



## ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "A. MEUCCI

Sede "A. Meucci" Via Marina Vecchia, 230 54100 MASSA (MS)

Tel. 0585 252708-fax.0585 251012

Sede "G. Toniolo" Via XXVII Aprile, 8/10 54100 MASSA (MS)

Tel. 058541284 – fax 0585489126

*Uffici Amministrativi–Via Marina Vecchia, 230– 54100 MASSA*

C.f. 80002760454 – [www.itisms.it](http://www.itisms.it) – [msis018001@istruzione.it](mailto:msis018001@istruzione.it)



**Prot.n.5669D2**

**Massa li 20.9.2014**

**A Tutte le Ditte Interessate**

### **BANDO DI GARA (PROCEDURA APERTA) PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PANINI FRESCHI/PIZZE AGLI ALUNNI ED AL PERSONALE DELL’ISTITUTO “A. MEUCCI ” PER L’ A.S. 2014-2015**

Questa Istituzione Scolastica bandisce una procedura di gara per l’affidamento del servizio di fornitura di panini, focacce e pizzette agli alunni ed al personale in servizio presso le sedi: Meucci in Via Marina Vecchia 230 e Toniolo in Via XXVII Aprile – Massa.

Il numero totale degli alunni relativo ad entrambe le sedi è circa 895 .

I locali dell’Istituto potranno essere visitati su appuntamento.

Il servizio dovrà essere garantito per tutta la durata della convenzione nei giorni di attività didattica, durante l’intervallo delle lezioni previsto dalle ore 10.55 alle ore 11.05, la conferma dell’orario effettivo avverrà al momento della stipula del contratto. Tale servizio non deve comportare l’allestimento di alcuna struttura rigida permanente, ma deve prevedere solo due banchi vendita forniti dalla scuola, posizionati giornalmente per non più di quindici minuti e con modalità concordate con il Dirigente Scolastico.

Il contratto avrà durata di anni UNO a partire dalla stipula del contratto fino al termine delle attività didattiche. E’ prevista la proroga del servizio nei limiti di tempo necessario per predisporre il nuovo bando; l’Istituto si riserva la facoltà di proporre la proroga di un ulteriore anno alla Ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

Si precisa che in ogni plesso è attivo il servizio di distributori automatici di bevande calde e fredde per tutto il personale della scuola e gli studenti.

Per consentire gli adempimenti previsti dalla L.136/2010 così come modificata e integrata dal Decreto Legge 12 novembre 2010 n. 187 si comunica che il CIG è il seguente :**ZA310DB46C**.

In particolare, si rammenta che il fornitore aggiudicatario assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla predetta normativa, pena la nullità assoluta del contratto.

Per l’esecuzione del servizio è fatto **divieto assoluto** di ricorrere al **subappalto**.

## Presentazione dell'offerta

L'offerta dovrà pervenire in plico chiuso, recante all'esterno la dicitura

**“Offerta per l'affidamento del servizio di fornitura e distribuzione panini freschi/pizze agli alunnie al personale dell'Istituto(CIG:ZA310DB46C) “, entro le ore 13,00 del 06.10.2014** (non fa fede il timbro postale) presso l'Ufficio protocollo dell'IIS A. Meucci in Via Marina Vecchia n.230 , Massa (Ms). Il termine della consegna è perentorio pertanto non saranno prese in esame offerte che, per qualsiasi motivo, giungeranno oltre il termine prefissato.

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:

**BUSTA n. 1:** riportante all'esterno la dicitura **“DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”** e il nominativo dell'impresa partecipante, contenente:

dichiarazione sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante, come da modello **A1** allegato , (con acclusa fotocopia leggibile di un documento di riconoscimento), con la quale lo stesso, sotto la propria personale responsabilità, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR. n. 445/2000, consapevole della responsabilità penale prevista dall'art. 76 dello stesso DPR, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci dichiara quanto in essa riportato.

Non dovrà contenere cancellature o abrasioni, né correzioni.

**BUSTA n. 2:** riportante la dicitura **“OFFERTA TECNICA”** e il nominativo dell'impresa partecipante, che dovrà contenere un'ampia e dettagliata descrizione dei prodotti offerti e le modalità operative riguardanti l'espletamento del servizio, ogni dichiarazione dovrà essere sottoscritta, con firma leggibile, dal legale rappresentante.

L'offerta dovrà essere redatta senza cancellature o abrasioni, né correzioni e dovrà attenersi a quanto richiesto nel bando. La mancata presenza dell'offerta tecnica costituisce motivo di esclusione.

**BUSTA n. 3:** riportante la dicitura **“OFFERTA ECONOMICA”** e il nominativo dell'impresa partecipante , che dovrà contenere la proposta di offerta economica redatta utilizzando il modello **A2** allegato , sottoscritta, a pena di esclusione, con firma leggibile e per esteso dal titolare se trattasi di impresa individuale, dal legale rappresentante quando si tratti di società o di Enti Cooperativi, con i prezzi unitari comprensivi di IVA e di ogni altro onere e l' indicazione del contributo offerto all'Istituto scolastico.

L'offerta dovrà essere redatta senza cancellature o abrasioni, né correzioni.

Il gestore dovrà corrispondere annualmente in una unica rata all'Istituto scolastico il contributo offerto nella domanda di partecipazione alla gara. Tale contributo dovrà essere gestito nel Bilancio dell'Istituto per attività istituzionali. Il contributo dovrà essere versato sul c/c bancario intestato all'Istituto d'Istruzione, entro il termine perentorio di 6 mesi dall' inizio attività con la causale **”contributo per somministrazione panini a.s. 2014/2015”**.

**L'ASSENZA DELLA DOCUMENTAZIONE RICHIESTA E LE DICHIARAZIONI MENDACI COMPORTERANNO L'ESCLUSIONE DALLA GARA**

### **Caratteristiche dei prodotti erogati.**

I prodotti alimentari devono essere solo e soltanto panini freschi, focacce, pizze di propria produzione e/o preparazione, preparati in giornata e portati a Scuola in singole buste da alimenti, regolarmente confezionate e sigillate, da vendere agli alunni ed al personale. E' fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non sarà espressamente indicato tra i prodotti oggetto di contratto.

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, senza polifosfati aggiunti, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) prevista e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute, portati a Scuola in contenitori a norma, per alimenti. Nell'offerta tecnica dovranno essere indicate le Ditte produttrici dei salumi e degli alimenti non prodotti autonomamente.

I prodotti che dovranno essere erogati sono i seguenti:

- panini freschi (100/110 gr.) con prosciutto cotto, crudo, salame, mortadella, altro da indicare (50 gr.);
- pizza (150 gr.) margherita ;
- focaccia vuota (gr.150) e farcita (gr.130) con prosciutto cotto, crudo, salame, mortadella (50 gr.);

### **Procedura di Gara**

Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, la Commissione per le Gare, presieduta dal Dirigente Scolastico, procederà **all'apertura dei plichi e delle buste** in essi contenuti il giorno **9.10.2014 , alle ore 10,00.**

Si aprirà per prima la BUSTA 1 e, SOLO se essa contiene quanto richiesto, si procederà all'apertura della BUSTA 3 . Il contenuto di ogni busta sarà siglato e registrato per essere valutato successivamente.

La BUSTA 2 sarà aperta successivamente dalla commissione.

In seguito la Commissione in seduta riservata procederà, a suo insindacabile giudizio, all'esame delle offerte e all'attribuzione dei punteggi.

In seguito verrà stilata una graduatoria per la delibera di aggiudicazione dell'affidamento del servizio.

All'apertura delle buste 1 e 3 potrà partecipare un rappresentante per ogni Ditta.

Le buste verranno conservate a cura del Responsabile del Procedimento.

L'esame delle offerte e l'attribuzione dei punteggi, nell'ambito di quanto indicato, avverrà ad insindacabile giudizio della Commissione in base alla documentazione presentata dall'offerente. La valutazione avverrà secondo il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006, sulla base dei parametri di riferimento e caratteristiche richieste.

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta, purchè ritenuta congrua per qualità e prezzo per l'Istituto.

A parità di punteggio verrà individuata la ditta che avrà offerto il contributo più alto all'istituto.

L'aggiudicazione provvisoria della gara, con la notifica al vincitore e la pubblicazione sul sito web dell'Istituto , sarà effettuata dal Dirigente Scolastico entro 30 giorni dall'apertura delle buste.

L'aggiudicazione diventerà definitiva, con sottoscrizione del contratto, dopo aver espletato le procedure necessarie nel rispetto dei tempi previsti dalla normativa vigente.

Qualora il primo classificato come aggiudicatario non dovesse firmare o non dovesse dare esecuzione al contratto l'istituto si riserva la facoltà di utilizzare la graduatoria finale. La comparazione delle offerte avverrà come segue:

### **Criteri di aggiudicazione del servizio.**

Per l'aggiudicazione del servizio oggetto della gara, si procederà secondo il criterio dell'offerta economica migliore in termini di qualità-prezzo ed in considerazione dell'importo del contributo offerto. Nella presentazione delle offerte le ditte si dovranno attenere alla grammatura indicata all'art.6, offerte con grammature più alte a parità di prezzo offerto non avranno preferenze nell'attribuzione del punteggio.

Per assegnare il punteggio verranno utilizzati i seguenti parametri:

saranno attribuiti **60 punti** alla ditta che risulterà avere la media più bassa dei prezzi offerti. Alle altre ditte sarà attribuito il punteggio applicando la seguente formula:

**50 alla seconda media più bassa**

**40 alla terza media più bassa**

**30 alla quarta media più bassa**

**20 alla quinta media più bassa**

**10 alla sesta media più bassa.**

per il miglior canone (contributo offerto più alto) verranno attribuiti punti **40**

**30 al secondo contributo più alto**

**20 al terzo contributo più alto**

**10 al quarto contributo più alto**

Le offerte verranno sottoposte ad una Commissione tecnica dell'Istituto che provvederà a stilare la graduatoria. Si aggiudicherà la gara la ditta che otterrà il punteggio più alto.

In caso di ulteriore parità si prenderanno in considerazione la media più bassa dei prezzi dei prodotti.

L'aggiudicazione verrà effettuata anche se perverrà una sola offerta purchè rispondente ai requisiti richiesti.

### **Clausola risolutiva**

· 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.

· È prevista la risoluzione contrattuale, inoltre, anche nei seguenti casi:

a) nel caso di riscontrata non veridicità di tutto o in parte delle dichiarazioni e dei contenuti delle dichiarazioni d'offerta, anche se riscontrate successivamente alla stipula del contratto;

b) quando l'aggiudicatario viene sottoposto ad una procedura di fallimento;

c) nel caso di gravi e ripetute inadempienze dell'aggiudicatario;

d) nel caso in cui vi sia un ritardo ingiustificato nel termine di esecuzione del servizio superiore a dieci giorni;

e) nel caso in cui venissero a mancare le necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento delle attività.

f) Nel corso in cui, in seguito a controllo, sia accertata una difformità rispetto all'offerta presentata.

- Nelle ipotesi sopra descritte il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a seguito di dichiarazione, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva, da parte dell'Amministrazione appaltante.
- Dopo due contestazioni scritte da parte di questa Amministrazione, concernenti consegne quantitativamente o qualitativamente difformi rispetto all'offerta o inadempienze e/o inosservanza delle clausole contenute nel presente Disciplinare e/o difformità da quanto previsto nell'offerta della Ditta aggiudicataria, l'Istituto avrà facoltà di recedere dal contratto, mediante preavviso scritto di giorni sette da effettuarsi con lettera raccomandata A.R. .
- Per quanto non previsto e regolamentato, si applicheranno le disposizioni di cui agli articoli 1453 e seguenti del Codice Civile.

### **Verifica campione prodotti e contestazioni**

Il Dirigente Scolastico ed il DSGA, supportati dalla Commissione di controllo individuata dal Consiglio d'Istituto, potranno predisporre in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione e con le modalità che terranno più opportune, controlli per verificare:

- la rispondenza del servizio fornito dal gestore alle prescrizioni contrattuali;
- inadempienze del gestore in ordine ai propri obblighi.

Il Dirigente Scolastico farà pervenire al gestore per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. La Ditta entro 5 giorni dalla notifica, potrà fornire le controindicazioni del caso.

Il DS ha facoltà di procedere alla revoca del servizio in qualsiasi momento, con preavviso di dieci giorni, a seguito della verifica di gravi inadempienze.

### **Responsabile del procedimento.**

Il Responsabile unico del procedimento è il Dirigente Scolastico .

Il responsabile dell'istruttoria è il D.S.G.A. Bastiani Roberta.

### **Pubblicazione del Bando**

Il presente bando viene pubblicato all'Albo della Scuola sul sito [www.meuccimassa.gov.it](http://www.meuccimassa.gov.it) in data odierna.

### **Informativa Trattamento Dati ( D. Lgs 196 del 30/06/2003)**

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 loro riservatezza;
- b) i diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 D. Lgs. 30/06/2003 n° 196.

**Il Dirigente Scolastico**  
**Prof. Massimo Ceccanti**

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art.3 comma 2 del D.Lvo n. 39/1993)

### **ALLEGATI AL BANDO:**

Allegato 1 (**Mod.A1**): Dichiarazione sostitutiva di certificazione e di atto di notorietà resa ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000.

Allegato 2 (**Mod.A2**): Modulo di presentazione dell'offerta economica .

Il Modulo di presentazione offerta tecnica è da predisporre a cura della ditta.

**ALLEGATO Mod. A1**

Dichiarazione sostitutiva di certificazione e di atto di notorietà resa ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000

Il/la sottoscritto/a .....nato/a a.....

il ..... e residente a .....in via.....

domiciliato a.....

legale rappresentante della Ditta.....

consapevole della responsabilità penale prevista dall'art. 76 dello stesso DPR, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate e consapevole che la non veridicità di taluna delle dichiarazioni rese comporta la decadenza dei benefici conseguenti al provvedimento eventualmente emanato sulla base delle dichiarazioni non veritiere **dichiara** ai fini della partecipazione alla gara per il servizio di fornitura di panini, focacce, pizze presso le sedi :

**A. MEUCCI Via Marina Vecchia 230 e G. TONIOLO via XXVII Aprile n.8 in Massa**

*estremi della ditta offerente:*

titolare della ditta.....

sede.....

ragione sociale.....

attività della ditta.....

codice fiscale.....

partita IVA.....

- Di essere iscritto nel registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria e Artigianato, con apposita licenza per la somministrazione degli alimenti,
- di essere in possesso di regolare licenza per l'esercizio della vendita di panini-focaccine-pizze freschi;
- di aver stipulato apposito contratto di assicurazione per la copertura della Responsabilità civile verso terzi;
- di essere in possesso di autorizzazione sanitaria rilasciata dal Comune di residenza per la gestione di laboratorio di produzione, preparazione e confezionamento di panini, pizza ecc. ;
- di utilizzare mezzi igienicamente idonei al trasporto di merende confezionate a norma, in base ad apposita direttiva comunitaria, come certificato dall'autorizzazione sanitaria;
- di essere in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'espletamento del servizio e di impegnarsi a comunicare immediatamente alla Scuola le eventuali sospensioni o revoche delle autorizzazioni di cui sopra;
- che non esistono condanne penali ovvero procedimenti penali in corso a carico del titolare/degli amministratori dell'impresa/società;
- di essere a conoscenza che è vietata, a pena di esclusione dalla gara, la contestuale partecipazione, singolarmente e/o quali componenti di un raggruppamento, di società controllate e/o collegate ai sensi dell'art. 2359 c.c., nonché la contemporanea partecipazione, da parte di una stessa impresa, in più di un raggruppamento o in un raggruppamento ed in forma individuale;
- che nulla osta ai fini dell'articolo 10 della legge 31 maggio 1965 n. 575 e successive modificazioni (normativa antimafia);
- di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo, o qualsiasi altra situazione equivalente a termini di legge, né vi é in corso, a carico di esso, un procedimento per la dichiarazione di una di tale situazioni, ovvero non versa in stato di sospensione dell'attività commerciale;
- di non aver riportato condanna, con sentenza passata in giudicato ovvero con sentenza di

applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari;

che nei confronti di questo soggetto candidato non è stata irrogata alcuna delle sanzioni o delle misure cautelari di cui al D.Lgs. 231/01 che impediscano di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;

di non aver riportato condanna per alcuno dei delitti richiamati dall'articolo 32 quater c.p. alla quale consegue l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione;

di non essere incorso, nella esecuzione di contratti d'appalto con pubbliche Amministrazioni, in risoluzioni contrattuali anticipate, disposte dalla stazione appaltante per negligenza, colpa, malafede, inadempienza contrattuale;

di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;

di aver adempiuto e di adempiere, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;

di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, questo soggetto candidato verrà escluso dalla gara o, se risultato aggiudicatario, decadrà dalla aggiudicazione/dall'affidamento medesima/o, che verrà pertanto annullata/o e/o revocata/o; inoltre, qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione ovvero della documentazione presentata da questo soggetto candidato fosse accertata dopo la stipula del contratto, questo potrà essere risolto di diritto dall'I.I.S. "A. Meucci" di Massa, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ.;

di aver preso conoscenza delle condizioni contenute nel bando di gara e di accettarle incondizionatamente ed integralmente senza riserva.

**Allega fotocopia leggibile di un documento di riconoscimento**

In fede

Data \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



**ALLEGATO Mod. A2 (foglio 1/2)**

**OFFERTA SERVIZI FORNITURA PANINI-FOCACCE-PIZZA**

(Intestazione Ditta)  
All'I.I.S. MEUCCI

Via Marina Vecchia 230  
54100 MASSA

<b>Prodotto</b>	<b>Peso in grammi</b>	<b>Prezzo iva compresa</b>
<b>Panino fresco con</b>	: 100-110	
Prosciutto crudo	: 50	
Prosciutto cotto	: 50	
Salame	: 50	
Mortadella	: 50	
	: 50	
<b>Pizza margherita</b>	: 150	
<b>Focaccia fresca con:</b>	: 130	
Prosciutto crudo	: 50	
Prosciutto cotto	: 50	
Salame	: 50	
Mortadella	: 50	
<b>Focaccia vuota</b>	:150	

**Specificare marca prodotti utilizzati.**

NOTA BENE : La comparazione delle offerte sarà effettuata sulla media dei prezzi .

Data \_\_\_\_\_

Timbro e firma del legale rappresentante

**ALLEGATO MOD. A2**

**(foglio2/2)**

**OFFERTA ECONOMICA**

Contributo offerto da versare all'Istituto

€ \_\_\_\_\_

Il contributo verrà versato direttamente all'Istituto in un una soluzione entro 6 mesi  
dall'inizio dell'erogazione del servizio.

Data \_\_\_\_\_

Timbro e firma del legale rappresentante