ovvero che facciano parte o che intendano far parte di più raggruppamenti temporanei o consorzi di imprese.

La ditta aggiudicataria può accedere all'Istituto prima dell'orario fissato, per la necessaria preparazione dei banchi di vendita, che saranno a cura della stessa ditta, al termine del servizio, riposti in luogo prestabilito, lasciando gli ambienti adoperati puliti e liberi da ogni eventuale spazzatura.

La ditta aggiudicataria si impegna alla contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria.

I prodotti alimentari messi a disposizione degli alunni e del personale della scuola, devono essere solo e soltanto panini freschi, tramezzini e pizzette di produzione e/o preparazione propria, preparati in giornata e confezionati singolarmente.

Sono vietati componenti che abbiano subito fasi di congelamento per la conservazione.

È fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non è previsto nella sottostante tabella alla colonna prodotti.

Le grammature previste si intendono come minime.

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) prevista e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute e portati a Scuola in contenitori a norma per alimenti.

Si richiede offerta per i seguenti prodotti:

PRODOTTO	GRAMMI PANINO	GRAMMI FARCITURA
PANINO PICCOLO peso minimo gr.100 farciture varie	65	40
PANINO MORBIDO/CROCCANTE peso minimo gr. 120 farciture varie	80	40
PANE ARABO peso minimo gr. 150 farciture varie	100	50
PANE FILONE peso minimo gr. 150 farciture varie	100	50
PANINO COTOLETTA peso minino gr. 210	95	115
PANINO HAMBURGER peso minino gr. 180	65	115
PANINO HOT DOG peso minino gr. 160	70	90
PIADINA peso minimo gr. 165	110	55
FOCACCIA peso minimo gr. 100/130	60/80	40/50
PIZZA peso minimo gr. 180		
TRAMEZZINI peso minimo gr. 90		
BRIOCHE peso minimo gr. 75		

B. Requisiti richiesti per la partecipazione alla gara

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 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 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.

Pertanto la ditta dovrà certificare:

- Il possesso di regolare licenza per l'esercizio della vendita di pizze, panini, ecc.;
- Il 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;
- l'utilizzo di mezzi igienicamente idonei al trasporto di merende confezionate a norma, in base ad apposita direttiva comunitaria, come certificato dall'autorizzazione sanitaria.

Con la presentazione dell'istanza/offerta si intendono accettate, incondizionatamente, tutte le clausole e condizioni del presente bando.

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 di 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 D.lgs. 81/2008, integrato dal Dlgs.106/09 (TUSL);
- copia certificato di conformità al D.lgs. n° 193 del 2007 (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;
- 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 possono essere prodotte 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.

L'inosservanza anche di una sola delle modalità di partecipazione richieste per la compilazione e la presentazione dell'offerta o la mancata presentazione anche di uno solo dei documenti richiesti, sarà causa di esclusione.

C. Modalità di invio dell'offerta

I soggetti interessati, in possesso dei predetti requisiti, dovranno far pervenire la propria offerta, formulata mediante compilazione dell'istanza "allegato 1" e dei modelli "allegato 21" e "allegato 3" entro le ore 12,00 del 15 dicembre 2016.

Il plico dovrà contenere al suo interno, a pena di esclusione, tre buste distinte, che dovranno essere a loro volta chiuse, debitamente sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'indicazione della ragione sociale e della sede del concorrente e la dicitura rispettivamente:

busta n. 1 "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" (istanza di partecipazione e contestuali dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell'atto di notorietà - allegato 1)

busta n. 2 "OFFERTA TECNICO QUALITATIVA" (allegato 2)

busta n. 3 "OFFERTA ECONOMICA" (allegato 3)

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 di prodotti da forno freschi"**

D. Procedura di gara

La commissione giudicatrice procederà:

- alle ore 9,00 del giorno 16 dicembre 2016 nella sede della Stazione appaltante sita in via Vittorio Emanuele II, 97,

in seduta pubblica: alla verifica dei plichi pervenuti e della documentazione amministrativa contenuta nella busta n. 1 e all'apertura della busta n. 2 offerta tecnico qualitativa e verifica dei documenti presenti;

in seduta riservata: all'analisi degli elaborati tecnici ivi contenuti e attribuzione dei punteggi ad essi relativi.

- Alle ore 9,00 del giorno 20 dicembre 2016 nella sede della Stazione appaltante sita in via Vittorio Emanuele II, 97,

in seduta pubblica: alla segnalazione degli esiti dei lavori, dei punteggi attribuiti alla qualità delle offerte, all'apertura della busta n. 3 offerta economica delle ditte ammesse alla fase successiva. Alla formulazione della graduatoria e individuazione delle offerte anomale ai sensi dell'art. 86 c. 2 del D.lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

L'Istituto potrà procedere ad aggiudicazione anche in presenza di un'unica offerta.

E. Criteri di aggiudicazione della fornitura

La concessione del servizio sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi del D.lgs. n. 163/06 e s.m.i., con l'attribuzione di 100 punti (70 punti per l'offerta tecnico-qualitativa e 30 punti per l'offerta economica), effettuata dalla Commissione giudicatrice ai sensi dell'art. 84 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i., ai seguenti elementi.

CRITERI	PUNTI
Certificazione di qualità dei prodotti	Fino ad un max di 70 punti
1 - assenza di grassi vegetali idrogenati (assenza 1 punti – presenza 0 punti)	
2 - assenza di coloranti artificiali (assenza 1 punti – presenza 0 punti)	

3 - assenza di aromi artificiali (assenza 1 punti – presenza 0 punti)	
4 - assenza di conservanti artificiali (assenza 1 punti – presenza 0 punti)	
5 - presenza di prodotti biologici (presenza 1 punto – assenza 0 punti)	
6 - presenza di prodotti DOP (presenza 1 punto – assenza 0 punti)	
7 - presenza di prodotti a km 0 (area Veneto, Emilia, Friuli, Trentino) (presenza 1 p. – assenza 0 p.)	
Prezzo più basso - Punteggio max allo sconto medio ponderato totale max, restanti offerte in misura proporzionale (sconto medio ponderato totale offerta x 30 diviso sconto medio ponderato totale max)	Fino ad un max di 30 punti

La ditta aggiudicataria verserà all'Istituto un contributo volontario annuale per il Miglioramento dell'offerta Formativa, proporzionato al numero degli utenti, pari o superiore a € 4.000,00 come desunto dall'indagine di mercato a suo tempo effettuata con le relative indicazioni del fatturato annuo.

Il suddetto contributo dovrà essere versato in massimo due soluzioni, una alla stipula del contratto, la seconda all'inizio del secondo semestre.

Il gestore non potrà in alcun modo ritardare il pagamento del contributo oltre i termini stabiliti, né far valere alcuna azione o eccezione se non dopo il pagamento dovuto.

In caso di ritardato versamento protratto oltre un mese il contratto verrà risolto di diritto.

La pubblicazione dell'aggiudicazione della gara avverrà entro **5 giorni** dalla seduta della commissione esaminatrice.

In caso di parità l'Amministrazione aggiudicherà l'offerta alla ditta che avrà offerto il contributo maggiore legato alle attività formative.

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 indicato nell'allegato.

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;
- Disponibilità a effettuare il servizio tutti i giorni di apertura della scuola, dal lunedì al sabato secondo gli orari richiesti al punto A, tranne nei periodi di sospensione dell'attività didattica;
- Descrizione degli ingredienti;
- Rispettare le prescrizioni in ordine al trasporto e al confezionamento (singolo) dei prodotti somministrati;
- La ditta è tenuta altresì a rispettare tutte le leggi, i regolamenti ed ordinamenti di polizia urbana, di pubblica sicurezza e le norme di igiene e sanità;
- Il servizio dovrà essere svolto dal gestore e/o dal personale alle sue dipendenze, munito di apposita divisa con cartellino di riconoscimento, in regola con le norme assistenziali, previdenziali, contrattuali, di sicurezza e igiene del lavoro, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in merito.

La scuola è esente da ogni responsabilità derivante dalla mancata osservanza da parte della ditta di tali norme, nonché relativamente al possesso di licenza, autorizzazioni, nulla osta.

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).

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

- Il Dirigente Scolastico può in ogni momento prelevare campioni dei materiali alimentari per la verifica della qualità del prodotto.
- Il Dirigente Scolastico non effettua 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 da parte delle autorità competenti, di natura fiscale, contributiva e sanitaria, teso a verificare la regolarità del servizio potrà imputare responsabilità esclusivamente alla ditta fornitrice del servizio medesimo;
- Il Dirigente Scolastico può riunire apposita commissione di valutazione del servizio, costituita a suo insindacabile giudizio, e recedere dal contratto in ogni momento a seguito di:
 1. Parere negativo della commissione di cui sopra circa la qualità del servizio erogato;
 2. Ogni altra causa di inadempimento del contratto di somministrazione.

In caso di recesso anticipato per i motivi di cui sopra nulla sarà dovuto al gestore del servizio.

Tutte le spese di gara e contrattuali sono ad esclusivo carico dell'aggiudicatario.

Responsabile del procedimento

Il responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico.

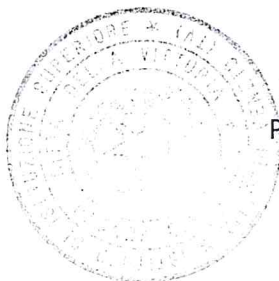
Pubblicazione del bando

Il presente bando viene pubblicato sul sito www.iisvittorioveneto.gov.it

Informativa Trattamento Dati (d.lgs 196 /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 riservatezza;
- b) i diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 D.lgs n.196/03.



Il Dirigente Scolastico
Prof. Domenico dal Mas



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"Vittorio Veneto" Città della Vittoria
VIA VITTORIO EMANUELE II, 97 - TEL. 0438/57147 - FAX 0438/940780
31029 VITTORIO VENETO (TV)

C.F. 84002190266

Sedi Associate: I.P.S.I.A - Via Vittorio Emanuele II, 97 - VITTORIO VENETO
I.T.T. - Via Cavour, 1 - Tel. 0438-59194 - VITTORIO VENETO
I.T.E. - Via Pontavai, 121 - Tel. 0438/555138 - VITTORIO VENETO

Prot. n. 9026/C24a

Vittorio Veneto, 1 dicembre 2016

Spett.le Ditta
D & D Automatica Snc
Via dei Zateri, 34
31040 Nervesa della Battaglia (TV)

PEC: dedautomatica@pec.it

Oggetto: Bando di gara per l'affidamento della concessione di vendita interna di prodotti da forno freschi (panini, pizzette, focacce, ecc.)
Cig: Z161C4EA5C

L'Istituto di Istruzione Superiore "Vittorio Veneto" Città della Vittoria indice una procedura di gara per l'affidamento del servizio di distribuzione panini, pizzette, focacce e snack agli alunni, presso le seguenti sedi:

sede principale: IPSIA via Vittorio Emanuele II, 97 Vittorio Veneto - 1 postazione
plesso ITT via Cavour, 1 Vittorio Veneto - 2 postazioni
plesso ITE via Pontavai, 121 Vittorio Veneto - 1 postazione

A. Servizio richiesto

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

- Alunni iscritti al diurno n. 846;
 - Personale che presta servizio n. 150
- distribuiti in tre sedi.

I locali dell'Istituto potranno essere visitati su appuntamento.

L'offerta per il servizio ristoro, che dovrà essere attivato dal 9 gennaio 2017, ha validità di anni 5 (cinque) a far data dalla stipulazione del contratto che comunque 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, la distribuzione avverrà tramite banco di vendita rimovibile collocato all'interno dell'Istituto stesso.

La vendita deve avvenire in concomitanza con la ricreazione, secondo i seguenti orari:

sedi IPSIA e ITE

lunedì, mercoledì, giovedì, sabato dalle 10,50 alle 11,05 - martedì e venerdì dalle 10,25 alle 10,35

sede ITT

dal lunedì al sabato dalle 10,50 alle 11,05

Non sono ammesse manifestazioni di interesse provenienti da operatori tra loro non indipendenti ovvero che facciano parte o che intendano far parte di più raggruppamenti temporanei o consorzi di imprese.

La ditta aggiudicataria può accedere all'Istituto prima dell'orario fissato, per la necessaria preparazione dei banchi di vendita, che saranno a cura della stessa ditta, al termine del servizio, riposti in luogo prestabilito, lasciando gli ambienti adoperati puliti e liberi da ogni eventuale spazzatura.

La ditta aggiudicataria si impegna alla contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria.

I prodotti alimentari messi a disposizione degli alunni e del personale della scuola, devono essere solo e soltanto panini freschi, tramezzini e pizzette di produzione e/o preparazione propria, preparati in giornata e confezionati singolarmente.

Sono vietati componenti che abbiano subito fasi di congelamento per la conservazione.

È fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non è previsto nella sottostante tabella alla colonna prodotti.

Le grammature previste si intendono come minime.

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) prevista e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute e portati a Scuola in contenitori a norma per alimenti.

Si richiede offerta per i seguenti prodotti:

PRODOTTO	GRAMMI PANINO	GRAMMI FARCITURA
PANINO PICCOLO peso minimo gr.100 farciture varie	65	40
PANINO MORBIDO/CROCCANTE peso minimo gr. 120 farciture varie	80	40
PANE ARABO peso minimo gr. 150 farciture varie	100	50
PANE FILONE peso minimo gr. 150 farciture varie	100	50
PANINO COTOLETTA peso minimo gr. 210	95	115
PANINO HAMBURGER peso minimo gr. 180	65	115
PANINO HOT DOG peso minimo gr. 160	70	90
PIADINA peso minimo gr. 165	110	55
FOCACCIA peso minimo gr. 100/130	60/80	40/50
PIZZA peso minimo gr. 180		
TRAMEZZINI peso minimo gr. 90		
BRIOCHE peso minimo gr. 75		

B. Requisiti richiesti per la partecipazione alla gara

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 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 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.

Pertanto la ditta dovrà certificare:

- Il possesso di regolare licenza per l'esercizio della vendita di pizze, panini, ecc.;
- Il 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;
- l'utilizzo di mezzi igienicamente idonei al trasporto di merende confezionate a norma, in base ad apposita direttiva comunitaria, come certificato dall'autorizzazione sanitaria.

Con la presentazione dell'istanza/offerta si intendono accettate, incondizionatamente, tutte le clausole e condizioni del presente bando.

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 di 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 D.lgs. 81/2008, integrato dal Dlgs.106/09 (TUSL);
- copia certificato di conformità al D.lgs. n° 193 del 2007 (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;
- 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 possono essere prodotte 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.

L'inosservanza anche di una sola delle modalità di partecipazione richieste per la compilazione e la presentazione dell'offerta o la mancata presentazione anche di uno solo dei documenti richiesti, sarà causa di esclusione.

C. Modalità di invio dell'offerta

I soggetti interessati, in possesso dei predetti requisiti, dovranno far pervenire la propria offerta, formulata mediante compilazione dell'istanza "allegato 1" e dei modelli "allegato 21" e "allegato 3" entro le ore 12,00 del 15 dicembre 2016.

Il plico dovrà contenere al suo interno, a pena di esclusione, tre buste distinte, che dovranno essere a loro volta chiuse, debitamente sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'indicazione della ragione sociale e della sede del concorrente e la dicitura rispettivamente:

busta n. 1 "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" (istanza di partecipazione e contestuali dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell'atto di notorietà - allegato 1)

busta n. 2 "OFFERTA TECNICO QUALITATIVA" (allegato 2)

busta n. 3 "OFFERTA ECONOMICA" (allegato 3)

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 di prodotti da forno freschi"***

D. Procedura di gara

La commissione giudicatrice procederà:

- alle ore 9,00 del giorno 16 dicembre 2016 nella sede della Stazione appaltante sita in via Vittorio Emanuele II, 97,

in seduta pubblica: alla verifica dei plichi pervenuti e della documentazione amministrativa contenuta nella busta n. 1 e all'apertura della busta n. 2 offerta tecnico qualitativa e verifica dei documenti presenti;

in seduta riservata: all'analisi degli elaborati tecnici ivi contenuti e attribuzione dei punteggi ad essi relativi.

- Alle ore 9,00 del giorno 20 dicembre 2016 nella sede della Stazione appaltante sita in via Vittorio Emanuele II, 97,

in seduta pubblica: alla segnalazione degli esiti dei lavori, dei punteggi attribuiti alla qualità delle offerte, all'apertura della busta n. 3 offerta economica delle ditte ammesse alla fase successiva. Alla formulazione della graduatoria e individuazione delle offerte anomale ai sensi dell'art. 86 c. 2 del D.lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

L'Istituto potrà procedere ad aggiudicazione anche in presenza di un'unica offerta.

E. Criteri di aggiudicazione della fornitura

La concessione del servizio sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi del D.lgs. n. 163/06 e s.m.i., con l'attribuzione di 100 punti (70 punti per l'offerta tecnico-qualitativa e 30 punti per l'offerta economica), effettuata dalla Commissione giudicatrice ai sensi dell'art. 84 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i., ai seguenti elementi.

CRITERI	PUNTI
Certificazione di qualità dei prodotti	Fino ad un max di 70 punti
1 - assenza di grassi vegetali idrogenati (assenza 1 punti – presenza 0 punti)	
2 - assenza di coloranti artificiali (assenza 1 punti – presenza 0 punti)	

3 - assenza di aromi artificiali (assenza 1 punti – presenza 0 punti)	
4 - assenza di conservanti artificiali (assenza 1 punti – presenza 0 punti)	
5 - presenza di prodotti biologici (presenza 1 punto – assenza 0 punti)	
6 - presenza di prodotti DOP (presenza 1 punto – assenza 0 punti)	
7 - presenza di prodotti a km 0 (area Veneto, Emilia, Friuli, Trentino) (presenza 1 p. – assenza 0 p.)	
Prezzo più basso - Punteggio max allo sconto medio ponderato totale max, restanti offerte in misura proporzionale (sconto medio ponderato totale offerta x 30 diviso sconto medio ponderato totale max)	Fino ad un max di 30 punti

La ditta aggiudicataria verserà all'Istituto un contributo volontario annuale per il Miglioramento dell'offerta Formativa, proporzionato al numero degli utenti, pari o superiore a € 4.000,00 come desunto dall'indagine di mercato a suo tempo effettuata con le relative indicazioni del fatturato annuo.

Il suddetto contributo dovrà essere versato in massimo due soluzioni, una alla stipula del contratto, la seconda all'inizio del secondo semestre.

Il gestore non potrà in alcun modo ritardare il pagamento del contributo oltre i termini stabiliti, né far valere alcuna azione o eccezione se non dopo il pagamento dovuto.

In caso di ritardato versamento protratto oltre un mese il contratto verrà risolto di diritto.

La pubblicazione dell'aggiudicazione della gara avverrà entro 5 giorni dalla seduta della commissione esaminatrice.

In caso di parità l'Amministrazione aggiudicherà l'offerta alla ditta che avrà offerto il contributo maggiore legato alle attività formative.

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 indicato nell'allegato.

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;
- Disponibilità a effettuare il servizio tutti i giorni di apertura della scuola, dal lunedì al sabato secondo gli orari richiesti al punto A, tranne nei periodi di sospensione dell'attività didattica;
- Descrizione degli ingredienti;
- Rispettare le prescrizioni in ordine al trasporto e al confezionamento (singolo) dei prodotti somministrati;
- La ditta è tenuta altresì a rispettare tutte le leggi, i regolamenti ed ordinamenti di polizia urbana, di pubblica sicurezza e le norme di igiene e sanità;
- Il servizio dovrà essere svolto dal gestore e/o dal personale alle sue dipendenze, munito di apposita divisa con cartellino di riconoscimento, in regola con le norme assistenziali, previdenziali, contrattuali, di sicurezza e igiene del lavoro, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in merito.

La scuola è esente da ogni responsabilità derivante dalla mancata osservanza da parte della ditta di tali norme, nonché relativamente al possesso di licenza, autorizzazioni, nulla osta.

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).

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

- Il Dirigente Scolastico può in ogni momento prelevare campioni dei materiali alimentari per la verifica della qualità del prodotto.
- Il Dirigente Scolastico non effettua 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 da parte delle autorità competenti, di natura fiscale, contributiva e sanitaria, teso a verificare la regolarità del servizio potrà imputare responsabilità esclusivamente alla ditta fornitrice del servizio medesimo;
- Il Dirigente Scolastico può riunire apposita commissione di valutazione del servizio, costituita a suo insindacabile giudizio, e recedere dal contratto in ogni momento a seguito di:
 1. Parere negativo della commissione di cui sopra circa la qualità del servizio erogato;
 2. Ogni altra causa di inadempimento del contratto di somministrazione.

In caso di recesso anticipato per i motivi di cui sopra nulla sarà dovuto al gestore del servizio.

Tutte le spese di gara e contrattuali sono ad esclusivo carico dell'aggiudicatario.

Responsabile del procedimento

Il responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico.

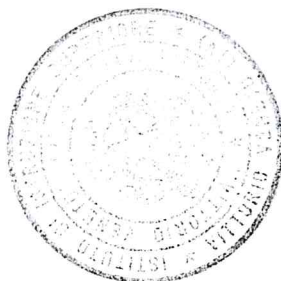
Pubblicazione del bando

Il presente bando viene pubblicato sul sito www.iisvittorioveneto.gov.it

Informativa Trattamento Dati (d.lgs 196 /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 riservatezza;
- b) i diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 D.lgs n.196/03.



Il Dirigente Scolastico
Prof. Domenico dal Mas