

Cantù, 27.07.2015

Prot. N. 3334/ C14

Spett.le

CAFFÈ DEL PARCO
VIALE TRENTO, 12
22074 LOMAZZO

PANIFICIO CORBELLA
VIA MONTEGENEROSO 15
22074 LOMAZZO

DOLCI TENTAZIONI
VIA TRENTO, 21
22074 LOMAZZO

QUICK BAR
VIA DEL SEPRIO, 27
22074 LOMAZZO

PANIFICIO RIVA RENATO
VIA ZERBA, 1
22074 LOMAZZO

RICHIESTA PREVENTIVI PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PANINI FRESCHI/PIZZE

Questa Istituzione Scolastica su richiesta degli allievi e a seguito parere favorevole del C.d.I procede alla richiesta di preventivi per l’affidamento del servizio di fornitura di panini freschi, pizze e focacce all’interno della sede staccata del Liceo artistico “Fausto Melotti” ubicato in Via Pitagora, 15 Lomazzo per l’a.s. 2015/2016.

Il contratto ha validità annuale a decorrere dall’aggiudicazione formale, non è ammesso tacito rinnovo.

E’ prevista proroga del servizio nei limiti di tempo necessario per predisporre la nuova indagine di mercato.

Tale servizio non deve comportare l’allestimento di alcuna struttura rigida permanente. Un banco di vendita sarà collocato all’interno della Scuola in posizione ottimale per la distribuzione. La vendita deve avvenire per non più di dieci minuti in concomitanza con il primo intervallo.

La ditta aggiudicataria può accedere all’Istituto prima dell’orario imposto per la necessaria preparazione dei banchi di vendita.

È d’obbligo il rilascio dello scontrino fiscale.

A. SERVIZIO RICHIESTO

Il servizio sarà attivato dal lunedì al venerdì. Il metodo di svolgimento proposto dagli allievi e approvato dal C.d.I. sarà così strutturato:

i rappresentanti d’Istituto organizzeranno un gruppo tramite WHATSAPP in cui verranno inseriti i rappresentanti delle singole classi, i rappresentanti di Istituto e la Ditta aggiudicatrice: tale gruppo avrà lo scopo di facilitare l’ordinazione.

Nell'arco di tempo tra le 7.45 e le 8.00 i rappresentanti di classe o chi per essi, avranno il compito di raccogliere le ordinazioni della propria classe e successivamente, tassativamente entro le 8.00 e non oltre, dovranno inviarle tramite messaggio di testo al suddetto gruppo.

In questo modo la Ditta troverà tutte le ordinazioni riportate sul gruppo e potrà procedere con la loro preparazione.

I prodotti dovranno essere raggruppati e divisi in apposite scatole monouso secondo le ordinazioni delle varie classi. Su tali scatole verrà indicata la classe a cui appartiene.

Verrà richiesto di procedere con massimo rigore riguardo gli orari: qualunque messaggio che dovesse essere inviato dopo l'orario prestabilito non dovrà essere preso in considerazione dal venditore, in modo tale che l'attività non interferisca con il regolare svolgimento delle lezioni.

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

- Alunni iscritti sede staccata di Lomazzo: circa 150
- Personale Scuola: circa 20

I locali dell'Istituto potranno essere visitati previo appuntamento.

I prodotti alimentari devono essere solo e soltanto panini freschi, focacce, pizze di propria produzione e/o preparazione, preparati in giornata e confezionati in singole buste da alimenti, regolarmente preparate e sigillate.

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, senza additivi chimici aggiunti, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) prevista in tabella e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute.

I prodotti in vendita saranno esclusivamente quelli indicati nell'allegato B, OFFERTA ECONOMICA. Non verranno presi in considerazione, quindi non verranno valutati, eventuali prodotti non indicati nell'allegato.

B. REQUISITI RICHIESTI PER LA PARTECIPAZIONE

È possibile partecipare 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 se ci si attiene 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 all'invito devono produrre autocertificazione di essere in regola con le norme vigenti per la abilitazione alla preparazione e somministrazione di alimenti e in generale applicare il sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti secondo quanto previsto dal Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193.

Pertanto la ditta dovrà autocertificare quanto indicato nell'allegato A, DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA, a firma del legale rappresentante della Ditta.

I requisiti dichiarati dovranno essere posseduti sin dalla data di inizio del servizio.

La Ditta che verrà scelta produrrà la relativa documentazione.

C. MODALITÀ DI INVIO DELL'OFFERTA

I soggetti interessati, in possesso dei requisiti, di cui all'allegato A, dovranno far pervenire la propria offerta, formulata mediante compilazione dei modelli allegati A già citato, B, C, **entro le ore 9,00 del 07.09.2015** indirizzata a:

Liceo artistico "F. Melotti" Via Andina, 8 22063 Cantù (CO).

Il plico dovrà contenere al suo interno, a pena di esclusione, tre ulteriori buste, che dovranno essere a loro volta chiuse, debitamente sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, di cui una contenente DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA, la seconda l'OFFERTA ECONOMICA e la terza la QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO. Tutte le buste saranno compilate integralmente e sottoscritte dal titolare legale rappresentante.

1. La busta n. 1, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà riportare all'esterno la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" e dovrà contenere l'allegato "A"
2. la busta n. 2, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà riportare all'esterno la dicitura "OFFERTA ECONOMICA" e dovrà contenere l'allegato "B".
3. la busta n. 3, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà riportare all'esterno la dicitura "QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO" e dovrà contenere l'allegato "C".

L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'istituzione scolastica. 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: **"CONTIENE PREVENTIVI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PANINI FRESCHI/PIZZE/FOCACCE"**.

D. CONTRIBUTO

Si rammenta che il gestore dovrà corrispondere annualmente all'Amministrazione Provinciale un contributo rapportato al numero degli allievi per l'attività economica esercitata (all'incirca €700,00). L'aggiudicatario dovrà prendere direttamente contatti con l'Amm.ne Prov.le.

E. PREZZI

I prezzi indicati nell'offerta non potranno subire variazioni in aumento e resteranno invariati per l'intero periodo di validità del contratto.

F. OBBLIGHI DA ASSUMERE DALLA DITTA AGGIUDICATARIA

- 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 venerdì, durante il primo intervallo, tranne nei periodi di sospensione dell'attività didattica. (Con successiva nota verrà comunicato l'orario del primo intervallo).
- Descrizione degli ingredienti.

G. SUBAPPALTO

Non è ammesso il subappalto nemmeno parziale del servizio

H. RESPONSABILITÀ

Ogni responsabilità, sia civile che penale per danni che in relazione all'espletamento del servizio derivassero alla scuola o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico della Ditta

I. CONTROLLI DA PARTE DELLA SCUOLA E RESPONSABILITÀ DEL DIRIGENTE SCOLASTICO

Il D.S., o un suo delegato, può in ogni momento prelevare campioni dei materiali alimentari e sottoporli ad analisi presso laboratori dell'ASL per la verifica della qualità del prodotto.

J. CLAUSOLA RISOLUTIVA

Il D.S. può recedere dal contratto in ogni momento a seguito di valutazione di:

- in tutti i casi di inadempimento da parte dell'aggiudicatario anche di uno solo degli obblighi derivanti dal contratto, questo potrà essere risolto dall'Amministrazione ai sensi delle disposizioni del Codice Civile.

K. FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia o divergenza, qualora non si giunga ad accordo extra-giudiziale, si intende competente il foro di Como.

Il presente bando viene reso pubblico mediante:

Affissione all'Albo dell'Istituto;

Invito alle ditte fornitrici in elenco;

Pubblicato sul sito web di questo Istituto

L. ESAME COMPARATIVO APERTURA BUSTE E VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

- Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, la Commissione nominata dal Dirigente Scolastico e presieduta dallo stesso, procederà all'apertura dei plichi e delle buste in esso contenute.
- Tutti i plichi ricevuti saranno aperti il giorno **07.09.2015**, alle ore **10.00** nell'Ufficio del Dirigente Scolastico presso la sede dell'Istituto in Via Andina n.8 Cantù.
- All'apertura delle buste è ammessa la partecipazione di un rappresentante per ciascuna Ditta partecipante. Si aprirà per prima la busta n.1 e solo se essa contiene quanto richiesto si procederà all'apertura della busta n. 2 e della busta n.3. Il contenuto di ogni busta sarà siglato per essere valutato successivamente.
- La Commissione, in seduta riservata, procederà alla comparazione.
- La Commissione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta pervenuta purché ritenuta congrua e conveniente per la scuola.
- L'Istituzione Scolastica si riserva, tuttavia, la facoltà di non procedere a nessuna aggiudicazione qualora le offerte non siano ritenute idonee, senza che per questo possa essere sollevata eccezione

o pretesa alcuna da parte dei concorrenti stessi. Il presente invito non costituisce vincolo per questa istituzione Scolastica.

- Nel caso di offerte che abbiano riportato uguale punteggio si procederà all'individuazione del vincitore mediante sorteggio.

M. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

In conformità con quanto disposto dalla normativa vigente in materia di appalti e servizi, il servizio sarà affidato al gestore che avrà presentato l'offerta migliore emersa dal quadro comparativo in cui si evincano le migliori condizioni di offerta possibili

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente e qualitativamente più conveniente, secondo il seguente schema:

Schema di valutazione

In conformità con quanto disposto dalla normativa vigente in materia di appalti e servizi, il servizio sarà affidato, alla ditta in possesso dei requisiti previsti nella richiesta di offerta, che avrà presentato l'offerta economicamente/qualitativamente più vantaggiosa, valutata in base al punteggio attribuito con i criteri elencati:

▪ Prezzo:	punti 85
▪ Qualificazione del servizio	punti 15
TOTALE	punti 100

▪ **PREZZO** **PUNTI max 85**

Verrà effettuata la media aritmetica dei prezzi dei prodotti di cui all'allegato B così come specificato:

alla Ditta che presenterà l'offerta più economica verrà attribuito il punteggio massimo di 85 punti. Alle altre offerte sarà assegnato il punteggio applicando la seguente formula:

$$X = \frac{85}{\text{Offerta più alta}} \times \text{Offerta più economica}$$

▪ **QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO** **PUNTI max 15**

- a. Proposte innovative per una migliore e più efficiente erogazione degli alimenti, numero e qualificazione delle risorse umane che la ditta intenda utilizzare per il servizio

Punti max 5

- b. Attestazione da parte delle Ditte di aver svolto servizi di distribuzione di alimenti presso Pubbliche Amministrazioni ed Enti

Punti max 5

- c. Certificazione di **QUALITA' ISO 9001**

Punti max 5

N. PUBBLICAZIONE DELL'INVITO

Il presente invito viene pubblicato sul sito www.liceoartisticomelotti.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
ARCH. PROF. FRANCESCO CAPPELLETTI