



REPUBBLICA ITALIANA – REGIONE SICILIANA – DISTRETTO SCOLASTICO N. 1

## ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE STATALE

**“DON MICHELE ARENA”**

<p><b>I.T.C “Don M. ARENA”</b> Corso Serale “Sirio”</p>	<p><b>I.P.S.C.T. “S. FRISCIA”</b> con sede coordinata a Menfi CTRH – CTS</p>	<p><b>I.P.S.I.A. “A. MIRAGLIA”</b></p>
---	--	--

### **CENTRO TERRITORIALE PERMANENTE PER L'E.D.A.**

Via Nenni - ☎0925/22510 – Fax 0925/24247 Via Giotto - ☎0925/85365 – Fax 0925/85366

Corso Miraglia - ☎0925/22239 – Fax 0925/23410 Via ETA (Menfi) ☎ e Fax 0925/74214

C.F. 92002960844 - Sito [www.itcarena.it](http://www.itcarena.it)

E-mail: [agis01600n@istruzione.it](mailto:agis01600n@istruzione.it) - Pec: [agis01600n@pec.istruzione.it](mailto:agis01600n@pec.istruzione.it)

92019 - SCIACCA (AG)

Prot. n. 13874/494

Sciacca, 12/11/2014

### **AVVISO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA A DOMICILIO E DISTRIBUZIONE DI PANINI E PRODOTTI DI ROSTICCERIA PRESSO L’I.I.S.S. “DON MICHELE ARENA” – SEDE DI VIA NENNI A SCIACCA**

Vista la necessità di autorizzare una ditta commerciale che esercita l’attività di vendita di panini e prodotti di rosticceria alla fornitura a domicilio e distribuzione di panini ed altri prodotti di rosticceria agli alunni durante la ricreazione nell’atrio interno della sede scolastica di via Nenni a Sciacca;

Valutata la normativa vigente relativamente alla necessità di garantire i principi generali di trasparenza, adeguata pubblicità, non discriminazione, parità di trattamento per tutti i possibili concorrenti;

questo Istituto

intende affidare al migliore offerente, individuato con i criteri di valutazione di cui all’Art. 13 del presente Avviso, sotto la voce “Aggiudicazione del servizio”, il servizio di fornitura a domicilio e distribuzione di panini ed altri prodotti di rosticceria agli alunni durante la ricreazione nell’atrio interno della sede scolastica di via Nenni a Sciacca, nello spazio indicato dall’Istituzione Scolastica, mediante una convenzione, con decorrenza dalla data di stipula e con termine al 31 luglio 2015.

### **CONDIZIONI PER L’AFFIDAMENTO**

#### **ART. 1 Premessa**

La gara sarà aggiudicata alla ditta che presenterà l’offerta più vantaggiosa, valutabile rispetto ai parametri di seguito indicati.

E’ assolutamente vietata la sub-concessione o il sub-appalto del servizio, pena la revoca del contratto.

Si precisa che l’utilizzo del servizio di fornitura e distribuzione da parte dell’utenza è facoltativo e pertanto l’affidatario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche, anche di natura economica, del contratto per l’eventuale mancata fruizione degli stessi da parte dell’utenza dell’Istituto scolastico.

Il servizio oggetto del presente avviso è rivolto a studenti, docenti, personale non docente, genitori degli alunni, visitatori e ospiti.

#### **Sono a carico del gestore:**

a) Tutte le procedure per ottenere le eventuali necessarie autorizzazioni amministrative/sanitarie da parte degli Enti preposti:

b) Tutti gli oneri per eventuali:

- allaccio all’utenza elettrica e relativo impianto;
- licenze, autorizzazioni, certificazioni;
- progettazioni ed impiantistica.

**Il servizio fornitura e distribuzione non può comportare alcun tipo di oneri e responsabilità per il P.I.S.S. "Don Michele Arena".**

**ART. 2 – Modalità di presentazione della domanda.**

1. Le offerte, redatte sugli appositi moduli (Allegati "A" e "B"), dovranno pervenire **entro le ore 11,00 del giorno 22 novembre 2014** presso l'I.I.S.S. "Don Michele Arena" Via V. Nenni - 92019 Sciacca, in busta sigillata, firmata sui lembi; sulla busta dovrà essere apposta la denominazione dell'offerente e la dizione "*contiene offerta per l'affidamento del servizio di fornitura panini sede di via Nenni a Sciacca*".

2. La presentazione dell'offerta dopo il termine indicato, anche per cause di forza maggiore, determinerà l'esclusione dalla gara.

3. All'interno della busta esterna dovranno essere inserite:

- domanda di partecipazione, compilata, secondo l'allegato modello (allegato "A") in ogni sua parte;
- documentazione di cui all'art. 3 del presente avviso.
- offerta economica contenente i prezzi offerti per i singoli prodotti indicati nell'allegato listino (allegato "B").

**ART. 3 – Requisiti per la partecipazione e documentazione.**

1. Ogni Ditta partecipante dovrà presentare, unitamente alla presentazione dell'offerta, la seguente documentazione:

- a) dichiarazione sostitutiva del certificato della CCIAA, in conformità a quanto disposto dalla Legge n. 15 del 04/01/0968 e dal DPR n. 445 del 28/12/2000, da cui risultino sia l'iscrizione per lo svolgimento dell'attività attinente al presente affidamento sia le generalità del titolare o del legale rappresentante;
- b) licenza comunale relativa al servizio in affidamento;
- c) dichiarazione rilasciata dal titolare o legale rappresentante della Ditta su carta intestata della stessa in conformità a quanto disposto dalla Legge n. 15 del 04/01/0968 e dal DPR n. 445 del 28/12/2000, da cui risulti:
  - che la Ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività, di concordato preventivo, amministrazione controllata;
  - che nei confronti del titolare e/o rappresentante legale della Ditta non è stata pronunciata condanna, con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari;
- d) dichiarazione di accettazione incondizionata delle condizioni di affidamento;
- e) dichiarazione che, consapevole delle sanzioni amministrative pecuniarie previste dalla L. 136/2010, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13 agosto 2010 n. 136 e sue modifiche e integrazioni, ai sensi dell'art. 3 della medesima legge;
- f) dichiarazione di presa visione dello spazio in cui verrà collocato il punto di distribuzione e di quanto necessario per la formulazione dell'offerta economica.
- g) che la Ditta si uniformerà alla normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e fumo nei locali pubblici.

2. Non verranno prese in considerazione offerte provenienti da Ditte appartenenti a dipendenti dell'Istituto o loro parenti o affini entro il terzo grado.

3. Le spese per l'allestimento del punto di distribuzione all'interno dell'Istituto per l'uso stabilito sono a totale carico dell'Affidatario, così pure le opere necessarie e tutti gli oneri ad esse connessi, in quanto l'Istituto metterà a disposizione delle Ditte affidatarie unicamente lo spazio per l'ubicazione del punto di distribuzione.

4. Gli elementi ed i materiali utilizzati per il servizio dovranno essere realizzati in conformità alla legislazione vigenti. Gli utensili e le attrezzature, i recipienti e quant'altro necessario devono essere di materiale idoneo, conforme alle norme di legge in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché alle norme tecniche specifiche, mantenuti in buono stato di conservazione e di accurata pulizia.

**ART. 4 – Caratteristiche del Servizio.**

1. Il servizio è rivolto agli studenti, al personale direttivo, ai docenti, al personale ATA, ai visitatori, ai partecipanti a convegni e corsi organizzati dall'Istituto, ai partecipanti a concorsi, ai

commissari d'esame, ai genitori degli studenti, agli esperti, agli ospiti dell'Istituto a qualsiasi titolo, mentre non può essere aperto al pubblico.

2. L'Istituto non garantisce nessun flusso minimo.

3. Il Servizio è assolutamente limitato alla distribuzione delle vivande presso il locale predisposto.

4. Il servizio dovrà essere garantito integralmente dall'affidatario, salvo revoca di concessione, secondo il seguente orario:

a) nel periodo dell'attività didattica ordinaria:

mattino dalle 10:30 alle 11:30 (lunedì – sabato);

pomeriggio: secondo le esigenze preventivamente comunicate dal Dirigente Scolastico;

b) nel periodo degli esami o per situazioni ed eventi particolari, secondo un calendario che sarà anticipatamente fornito dalla Scuola.

c) nei periodi di sospensione dell'attività didattica, ma comunque di presenza del personale scolastico il servizio potrà essere attivo secondo l'orario che, in base alle esigenze, sarà disposto dal Dirigente scolastico.

5. E' disposta la chiusura del servizio nelle giornate in cui l'Istituto rimane chiuso.

6. In tutti i periodi di apertura l'orario di erogazione agli alunni sarà stabilito dal Dirigente Scolastico il quale potrà anche disporre la chiusura temporanea del servizio durante particolari periodi della mattina o del pomeriggio.

7. La scadenza del 31 luglio 2015 è da considerarsi non rinnovabile tacitamente.

#### **ART. 5 – Oneri a carico della Ditta aggiudicataria.**

1. Oltre a quanto prescritto in altre parti del presente capitolato, la Ditta affidataria si impegna a provvedere:

a) all'organizzazione, gestione e somministrazione dei prodotti previsti che dovranno avere le grammature indicate nelle tabelle dietetiche;

b) a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto al servizio;

c) al pagamento delle imposte e tasse generali e speciali, compresa la tassa di smaltimento rifiuti se dovuta, per quanto di competenza, nonché le eventuali spese per il consumo dell'energia elettrica quantificato con un apposito misuratore che la Ditta si impegna ad installare;

d) all'assicurazione per danni a persone e cose con un massimale di almeno € 500.000,00;

e) alla fornitura di tutte le strutture e attrezzature necessarie per lo svolgimento dell'attività;

f) alla pulizia dei locali assegnati e delle relative attrezzature;

g) alla manutenzione ordinaria delle strutture e delle attrezzature;

h) alla regolarizzazione dei rapporti di lavoro intercorrenti con tutto il personale addetto al servizio;

i) ad iniziare il servizio entro 10 giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione;

l) al ritiro quotidiano, dalle ore 9:00 alle ore 9:30, delle liste delle ordinazioni per ogni classe presso i collaboratori scolastici dell'Istituto in via Nenni a Sciacca.

#### **Art. 6 – Variazione quantitativa e qualitativa dei servizi oggetto del contratto.**

1. Il Dirigente Scolastico potrà disporre l'adeguamento dei servizi o le modifiche dei prodotti. All'uopo le parti effettueranno, se necessario, una ricognizione concordata sulle nuove necessità. Della ricognizione predetta verrà redatto apposito verbale per le conseguenti disposizioni.

#### **Art. 7 – Qualità e quantità dei prodotti alimentari.**

1. Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, di marche conosciute a livello nazionale o regionale, reperibili facilmente nei normali canali di distribuzione al pubblico e dovranno corrispondere alla quantità prevista e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute.

2. Salumi e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti.

3. La composizione dei prodotti confezionati deve essere dichiarata ed esposta al pubblico.

4. E' tassativamente vietata la distribuzione di bevande alcoliche, anche a bassa gradazione (es: birra).

5. E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo.

#### **Art. 8 – Vendita dei prodotti e prezzi praticati.**

1. La vendita dei prodotti distribuiti all'interno della struttura scolastica dovrà avvenire presso le consuete sedi della ditta affidataria del servizio, previa ordinazione, mediante ritiro delle liste da parte dell'affidatario presso l'Istituto scolastico, ovvero mediante ordinazione telefonica o telematica da parte dell'utenza e, conseguente perfezionamento del contratto. La sola consegna e

distribuzione delle vivande, invece, avverrà presso i locali all'uopo adibiti all'interno della struttura scolastica.

2. I prezzi di vendita di ogni articolo, comprensivi di IVA, dovranno essere esposti presso l'Istituto scolastico in una tabella firmata dal gestore e controfirmata dal Dirigente Scolastico.

2. E' fatto divieto di praticare prezzi diversi da quelli riportati su apposita tabella esposta in luogo ben visibile. Eventuali variazioni di prezzo dovranno essere autorizzate dal Dirigente Scolastico, previa approvazione del Consiglio di Istituto.

#### **Art. 9 – Diritto di controllo.**

1. In via ordinaria, il compito di vigilare sul rispetto delle clausole previste dal contratto e sulla qualità della gestione è demandato alla Giunta del Consiglio di Istituto.

2. Il Dirigente Scolastico o persona da lui delegata, nonché il Consiglio di Istituto potranno predisporre in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione e giudizio e con le modalità che riterranno più opportune, controlli per verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali.

#### **ART. 10 – Divieti di cessione e di subcontratto.**

1. E' vietata al gestore, sotto pena di immediata risoluzione "di diritto" del contratto, la cessione anche parziale del servizio o qualsiasi altra forma di subcontratto totale o parziale del servizio.

#### **Art. 11 – Risoluzione del contratto.**

1. L'Istituto, altresì, ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto secondo in tutti i casi previsti dalla normativa vigente, nonché nei seguenti casi:

- inadempienza da parte del gestore in ordine alla regolare effettuazione del servizio;
- inadempienza del gestore in ordine al pagamento dell'indennità d'uso o di quant'altro dovuto;
- abbandono dell'appalto;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativi al servizio;
- cessione ad altri, in tutto o in parte, dei diritti e/o degli obblighi inerenti al presente Capitolato;
- contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte degli addetti al servizio;
- inosservanza da parte della Ditta aggiudicataria di uno o più impegni assunti verso l'Istituto;
- quando la Ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode e in caso di fallimento;
- ogni altra inadempienza ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

#### **Art. 12 – Responsabilità.**

1. La Ditta aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso l'Istituto che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che, dall'operato del personale o dai mezzi impiegati, possano derivare all'Istituto o a terzi.

2. La Ditta aggiudicataria riconosce esplicitamente che l'Istituto e i suoi legali rappresentanti sono esonerati da ogni e qualsiasi responsabilità per atti o fatti connessi all'esercizio del servizio, o per danni di qualsiasi natura causati da terzi agli impianti, alla merce o all'attività in generale.

#### **ART. 13 – Aggiudicazione del Servizio.**

1. L'apertura delle buste, alla quale le ditte offerenti sono invitate a presenziare, avverrà subito dopo la scadenza del termine di presentazione delle offerte presso la sede di via Nenni a Sciacca..

2. L'aggiudicazione del servizio avverrà per la Ditta che, sulla base dei requisiti richiesti nel presente capitolato, avrà totalizzato il **più basso punteggio**, determinato dai seguenti criteri e metodi di valutazione delle offerte:

2.1) ogni Ditta partecipante dovrà esprimere i prezzi di vendita di partenza di tutti i prodotti richiesti elencati nella "*TABELLA MERCEOLOGICA DEI PRODOTTI CHE DOVRANNO ESSERE PRESENTI NEL BAR*" (allegato "B" al presente Capitolato);

2.2) l'aggiudicazione avverrà sulla base dei seguenti criteri di valutazione:

- Offerta più bassa, economicamente più vantaggiosa: la valutazione verrà effettuata sommando gli importi indicati nei listini prezzi, ciascuna voce verrà preventivamente ponderata, moltiplicando il prezzo di listino per il coefficiente indicato nella predetta Tabella merceologica per ciascuna tipologia di prodotti posti in vendita, per cui risulterà più vantaggiosa l'offerta che avrà riportato il **punteggio complessivo più basso**;

3. In caso di parità di punteggio tra più offerte la gara verrà aggiudicata alla ditta affidataria procedendo, in presenza degli aspiranti interessati, al sorteggio.

4. Si procederà ad aggiudicazione anche nel caso in cui pervenga una sola offerta valida.
5. La mancanza o l'irregolare o l'incompleta presentazione dei documenti e/o delle dichiarazioni, nonché l'irregolare modalità di presentazione delle offerte comporterà l'esclusione dalla gara.
6. La ditta aggiudicataria dovrà produrre, entro 15 giorni dall'aggiudicazione, tutti i documenti a comprova dei requisiti dichiarati in sede di gara.
7. Ai partecipanti verrà data notizia della graduatoria degli aspiranti affidatari e l'elenco degli esclusi, con l'eventuale motivazione. La graduatoria conserva la sua validità di utilizzo per tutta la durata della convenzione, al termine della quale si procederà a nuovo bando, come da normativa vigente.

*Il Dirigente Scolastico*  
*Prof.ssa Gabriella Bruccoleri*



DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA  
E DICHIARAZIONE MULTIPLA DEL CONCORRENTE

**OGGETTO: GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA A DOMICILIO E  
DISTRIBUZIONE PRESSO L’I.I.S.S. “DON MICHELE ARENA” sede di Via  
Nenni a Sciacca**

Il sottoscritto.....

nato a ..... il .....

residente nel Comune di ..... Provincia di .....

alla via/piazza .....

titolare / legale rappresentante dell’impresa .....

con sede legale in .....Provincia di ....., alla via .....

Partita I.V.A. / C.F.: .....

TEL.: ..... FAX: .....E.mail:.....

**CHIEDE**

di partecipare alla gara di appalto di cui all’oggetto, (*barrare la casella corrispondente alle modalità  
di partecipazione del concorrente*)

- come impresa individuale;
- come società commerciale o cooperativa (*indicare la denominazione e la sede legale  
dell’impresa societaria legale rappresentante*):

- .....

.....

.....

Inoltre, ai sensi della legge 4 gennaio 1968, n. 15 e del Decreto del Presidente della Repubblica 20 ottobre 1998, n. 403, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, ai sensi dell’art. 26 della Legge 04/01/1968 n. 15 e s.m.i e dell’art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 e s.m.i, verranno applicate nei suoi riguardi, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti,

**TABELLA MERCEOLOGICA  
DEI PRODOTTI OGGETTO DI FORNITURA**

**PANINI :**

gr. 80 di pane fresco di panificio

<b>TIPOLOGIA DEL PRODOTTO (Coefficiente di ponderazione: 3 )</b>	<b>FARCITURA (grammi)</b>	<b>MARCA</b>	<b>PREZZO</b>
Prosciutto cotto	35		
Prosciutto crudo	35		
Salame	35		
Mortadella	35		
Prosciutto cotto, mozzarella (e pomodoro)	35 + 20 (+15)		
Prosciutto crudo, mozzarella (e pomodoro)	35 + 20 (+15)		
Salame, mozzarella (e pomodoro)	35 + 20 (+15)		
Mortadella e mozzarella	35 + 20		

**FOCACCE E SCHIACCIATE (fresche di forno):**

<b>TIPOLOGIA DEL PRODOTTO (Coefficiente di ponderazione: 3 )</b>	<b>PESO (grammi)</b>	<b>FARCITURA (grammi)</b>	<b>PREZZO</b>
Prosciutto cotto e mozzarella (pomodoro)	100	35 + 20 (+15)	
Salame e mozzarella/formaggio (pomodoro)	100	35 + 20 (+15)	

**PIZZE e TAVOLA CALDA (fresche di forno):**

<b>TIPOLOGIA DEL PRODOTTO (Coefficiente di ponderazione: 3 )</b>	<b>PESO (grammi)</b>	<b>FARCITURA (grammi)</b>	<b>PREZZO</b>
Trancio di pizza (vari gusti)	100	=	
Pizzetta rotonda (vari gusti)	100	=	
Pizza coperta (vari gusti)	100	=	
Cartoccio con wurstel	110	55	
Calzone prosciutto e mozzarella (forno/fritto)	110	55	
Ravazzata con carne spinaci e mozzarella)	110	55	
Ravazzata con spinaci e mozzarella	110	55	
Ravazzata con prosciutto e mozzarella	110	55	
Arancino con carne o al burro	110	55	

**TAVOLA FREDDA (fresche di forno):**

<b>TIPOLOGIA DEL PRODOTTO (Coefficiente di ponderazione: 2 )</b>	<b>PESO (grammi)</b>	<b>FARCITURA (grammi)</b>	<b>PREZZO</b>
Cornetto vuoto	60	=	
Cornetto con marmellata	70	=	
Cornetto con crema bianca o cioccolato	70	=	
Cornetto con nutella	70	=	
Graffa o Treccina	70	=	