

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONI

OGGETTO: ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA PER LA CONCESSIONE D'USO ONEROSA DI ANNI 5 (CINQUE) DEL "SERVIZIO DI VENDITA DI PRODOTTI DA FORNO FRESCHI (PANINI, PIZZETTE, FOCACCE, ECC.) IN SPAZI INDIVIDUATI PRESSO L'ISTITUTO "VITTORIO VENETO" CITTA' DELLA VITTORIA DI VITTORIO VENETO E CONTESTUALI DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONE E DELL'ATTO DI NOTORIETA' (AI SENZI DEGLI ARTICOLI 46 E 47 DEL DPR N. 445/2000 E S.M.I.), RELATIVE ALLA GARA.

Il/la sottoscritto/a _____

nato/a _____ il _____

nella sua qualità di RA RAPPRESENTANTE LEGALE

giusta procura generale/speciale n. _____ del _____

autorizzato/a a rappresentare legalmente la società Dolcis ma Artigianale Testi P. e Pigi SNC

forma giuridica Soc. non GL codice fiscale 01838630262

Partita IVA 01838630262 con sede legale in V. Vittorio Veneto

via/piazza
Via Scorsone 20

con sede operativa in stesso

via/piazza
stesso

Telefono 0438 51366 FAX 0438 51306 EMAIL Dolcis ma TESTI Artigianale@gmail.com

CHIEDE

di poter partecipare alla gara per la gestione del servizio in oggetto.

Contestualmente

CONSAPEVOLE DELLE SANZIONI PENALI PREVISTE DALL'ARTICOLO 76 DEL DPR 445/2000 E S.M.I. PER LE IPOTESI DI FALSITA' IN ATTI E DICHIARAZIONI MENDACI

DICHIARA



- 1) che la sede legale, il codice fiscale, la partita IVA innanzi indicate sono quelle della ditta da me rappresentata;
- 2) che la ditta è iscritta a n. TU 55343 del Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. di TREVISO dal 11/1/85;
- 3) che la ditta è legalmente costituita e non si trova in alcuna delle situazioni di esclusione dagli appalti previste dall'articolo 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.;

- 4) che in base al proprio statuto o atto costitutivo i poteri di amministrazione sono attribuiti alle seguenti persone (indicare nome, cognome, data e luogo di nascita):

- 5) che la rappresentanza legale è attribuita alle seguenti persone (indicare nome, cognome, data e luogo di nascita, carica sociale e relativa scadenza):

RAPPRESENTANZA LEGALE DELLA DITTA

(solo per le società in nome collettivo)

- 6) che i soci sono i signori (indicare nome, cognome, data e luogo di nascita):

GIORGIO N. C.

(solo per le società in accomandita semplice)

- 7) che i soci accomandatari sono i signori (indicare nome, cognome, data e luogo di nascita):

e che i soci accomandanti sono i signori (indicare nome, cognome, data e luogo di nascita):

- 8) che la ditta si trova in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori e con il pagamento di imposte e tasse previste dalla legislazione vigente, con riferimento ai seguenti dati specifica:

INAIL

Codice Azienda:	Sede competente:
<u>4104168848</u>	<u>TREVISO</u>

INPS

Matricola Azienda:	Sede competente:
<u>840094210</u>	<u>TREVISO</u>

- 9) che, ai sensi delle disposizioni di cui alla legge n. 68/1999, la ditta è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e che tale situazione di ottemperanza alla legge può essere certificata dal competente Ufficio Provinciale di TREVISO;

- 10) che la ditta è in regola con le norme di cui al D.lgs. 81/08 e con la normativa vigente in materia di sicurezza e igiene del lavoro;

[Handwritten signature]

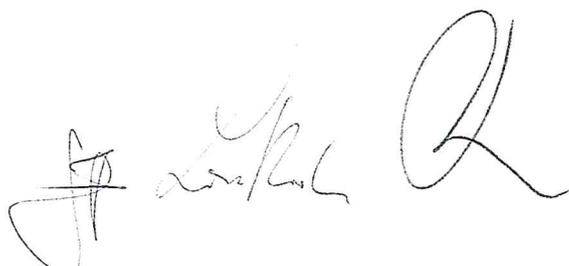
- 11) che la ditta è specializzata nel campo della distribuzione relativa alla somministrazione/ vendita di prodotti alimentari freschi (panini, pizzette, focacce, tramezzini, brioches);
- 12) che la ditta ha il possesso dell'autorizzazione Sanitaria o del Certificato attestante il numero di registrazione in conformità al Reg. CE 852/2004 del deposito/laboratorio dove vengono conservate le derrate alimentari e le lavorazioni delle stesse;
- 13) che la ditta ha il possesso del Manuale di Corretta Prassi Igienica dei prodotti alimentari redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP in conformità al regolamento comunitario n. 852/2004 e s.m.i. e che si impegna a fornirne copia alla Stazione appaltante a semplice richiesta;
- 15) che la ditta ha provveduto all'adeguamento alle normative in materia di Etichettatura (D.Lgs. n. 109/02, di recepimento della Direttiva Europea 2000/13/CE);
- 17) che la ditta ha preso piena conoscenza della natura della gara e di tutte le circostanze generali e speciali che possono aver influito sulla determinazione dell'offerta;
- 18) che la ditta accetta integralmente i contenuti del bando di gara e che si impegna, in caso di aggiudicazione, a sottoscrivere il relativo contratto;
- 19) che la ditta è informata delle finalità e delle modalità di trattamento dei dati personali riportati nella presente dichiarazione sostitutiva, autorizzandone il trattamento ai sensi del D.Lgs. 196/2003.

Data 12/12/2016

TESTA
Firma della Ditta
DOLCETTI GIOVANALE
Via Soccorso, 15 - Tel. 0438.57866
31045 Vigonza (Verona) - IVA
RIVA-G.F. 01836680262

N.B. Tutte le dichiarazioni innanzi elencate e le sue integrazioni da parte dell'offerente sono condizioni per l'ammissione alla gara essendo espressamente previste a pena di esclusione.

A pena di esclusione, la presente dichiarazione deve essere presentata allegando copia fotostatica del documento di identità personale del sottoscrittore, ai sensi del D.P.R. n. 445/00 e s.m.i. o altrimenti autenticata secondo le vigenti disposizioni normative.



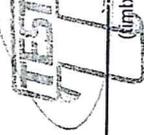
1) CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ DEI PRODOTTI: punti max. 70

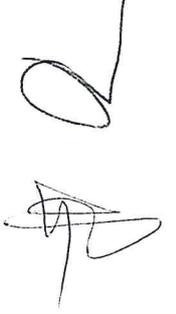
PRODOTTI	assenza di grassi vegetali idrogenati		assenza di coloranti artificiali		assenza di aromi artificiali		assenza di conservanti artificiali		presenza di prodotti biologici		presenza di prodotti dop		presenza di prodotti a km 0 (Veneto, Emilia, Friuli, Trentino)		totali punti
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NC	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
pane	X		X		X		X		X		X		X		
formaggio	X		X		X		X		X		X		X		
grana	X		X		X		X		X		X		X		
mozzarella	X		X		X		X		X		X		X		
brie	X		X		X		X		X		X		X		
mortadella	X		X		X		X		X		X		X		
pancetta	X		X		X		X		X		X		X		
speck	X		X		X		X		X		X		X		
porchetta	X		X		X		X		X		X		X		
prosciutto cotto	X		X		X		X		X		X		X		
prosciutto crudo	X		X		X		X		X		X		X		
salame ungherese	X		X		X		X		X		X		X		
tacchino	X		X		X		X		X		X		X		
pancetta	X		X		X		X		X		X		X		
cotoletta	X		X		X		X		X		X		X		
wurstel	X		X		X		X		X		X		X		
salsa tonnata	X		X		X		X		X		X		X		
maionese	X		X		X		X		X		X		X		
pomodoro fresco	X		X		X		X		X		X		X		
insalata	X		X		X		X		X		X		X		
funghi	X		X		X		X		X		X		X		
radicchio	X		X		X		X		X		X		X		
marmellata	X		X		X		X		X		X		X		
cioccolata	X		X		X		X		X		X		X		
crema fresca	X		X		X		X		X		X		X		
altro	X		X		X		X		X		X		X		
MAJABURGHER	X		X		X		X		X		X		X		
TORNO	X		X		X		X		X		X		X		

Il punteggio totale sarà parametrato a 70 punti max previsto per il primo criterio in misura proporzionale.

data 27/12/2014

ditta


TEST TEST S.p.A.
 SOCIETÀ A RESPONSABILITÀ LIMITATA
 Via Salsotto, 10 - tel. 0436.57868
 31074 Vittorio Veneto (TV)
 (timbro e firma) C.F. 01886800292



(a cura delle ditte concorrenti compilare in toto la tabella)

PRODOTTO CALDO	GRAMMATURA		A Listino proposto dall'Ente €	B Prezzi offerti €	C Ponderazione %	D Sconto ponderato
	pane	farcitura				
PANINO PICCOLO peso minimo gr.100 (pane gr. 65 farcitura gr. 40)						
Formaggio			1,10	0,90	13%	0,026
Mortadella						
Pancetta						
Speck						
Prosciutto cotto						
Salame ungherese						
Cioccolata						
PANINO MORBIDO/CROCCANTE peso minimo gr. 120 (pane gr. 80 farcitura gr. 40)						
ProsciuttoCotto/formaggio			1,20	1,10	13%	0,013
Formaggio						
Mortadella						
Tacchino						
Pancetta						
Speck						
Prosciutto cotto			1,30	1,20	10%	0,01
Salame ungherese						
Prosciutto crudo						
Porchetta						
PANE ARABO peso minimo gr. 150 (pane gr. 100 farcitura gr.50)						
Vegetariano (pomodoro fresco, lattuga, mozzarella, maionese)			1,50	1,40	10%	0,01
Tonno, insalata, maionese			1,40	1,40	10%	-
PANE FILONE peso minimo gr. 150 (pane gr. 100 farcitura gr. 50)						
Speck, brie			1,60	1,50	10%	0,01
Tacchino, insalata, pomodoro fresco						
Prosciutto crudo, mozzarella						
PANINO peso minino gr. 210 (pane gr. 95 farcitura gr. 115)						
Cotoletta con formaggio			1,90	1,80	10%	0,01
PANINO peso minino gr. 180 (pane gr. 65 farcitura gr. 115)						
Hamburger con formaggio			1,90	1,80	10%	0,01
PANINO HOT DOG peso minino gr. 160 (pane gr. 70 farcitura gr. 90)						
Wurstel con salsa			1,90	1,80	8%	0,008
PIADINA peso minimo gr. 165 (pane gr. 110 farcitura gr. 55)						
Speck e mozzarella			1,60	1,50	10%	0,01
FOCACCIA peso minimo gr. 100 (pane gr. 60 farcitura gr. 40)						
Prosciutto cotto e formaggio			1,10	1,-	10%	0,01
FOCACCIA peso minimo gr. 130 (pane gr. 80 farcitura gr. 50)						
Prosciutto cotto e formaggio grana			1,60	1,50	12%	0,012
PIZZA peso minimo gr. 180						
Margherita			1,10	1,-	5%	0,005
Verdure			1,60	1,5	10%	0,01
Wurstel						
Patatine						

TESTI
Testi G. & Figli S.r.l.s.
DOLCIARIA ARTIGIANALE
 Via Scossore, 10 - Tel. 0438.57866
 31029 Vidor (TV) Veneto (TV)
 P.IVA-C.F. 01836680262

TRAMEZZINI peso minimo gr. 90						
Pomodoro/mozzarella			1,00	0,90	5%	0,005
Prosciutto cotto/funghi						
Salsa tonnata						
Speck/brie						
Porchetta/radicchio						
BRIOCHE peso minimo gr. 75						
Marmellata/crerma/ciocc.			0,80	0,70	8%	0,008
Sconto medio ponderato totale						0,157

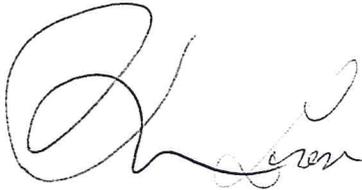
Formula per calcolo dello sconto ponderato per singolo prodotto:

$$D=[A-B] \times C$$

Formula per calcolo dello sconto medio ponderato totale:

Sommatoria colonna D


TESTI G. & FIGLI S.R.L.
 DOLCIARIA ARTIGIANALE
 Via Scossore, 10 / Tel. 0438.57866
 31029 Montebelluna (TV)
 P.IVA-C.F. 1836680262






ALLEGATO 1

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONI

OGGETTO: ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA PER LA CONCESSIONE D'USO ONEROSA DI ANNI 5 (CINQUE) DEL "SERVIZIO DI VENDITA DI PRODOTTI DA FORNO FRESCHI (PANINI, PIZZETTE, FOCACCE, ECC.) IN SPAZI INDIVIDUATI PRESSO L'ISTITUTO "VITTORIO VENETO" CITTA' DELLA VITTORIA DI VITTORIO VENETO E CONTESTUALI DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONE E DELL'ATTO DI NOTORIETA' (AI SENZI DEGLI ARTICOLI 46 E 47 DEL DPR N. 445/2000 E S.M.I.), RELATIVE ALLA GARA.

Il/la sottoscritto/a _____

nato/a _____ (TV) _____ il _____

nella sua qualità di _____ LEGALE RAPPRESENTANTE _____

giusta procura generale/speciale n. _____ del _____

autorizzato/a a rappresentare legalmente la società _____ SERVICE VENDING _____

forma giuridica _____ SRL _____ codice fiscale _____ 02274520267 _____

Partita IVA _____ 02274520267 _____ con sede legale in _____ SANTA LUCIA DI PIAVE (TV) _____

via/piazza _____ VIA TRIESTE, 4 _____

con sede operativa in _____ SANTA LUCIA DI PIAVE (TV) _____

via/piazza _____ VIA TRIESTE, 4 _____

Telefono _____ 0438/450770 _____ FAX _____ 0438450498 _____ EMAIL _____ service-vending@legalmail.it _____

CHIEDE

di poter partecipare alla gara per la gestione del servizio in oggetto.

Contestualmente

CONSAPEVOLE DELLE SANZIONI PENALI PREVISTE DALL'ARTICOLO 76 DEL DPR 445/2000 E S.M.I. PER LE IPOTESI DI FALSITA' IN ATTI E DICHIARAZIONI MENDACI

- 9) che, ai sensi delle disposizioni di cui alla legge n. 68/1999, la ditta è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e che tale situazione di ottemperanza alla legge può essere certificata dal competente Ufficio Provinciale di _____TREVISO_____;
- 10) che la ditta è in regola con le norme di cui al D.lgs. 81/08 e con la normativa vigente in materia di sicurezza e igiene del lavoro;
- 11) che la ditta è specializzata nel campo della distribuzione relativa alla somministrazione/vendita di prodotti alimentari freschi (panini, pizzette, focacce, tramezzini, brioches);
- 12) che la ditta ha il possesso dell'autorizzazione Sanitaria o del Certificato attestante il numero di registrazione in conformità al Reg. CE 852/2004 del deposito/laboratorio dove vengono conservate le derrate alimentari e le lavorazioni delle stesse;
- 13) che la ditta ha il possesso del Manuale di Corretta Prassi Igienica dei prodotti alimentari redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP in conformità al regolamento comunitario n. 852/2004 e s.m.i. e che si impegna a fornirne copia alla Stazione appaltante a semplice richiesta;
- 15) che la ditta ha provveduto all'adeguamento alle normative in materia di Etichettatura (D.Lgs. n. 109/02, di recepimento della Direttiva Europea 2000/13/CE);
- 17) che la ditta ha preso piena conoscenza della natura della gara e di tutte le circostanze generali e speciali che possono aver influito sulla determinazione dell'offerta;
- 18) che la ditta accetta integralmente i contenuti del bando di gara e che si impegna, in caso di aggiudicazione, a sottoscrivere il relativo contratto;
- 19) che la ditta è informata delle finalità e delle modalità di trattamento dei dati personali riportati nella presente dichiarazione sostitutiva, autorizzandone il trattamento ai sensi del D.Lgs. 196/2003.

Data ___14/12/2016_____

SERVICE VENDING s.r.l.
Cap. soc. € 79.000,00
Via Trieste, 4
31025 S. LUCIA DI PIAVE (TV)
Tel. 0423/450770 Fax 450498
Firma del titolare o legale rappresentante
C.F. e P. IVA e Reg. Imp. (P) 0221022028

N.B. Tutte le dichiarazioni innanzi elencate e le sue integrazioni da parte dell'offerente sono condizioni per l'ammissione alla gara essendo espressamente previste a pena di esclusione.

A pena di esclusione, la presente dichiarazione deve essere presentata allegando copia fotostatica del documento di identità personale del sottoscrittore, ai sensi del D.P.R. n. 445/00 e s.m.i. o altrimenti autenticata secondo le vigenti disposizioni normative.

OFFERTA TECNICO QUALITATIVA

1) CERTIFICAZIONE DI QUALITA' DEI PRODOTTI: punti max. 70

PRODOTTI	assenza di grassi vegetali idrogenati		assenza di coloranti artificiali		assenza di aromi artificiali		assenza di conservanti artificiali		presenza di prodotti biologici		presenza di prodotti dop		presenza di prodotti a km 0 (Veneto, Emilia, Friuli, Trentino)		totale punti
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
pane	X		X		X		X		X		X		X		
formaggio	X		X		X		X		X		X		X		
grana	X		X		X		X		X		X		X		
mozzarella	X		X		X		X		X		X		X		
brie	X		X		X		X		X		X		X		
mortadella	X		X		X		X		X		X		X		
pancetta	X		X		X		X		X		X		X		
speck	X		X		X		X		X		X		X		
porchetta	X		X		X		X		X		X		X		
prosciutto cotto	X		X		X		X		X		X		X		
prosciutto crudo	X		X		X		X		X		X		X		
salame ungherese	X		X		X		X		X		X		X		
tacchino	X		X		X		X		X		X		X		
pancetta	X		X		X		X		X		X		X		
cotoletta	X		X		X		X		X		X		X		
wurstel	X		X		X		X		X		X		X		
salsa tonnata	X		X		X		X		X		X		X		
maionese	X		X		X		X		X		X		X		
pomodoro fresco	X		X		X		X		X		X		X		
insalata	X		X		X		X		X		X		X		
funghi	X		X		X		X		X		X		X		
radicchio	X		X		X		X		X		X		X		
marmellata	X		X		X		X		X		X		X		
cioccolata	X		X		X		X		X		X		X		
crema	X		X		X		X		X		X		X		
altro															

Il punteggio totale sarà parametrato a 70 punti max previsto per il primo criterio in misura proporzionale.

SERVICE VENDING s.r.l.
Cap. soc. € 78.000,00

Via Trieste, 4
31025 S. VINCENZA DI PIAVE (TV)
Tel. 0423/460000 Fax 0423/50498
C.F. 01450000267

ditta

data 14/12/2016

ALLEGATO 3
MODULO OFFERTA ECONOMICA

CONCESSIONE D'USO ONEROSA DEL "SERVIZIO DI VENDITA DI PRODOTTI DA FORNO FRESCI (PANINI, PIZZETTE, FOCACCE, ECC.)" IN SPAZI INDIVIDUATI PRESSO L'ISTITUTO "VITTORIO VENETO" CITTA' DELLA VITTORIA DI VITTORIO VENETO

Il/la sottoscritto/a _____
nato/a _____ (TV) _____ il _____
nella sua qualità di _____ LEGALE RAPPRESENTANTE _____
giusta procura generale/speciale n. _____ del _____
autorizzato/a a rappresentare legalmente la società _____ SERVICE VENDING _____
forma giuridica _____ SRL _____ codice fiscale _____ 02274520267 _____
Partita IVA _____ 02274520267 _____ con sede legale in _____ SANTA LUCIA DI PIAVE (TV) _____
via/piazza _____ VIA TRIESTE, 4 _____
con sede operativa in _____ SANTA LUCIA DI PIAVE (TV) _____
via/piazza _____ VIA TRIESTE, 4 _____
Telefono _____ 0438/450770 _____ FAX _____ 0438450498 _____ EMAIL _____ service-vending@legalmail.it _____
iscritta al a n. _____ 02274520267 _____ del Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A.
di _____ TV-BL _____ dal _____ 19/02/1996 _____
concorrente alla procedura relativa alla concessione d'uso onerosa per l'affidamento del "Servizio di vendita di
prodotto da forno freschi (panini, pizzette, focacce, ecc.)
presso _____

COMUNICA

i prezzi dei prodotti offerti.

Handwritten signature
Handwritten signature

(a cura delle ditte concorrenti compilare in toto la tabella)

PRODOTTO CALDO	GRAMMATURA		A Listino proposto dall'Ente €	B Prezzi offerti €	C Ponderazione %	D Sconto ponderato
	pane	farcitura				
PANINO PICCOLO peso minimo gr.100 (pane gr. 65 farcitura gr. 40)						
Formaggio			1,10	1,10	13%	0
Mortadella						
Pancetta						
Speck						
Prosciutto cotto						
Salame ungherese						
Ciocolata						
PANINO MORBIDO/CROCCANTE peso minimo gr. 120 (pane gr. 80 farcitura gr. 40)						
ProsciuttoCotto/formaggio			1,20	1,20	13%	0
Formaggio						
Mortadella						
Tacchino						
Pancetta						
Speck						
Prosciutto cotto						
Salame ungherese			1,30	1,30	10%	0
Prosciutto crudo						
Porchetta						
PANE ARABO peso minimo gr. 150 (pane gr. 100 farcitura gr.50)						
Vegetariano (pomodoro fresco, lattuga, mozzarella, maionese)			1,50	1,50	10%	0
Tonno, insalata, maionese			1,40	1,40	10%	0
PANE FILONE peso minimo gr. 150 (pane gr. 100 farcitura gr. 50)						
Speck, brie			1,60	1,60	10%	0
Tacchino, insalata, pomodoro fresco						
Prosciutto crudo, mozzarella						
PANINO peso minino gr. 210 (pane gr. 95 farcitura gr. 115)						
Cotoletta con formaggio			1,90	1,90	10%	0
PANINO peso minino gr. 180 (pane gr. 65 farcitura gr. 115)						
Hamburger con formaggio			1,90	1,90	10%	0
PANINO HOT DOG peso minino gr. 160 (pane gr. 70 farcitura gr. 90)						
Wurstel con salsa			1,90	1,90	8%	0
PIADINA peso minimo gr. 165 (pane gr. 110 farcitura gr. 55)						
Speck e mozzarella			1,60	1,60	10%	0
FOCACCIA peso minimo gr. 100 (pane gr. 60 farcitura gr. 40)						
Prosciutto cotto e formaggio			1,10	1,10	10%	0
FOCACCIA peso minimo gr. 130 (pane gr. 80 farcitura gr. 50)						
Prosciutto cotto e formaggio grana			1,60	1,60	12%	0
PIZZA peso minimo gr. 180						
Margherita			1,10	1,10	5%	0
Verdure			1,60	1,60	10%	0
Wurstel						
Patatine						

Handwritten signature and stamp in the bottom right corner of the page.

TRAMEZZINI peso minimo gr. 90						
Pomodoro/mozzarella			1,00	1,00	5%	0
Prosciutto cotto/funghi						
Salsa tonnata						
Speck/brie						
Porchetta/radicchio						
BRIOCHE peso minimo gr. 75						
Marmellata/crerma/ciocc.			0,80	0,80	8%	0
Sconto medio ponderato totale						0

Formula per calcolo dello sconto ponderato per singolo prodotto:

$$D=[A-B] \times C$$

Formula per calcolo dello sconto medio ponderato totale:

Sommatoria colonna D



CONTRIBUTO ANNUO OFFERTO

CONTRIBUTO annuo complessivo offerto:

Cifre:4.007,00.=.....

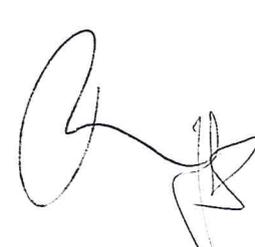
Lettere:quattromilasette/00.....

DICHIARA

che la ditta si impegna a mantenere ferma l'offerta per almeno 180 (centottanta) giorni dal termine di scadenza per la presentazione, qualora nel frattempo non sia intervenuta l'aggiudicazione;

Data,14/12/2016.....


SERVICE VENDING s.r.l.
Cap. soc. € 78.000,00
Timbro della Ditta
31025 S. LUCIA DI FIAVE (TV)
Tel. 0422/500770 Fax 0422/50498
Firma del titolare o legale rappresentante
C.F. e P. IVA e Reg. Imp. (TV) 02174320261





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
e-mail: tvvis00700p@istruzione.it
e-mail certificata: TVIS00700P@PEC.ISTRUZIONE.IT
web: <http://www.iisvittorioveneto.gov.it>

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. 9759/C.14

Vittorio Veneto, 22/12/2016

Agli Atti dell'Istituto
All'Albo on line dell'Istituto

Oggetto: Aggiudicazione relativa all'affidamento del servizio di distribuzione di prodotti da forno (panini freschi, pizzette, focacce, ecc.) interno all'Istituto Scolastico a partire dal 9 gennaio 2017.
CIG. N. Z161C4EA5C

Ai sensi del D.lgs. 30/03/2001 n. 165 e successive modificazioni ed integrazioni.

Visto il D.I. 1.2.2001 n.44 - Regolamento concernente le "Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche".

Visto il D.lgs. 163/2006 Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE.

Richiamato l'atto dirigenziale di determina del Dirigente Scolastico prot. n.7667/C14a del 31/10/2016 con cui è stato disposto di indire apposita procedura di gara per l'affidamento del servizio distribuzione di prodotti da forno (panini freschi, pizzette, focacce, ecc.) interno all'Istituto Scolastico.

Preso atto che delle 6 ditte invitate (Breakafe', Service Vending, D&D; Dal Fiume, Dolciaria Testi, Illiria) 2 hanno fatto pervenire la loro offerta (Ditta Service Vending e Ditta Dolciaria Testi).

Dato atto che:

- si sono svolte 2 distinte sedute pubbliche rispettivamente per l'apertura dell'Offerta tecnica (16 dicembre 2016) e dell'Offerta economica (20 dicembre 2016);

- con atto dirigenziale prot. n. 9493/C.14 del 14/12/2016 è stata istituita la Commissione interna e sono stati nominati i seguenti commissari per l'esame della documentazione e delle offerte:

prof. De Nardi Roberto
prof.ssa Frattoluso Silvana
Ass.te Amm.va Larese Roia Giovanna

- che i criteri di aggiudicazione sono elencati negli allegati agli atti;

- che la Commissione di lavoro di cui sopra, in data 20/12/2016 ha assegnato l'affidamento del servizio di distribuzione di prodotti da forno (panini freschi, pizzette, focacce, ecc.) interno all'Istituto Scolastico alla Ditta Dolciaria Artigianale Testi C. & Figli S.N.C.;

con la presente comunica

L'AGGIUDICAZIONE

del servizio di distribuzione di prodotti da forno (panini freschi, pizzette, focacce, ecc.) interno all'Istituto Scolastico alla Ditta Dolciaria Artigianale Testi C. & Figli S.N.C. dal 09/01/2017 al 08/01/2022.

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
e-mail: tv00700p@istruzione.it
e-mail certificata: TVIS00700P@PEC.ISTRUZIONE.IT
web: <http://www.iisvittorioveneto.gov.it>

Prot. n. 9772/C14a

Vittorio Veneto, 23 dicembre 2016

CONTRATTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI DA FORNO FRESCI
(PANINI, PIZZETTE, FOCACCE, ECC.) INTERNO ALL'ISTITUTO SCOLASTICO

Tra l'Istituto d'Istruzione Superiore "Vittorio Veneto" Città della Vittoria, sito in Vittorio Veneto (TV) Via Vittorio Emanuele II, 97 di seguito definito anche "istituto" o "stazione appaltante", rappresentato dal Dirigente Scolastico Prof. Domenico Dal Mas ed il Sig. Testi Fulvio in rappresentanza della Ditta Dolciaria Artigianale Testi C. & Figli S.N.C. , di seguito definito anche "concessionario", sita in Via Scossore, 10 a Vittorio Veneto, ditta vincitrice della gara d'appalto per l'affidamento del servizio di distribuzione di prodotti da forno (panini freschi, pizzette, focacce, ecc.) interno all'Istituto Scolastico, si conviene quanto segue:

1. OGGETTO E NATURA DELLA CONCESSIONE

La Ditta Dolciaria Artigianale Testi C. & Figli S.N.C. si impegna a gestire il servizio di distribuzione di prodotti da forno freschi (panini pizzette, focacce ecc.) agli alunni e al personale della scuola, 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

PERIODO di ATTIVAZIONE: dal 09/01/2017 al 08/01/2022

2. BENI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Sono oggetto di concessione gli spazi come sopra identificati idonei alla distribuzione di prodotti da forno freschi (panini, pizzette, focacce ecc.).

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, quindi per l'anno 2016/17 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

3. DURATA DELLA CONCESSIONE

Il contratto ha la durata di anni 5 (cinque) a decorrere dal 09 gennaio 2017 al 08 gennaio 2022.

Con l'affidamento del servizio, la Ditta è autorizzata a presentare, se dovuta, denuncia di inizio attività, ai sensi della vigente normativa.

La scadenza del contratto è automatica, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora e non è tacitamente rinnovabile.

4. PRODOTTI DA EROGARE E PREZZI

I prodotti alimentari messi a disposizione degli alunni e del personale della scuola, devono essere solo e soltanto panini, piadine, focacce, brioches, 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.

PRODOTTO	GRAMMI PANINO	GRAMMI FARCITURA	PREZZI €uro
PANINO PICCOLO peso minimo gr.100 farciture varie	65	40	0,90
PANINO MORBIDO/CROCCANTE peso minimo gr. 120 farciture varie	80	40	1,10
PANINO MORBIDO/CROCCANTE peso minimo gr. 120 prosciutto/porchetta	80	40	1,20
PANE ARABO peso minimo gr. 150 farciture varie	100	50	1,40
PANE FILONE peso minimo gr. 150 farciture varie	100	50	1,50
PANINO COTOLETTA peso minimo gr. 210	95	115	1,80
PANINO HAMBURGER peso minimo gr. 180	65	115	1,80
PANINO HOT DOG peso minimo gr. 160	70	90	1,80
PIADINA peso minimo gr. 165	110	55	1,50
FOCACCIA peso minimo gr. 100 prosciutto cotto e formaggio	60	40	1,00
FOCACCIA peso minimo gr. 130 prosciutto cotto e formaggio grana	80	50	1,50
PIZZA peso minimo gr. 180 Margherita			1,00
PIZZA peso minimo gr. 180 Verdure/Wurstel/Patatine			1,50
TRAMEZZINI peso minimo gr. 90 farciture varie			0,90
BRIOCHE peso minimo gr. 75 marmellata, crema, cioccolata			0,70

I prodotti non devono essere derivanti da OGM, né devono contenere OGM o sostanze indesiderate (Legge Regione Veneto n.6 del 01.03.2002).

Sulla confezione di ciascun prodotto deve essere riportata ogni indicazione richiesta dalla vigente normativa (denominazione legale e merceologica del prodotto, ingredienti). I prezzi di vendita dei prodotti offerti devono essere esposti in modo visibile all'utenza.

I prezzi dei prodotti offerti rimarranno invariati per tutto il periodo contrattuale, salvo adeguamenti alla percentuale di variazione ISTAT dei prezzi al consumo e ad eventuali aumenti IVA, decorsi dodici mesi dalla data di stipula del contratto.

5. CONTRIBUTO

Per l'affidamento del servizio e la distribuzione di prodotti da forno freschi (panini, pizzette, focacce, ecc.), la Ditta Dolciaria Artigianale Testi C. & Figli S.N.C. versa un contributo annuo di € 4.100,00 (quattromilacento/00) sul conto corrente bancario dell'Istituto di Istruzione Superiore "Vittorio Veneto" Città della Vittoria n. IT85H0503561821095570164502 in massimo due soluzioni, una alla stipula del contratto, la seconda all'inizio del secondo semestre.

6. OBBLIGHI ED ONERI DEL CONCESSIONARIO

La Ditta Assegnataria si impegna al rispetto di tutte le prescrizioni di legge, sia per l'aspetto igienico-sanitario che normativo-contrattuale sia per quanto prescritto in relazione all'attività esercitata (controlli periodici, autorizzazioni, licenze, contratti, certificazioni di idoneità sanitaria, normativa sul personale).

Essa è la sola responsabile del funzionamento del servizio e risponde in linea penale e civile per ogni nocumento eventuale che potesse derivare agli utenti in caso di somministrazione di cibi malamente confezionati o che risultassero avariati.

La Ditta Assegnataria 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 Assegnataria dovrà 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;
- il rispetto degli orari degli intervalli fissati nelle singole sedi per la vendita dei prodotti;
- descrizione degli ingredienti;
- rispetto delle 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.

La Ditta Assegnataria 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).

La Ditta Assegnataria inoltre dovrà:

- fornire – entro 15 giorni lavorativi dalla data di sottoscrizione del contratto - copia del certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. da cui risulti in essere l'autorizzazione all'esercizio del servizio affidato con la presente concessione;
- essere in possesso, per tutta la durata della concessione, dei requisiti professionali e morali e delle specifiche autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività oggetto di concessione (Legge Regione Veneto del 21/09/2007 n.29 e s.m.i., modificata in modo rilevante dalla Legge Regione Veneto del 07/11/2013 n.27); l'eventuale sospensione o revoca o altro provvedimento di ritiro da parte delle autorità sarà causa di risoluzione del contratto: tali provvedimenti, unitamente a quelli comportanti la modifica delle autorizzazioni, dovranno essere immediatamente comunicati all'Amministrazione ;
- possedere Autorizzazione Sanitaria o Certificato, rilasciati dall'Autorità Sanitaria o da altro soggetto competente, attestante il numero di registrazione in conformità al Reg. CE 852/2004 del deposito/stabilimento dove vengono stoccati, prodotti e confezionati i generi alimentari e di conforto utilizzati per la produzione e il confezionamento dei generi di conforto.
- utilizzare prodotti alimentari conformi alle vigenti normative in materia di igiene degli alimenti, di sanità, di etichettatura e tracciabilità;
- fornire all'Amministrazione il nominativo di un proprio referente ai fini di pianificare tutti gli adempimenti connessi con la gestione tecnico/logistica del presente Capitolato Speciale;
- adempiere, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro previsti dalla normativa vigente.

7. VERIFICHE E CONTROLLI

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.

8. IMPOSTE E TASSE

Fermo restando quanto previsto dall'articolo 5, sono a carico del Concessionario tutte le imposte e tasse dovute per legge e relative all'esercizio dell'attività, nonché le spese eventualmente derivanti dalla sottoscrizione dell'atto di concessione, escluse quelle relative alla proprietà degli spazi ed allo smaltimento dei rifiuti derivanti dai prodotti una volta consumati.

9. PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Ogni attività relativa al funzionamento del servizio, deve essere svolta da personale professionalmente adeguato e qualificato ad operare nel rispetto delle specifiche norme di legge.

Il personale sarà provvisto di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale del Concessionario ed il proprio nominativo, e dovrà rispettare le modalità di svolgimento del servizio concordate contrattualmente seguendo le metodologie e le frequenze stabilite.

Il Concessionario si impegna a trasmettere all'Istituto, dell'avvio del servizio, i dati relativi all'acquisizione del DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva). La stazione appaltante si avvarrà del portale messo a disposizione dallo Sportello Unico Previdenziale.

Il Concessionario è obbligato ad applicare integralmente, a favore dei propri dipendenti, tutte le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro e negli accordi sindacali, integrativi, territoriali ed aziendali vigenti, a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di solidarietà paritetica, previste per i dipendenti dalla vigente normativa.

Il personale del Concessionario incaricato all'espletamento del servizio dovrà:

- a) essere munito, ove necessario, di adeguati strumenti di protezione ai sensi del D.Lgs 81/2008 e s.m.i., ed essere debitamente formato e sensibilizzato sui temi della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- b) essere qualificato ed esperto nello svolgimento delle mansioni cui è abilitato, e mantenere un comportamento decoroso e corretto nei riguardi del personale dell'Amministrazione e degli utenti;
- c) aver frequentato specifici corsi di formazione per operatori alimentaristi, ed essere in regola con le disposizioni igienico-sanitarie regionali vigenti.

10. ASSICURAZIONI E GARANZIE

Il concessionario ha depositato agli atti della scuola la polizza assicurativa con primaria compagnia di assicurazione relativa alla copertura dei seguenti rischi: 1) danni subiti dalla stazione appaltante verificatisi nel corso dell'esecuzione del servizio; 2) responsabilità civile (RCT) e per danni causati a terzi nel corso dell'esecuzione del servizio **con un massimale pari ad € 1.000.000,00 (unmilione/00)**. Il concessionario è tenuto, comunque, a sollevare

l'Istituto da qualsiasi responsabilità diretta o indiretta a qualsiasi titolo configurata, a seguito di atti o fatti dipendenti dal servizio. La constatazione dei danni arrecati sarà verbalizzata in contraddittorio tra l'Istituto e il concessionario al momento della segnalazione eventualmente pervenuta all'Istituto o comunque all'atto della riconsegna degli spazi stessi.

11. MANCATO PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO

Il concessionario 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.

In ogni caso, il concessionario avrà l'obbligo di corrispondere all'Istituto i canoni dovuti con gli interessi legali per ritardato pagamento.

Allo scadere o alla risoluzione del rapporto di concessione, gli spazi concessi dovranno essere lasciati liberi e sgombri ai sensi dell'art. 823, comma secondo, del codice civile. In mancanza di ciò l'Istituto potrà procedere d'ufficio.

12. RISOLUZIONE ANTICIPATA E RINUNCIA DELLA CONCESSIONE

La ditta aggiudicataria è la sola responsabile del servizio e di tutti gli obblighi derivanti dal contratto. E' fatto espresso divieto di subappalto totale o parziale, sotto pena di decadenza dal contratto stesso.

Il contratto di concessione potrà essere risolto nel caso in cui il concessionario utilizzi lo spazio concesso per finalità non conformi alla specifica funzione della concessione stessa.

La revoca della concessione in uso dovuta ad inadempienze del Concessionario non darà diritto ad alcun risarcimento.

Il Concessionario potrà rinunciare alla concessione per giustificato motivo, dandone comunicazione all'Amministrazione tramite lettera raccomandata a/r con preavviso non inferiore a tre mesi.

E' vietato al gestore, sotto pena di immediata risoluzione del contratto, la cessione e qualsiasi altra forma di subcontratto totale o parziale del servizio.

13. CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

L'Istituto si considera sollevato da qualsiasi responsabilità nei confronti dei fornitori dell'Assegnatario per controversie che dovessero sorgere su fatti inerenti la gestione del servizio oggetto del bando.

Tutte le controversie che dovessero sorgere tra le Parti sull'interpretazione, esecuzione, scioglimento della concessione e del sotteso rapporto giuridico, saranno devolute alla competenza dell'Autorità Giudiziaria secondo le disposizioni normative vigenti.

14. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

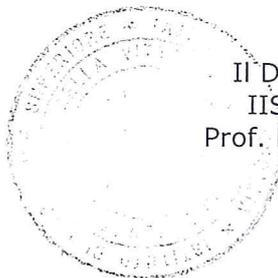
Ai sensi del D.Lgs. 196 del 30.06.2003 s'informa che:

a) i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono unicamente la procedura relativa alla presente richiesta di offerta, per consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla gara di affidamento per il servizio in oggetto, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza;

b) i diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art.7 del succitato testo di legge.

Il Rappresentante Legale
Ditta Dolciaria Artigianale Testi C. & Figli S.N.C
Sig. Testi Fulvio

 Testi C. & Figli S.N.C.
DOLCIARIA ARTIGIANALE
Via Scossore, 19 - Tel. 0438.57868
31029 Vittorio Veneto (TV)
P.IVA-C.F. 01836680292



Il Dirigente Scolastico
IIS "Vittorio Veneto"
Prof. Domenico Dal Mas