

**ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE
" NICCOLO' MACHIAVELLI"**

Uffici amministrativi : Via S.Spirito, 39 - 50125 FIRENZE - tel 055/2396302/fax 055219178
e-mail: isismachiavelli@gmail.com
e-mail: liceomachiavelli@ecert.it

Protocollo n.

Firenze, 29.09.11

Oggetto: procedura di gara per l'affidamento del servizio di fornitura delle merende anno scolastico 2011/12.

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:

ISIS N.MACHIAVELLI – Via S.Spirito, 39 50125 Firenze tel. 0552396302/ fax 055219178

C.F. 80024210488

e-mail isismachiavelli@gmail.com

sito web www.liceomachiavelli-capponi.it

CATEGORIA SERVIZIO E DESCRIZIONE

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

SEDE CENTRALE : Via S.Spirito, 39 N.2 PUNTI VENDITA

SUCCURSALE: P.zza Frescobaldi, 1 N.1 PUNTI VENDITA

TIPOLOGIA DI UTENZA

L'utenza è costituita dagli studenti (circa 1700) e dal personale (circa 200).

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 1 (uno) anno dalla data di stipulazione.

ASSICURAZIONE

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

SUBAPPALTO

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

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 13 del 17.10.2011** .

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:

55 x per prezzo più basso offerto

(punteggio) X= _____
prezzo offerto

B) CONTRIBUTO ALLA SCUOLA PUNTI MASSIMI 35

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

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

35 x contributo offerta

(punteggio) X= _____
Contributo migliore

C) *QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO PUNTI max 5* _____

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

D) *CERTIFICAZIONE DI QUALITA' PUNTI max 5* _____

Mancanza di certificazione PUNTI 0.

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

TERMINI CONTRATTUALI:

Obblighi da assumere dal vincitore della gara:

- garantire disponibilità giornaliera, freschezza e igienicità di tutti i prodotti;
- distribuzione di prodotti confezionati;
- descrizione degli ingredienti
- impegno a non variare senza l'autorizzazione , la tipologia, la qualità , la grammatura e il prezzo;
- vendita diretta in capo ai dipendenti della ditta, dietro corresponsione di denaro da parte dell'acquirente;
- disponibilità ad effettuare il servizio tutti i giorni di apertura della scuola, dal lunedì al sabato al momento delle ricreazioni (orientativamente dalle ore 10,55 alle ore 11,20) con modalità da concordare all'inizio dell' anno scolastico;

La Ditta vincitrice della gara di appalto dovrà contrarre con l'istituzione scolastica un tipico contratto di somministrazione, attraverso il quale si obbliga ad eseguire 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).

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

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

Data di pubblicazione del bando all'albo della scuola: 29 SETTEMBRE 2011

Il presente bando viene pubblicato sul sito www.liceomachiavelli-capponi.it

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(dott.ssa Paola Fasano)

**OFFERTA SERVIZI FORNITURA COLAZIONI
ISIS MACHIAVELLI FIRENZE**

TIMBRO DITTA _____

All' ISIS N.MACHIAVELLI
Via S.Spirito, 39
50125 Firenze

Comunichiamo la nostra migliore offerta per la fornitura del servizio colazioni

Tipologia prodotto	Contenuto	Prezzo
Focaccia vuota	gr.100	
½ focaccia vuota	gr. 50	
Focaccia monofarcitura:		
salame	gr. 35	
prosciutto cotto	gr. 35	
prosciutto crudo	gr. 35	
mortadella	gr. 35	
alle verdure (specificare: crude, sott'olio, cotte, grigliate)		
Focaccia plurifarcitura:		
mozzarella e pomodoro	gr. 20+ 50	
tonno e pomodoro	gr. 20+ 50	
cotto e formaggio (specificare quale formaggio)	gr. 20+ 20	
prosciutto cotto e fontina	gr.20+ 20	
salame e fontina	gr.20+ 20	
prosciutto crudo e mozzarella	gr.20+ 20	
arista insalata e maionese	gr.20+ 20	
Panino o baguette monofarcitura:		
salame	gr.35	
prosciutto cotto	gr.35	
prosciutto crudo	gr.35	
mortadella	gr.35	
alle verdure (specificare: crude, sott'olio, cotte, grigliate)		
Panino o baguette plurifarcitura:		
mozzarella e pomodoro	gr. 20+ 50	
tonno e pomodoro	gr. 20+ 50	
cotto e formaggio (specificare quale formaggio)	gr. 20+ 20	
prosciutto cotto e fontina	gr.20+ 20	
salame e fontina	gr.20+20	
prosciutto crudo e mozzarella	gr.20+20	

arista insalata e maionese	gr.20+20
Pizza margherita gr. 100	
Tramezzino	
Insalata/ortaggi (specificare)	
Frutta fresca	
Brioches semplici	
The (pesca – limone)	
Acqua bottiglia mezzo litro	
Succhi frutta 100% frutta (brick)	

Contributo alla scuola EURO:

Qualificazione del servizio

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

- Indicare i nominativi delle Amministrazioni e gli anni:

Certificazione di qualità:

(indicare eventuale possesso di certificazione di qualità)

firma del titolare o rappresentante legale