



## ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "I. Calvino"

Sede legale Liceo Scientifico Città della Pieve - Via Marconi snc Tel. 0578.297054 FAX 0578.297207  
Sede coord. Ist. Prof.le Stat.per i Servizi Comm.li e Tur. - Via S.M.Maddalena, 34 Tel / FAX 0578.298068  
e-mail: [pgis00400a@istruzione.it](mailto:pgis00400a@istruzione.it) - [pgis00400a@pec.istruzione.it](mailto:pgis00400a@pec.istruzione.it) sito internet: [www.isiscalvino.it](http://www.isiscalvino.it)  
06062 - CITTA' DELLA PIEVE (PG)  
Cod. fisc. 94014650546 - Cod. Mecc.:PGIS00400A

Protocollo n.5491/ c14

Città della Pieve, 29 AGOSTO 2016

**Oggetto: Procedura di gara per l'affidamento del servizio di fornitura delle colazioni alla Scuola Secondaria di II grado Istituto Statale Istruzione Superiore "I. Calvino" Città della Pieve per gli anni scolastici 2016/17 – 2017/18. Prorogabile per un anno.**

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

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

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

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

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

AMMINISTRAZIONE APPALTANTE:

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "I. CALVINO" Via Marconi – CITTA' DELLA PIEVE  
– tel 0578.297054 /fax 0578.297207 – e-mail [pgis00400a@istruzione.it](mailto:pgis00400a@istruzione.it) – sito [www.isiscalvino.it/](http://www.isiscalvino.it/) - C.F. 94014650546

### CATEGORIA SERVIZIO E DESCRIZIONE

Servizio fornitura delle colazioni come da allegato nei locali dell'istituzione scolastica – sede Liceo e sede I.P.C..

### TIPOLOGIA DI UTENZA

L'utenza è costituita dagli studenti (circa 650) e dal personale (circa 90)

### CONDIZIONI DI AMMISSIBILITA'

Dovranno essere allegati all'offerta (anche in autocertificazione):

gli estremi della ditta offerente: titolare della ditta, sede, ragione sociale, attività della ditta, codice fiscale, numero di partita IVA;

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

autorizzazione sanitaria rilasciata dal Comune di residenza della ditta per la gestione di laboratorio

di produzione e preparazione e confezionamento di panini, tramezzini, pizza ecc dichiarazione della ditta di utilizzare sistemi igienicamente idonei al trasporto di merende confezionate a norma.

### DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto ha durata di anni 2 (due ) dalla data di stipulazione. Sarà prorogabile di un'ulteriore anno a completa discrezione di questo Istituto Scolastico.

### ASSICURAZIONE

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

### SUBAPPALTO

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

Claudio Fallarino

BANDO DI GARA.doc

## RESPONSABILITA'

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

## INDENNITA' D'USO

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

## MODALITA' DI INVIO DELL'OFFERTA

I soggetti interessati, in possesso dei predetti requisiti, dovranno far pervenire la propria offerta, formulata mediante compilazione del modello allegato, in busta chiusa, con tutti i mezzi ( non fa fede il timbro postale) pena esclusione entro le ore 10 di Sabato 10.09.2016 . Alle ore 11 dello stesso giorno verranno aperte le offerte e assegnato l'incarico alla ditta che avrà avuto il punteggio migliore.

Le offerte pervenute in ritardo e/o non conformi alle prescrizioni, non saranno prese in considerazione

## CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELLA FORNITURA

In conformità con quanto disposto dalla normativa vigente in materia di appalti e servizi, l'appalto sarà aggiudicato alla ditta in possesso dei requisiti previsti dal bando di gara, che avrà presentato l'offerta più vantaggiosa, valutata in base al punteggio attribuito con i seguenti criteri elencati:

PREZZO	PUNTI	55
CONTRIBUTO ALLA SCUOLA	PUNTI	35
QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO	PUNTI	5
CERTIFICAZIONE DI QUALITA'	PUNTI	5

### A) PREZZO PUNTI MASSIMI 55

Le Ditte concorrenti dovranno indicare nell'allegato ( che costituisce parte integrante della presente lettera di invito) i prezzi relativamente ai singoli prodotti descritti e definiti. Non verranno presi in considerazione, quindi non verranno valutati per il computo totale, eventuali prodotti non indicati nell'allegato proposto dalle Ditte.

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

$$(\text{punteggio}) X = \frac{55 \times \text{per prezzo più basso offerto}}{\text{prezzo offerto}}$$

### B) CONTRIBUTO ANNUO ALLA SCUOLA PUNTI MASSIMI 35

Contributo annuo alla scuola senza vincolo di destinazione da utilizzare nell'ambito del POF . La Ditta che avrà presentato l'offerta più favorevole si aggiudicherà i 35 punti per le altre offerte sarà attribuito il punteggio applicando la seguente formula:

$$(\text{punteggio}) X = \frac{35 \times \text{contributo offerta}}{\text{Contributo migliore}}$$

### C) QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO PUNTI max 5

Attestazione da parte delle Ditte di aver svolto servizi di distribuzione di alimenti presso pubbliche amministrazioni ed enti. Per il servizio presso enti pubblici e scuole sono riconosciuti PUNTI 1 per ogni anno fino ad un massimo di punti 5.

### D) CERTIFICAZIONE DI QUALITA' PUNTI max 5

Mancanza di certificazione PUNTI 0.

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

## TERMINI CONTRATTUALI:

### Obblighi da assumere dal vincitore della gara:

- garantire disponibilità giornaliera, freschezza e igienicità di tutti i prodotti;
- descrizione degli ingredienti
- qualità del prodotto intesa anche come rispetto dei tempi di cottura.
- impegno a non variare senza l'autorizzazione, la tipologia, la qualità, la grammatura e il prezzo;
- vendita diretta in capo ai dipendenti della ditta, dietro corresponsione di denaro da parte dell'acquirente;
- disponibilità ad effettuare il servizio tutti i giorni di apertura della scuola, dal lunedì al sabato al momento delle ricreazioni ( orientativamente dalle ore 10,20 alle ore 10,30 – per i giorni con ore da 60 min sia per la sede del Liceo che per quella dell'I.P.C. – dalle ore 10,55 alle ore 11,05 per i giorni con le ore di 50 min. per la sede dell'I.P.C.) con modalità da concordare all'inizio dell' anno scolastico;

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

I relativi adempimenti fiscali sono ad esclusivo carico della ditta vincitrice.

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

- Il Dirigente Scolastico può in ogni momento prelevare campioni dei materiali alimentari e sottoporli ad analisi presso i laboratori dell'ASL di competenza per la verifica della qualità del prodotto.
- Una volta acquisita la licenza di vendita e verificata la sua regolarità, è la ditta che deve utilizzare il personale adibito alla vendita in base alle norme vigenti.
- Un eventuale controllo teso a verificare la regolarità dei lavoratori adibiti alla vendita potrà imputare responsabilità esclusivamente alla Ditta fornitrice del servizio.
- Il Dirigente Scolastico della scuola può recedere dal contratto in ogni momento a seguito di valutazione di non rispondenza del servizio richiesto o di ogni altra causa di inadempimento del contratto di somministrazione.
- Il Dirigente Scolastico vigilerà affinché il comportamento del personale adibito al servizio sia adeguato all'ambiente scolastico.



Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Rita Albani

Allegato 1  
**OFFERTA SERVIZI FORNITURA COLAZIONI**

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

ALL'ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"I. CALVINO"  
CITTA' DELLA PIEVE

Comunichiamo la nostra migliore offerta per la fornitura del servizio colazioni

**Tipologia prodotto Contenuto Prezzo**

Focaccia vuota gr. 100		
Focaccia monofarcitura: salame prosciutto cotto prosciutto crudo mortadella	gr.60 gr.60 gr.60 gr.60	
Focaccia plurifarcitura: mozzarella e pomodoro tonno e pomodoro cotto e formaggio	gr. 30+ 30 gr. 30+ 30 gr. 30+ 30	
Panino monofarcitura da gr 80: salame prosciutto cotto prosciutto crudo mortadella	gr.60 gr.60 gr.60 gr.60	
Fagotto con maionese: mozzarella e pomodoro tonno e pomodoro cotto e formaggio	gr. 30+ 30 gr. 30+ 30 gr. 30+ 30	
Pizza margherita gr. 100		
Tramezzino		
Brioche semplici		
Brioche ripiene		
The (pesca - limone) in Brik		
Acqua bottiglia mezzo litro		
Succhi frutta ( brick)		
Bibite varie (dettagliare)		

**Contributo annuo alla scuola EURO:** .....

**Qualificazione del servizio**

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

- Indicare i nominativi delle Amministrazioni e gli anni:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Certificazione di qualità:**

**(indicare eventuale possesso di certificazione di qualità)**

Città della Pieve , \_\_\_\_\_

Firma del Titolare \_\_\_\_\_