



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI

Prot. 3263/ A.7.f

Reggio Emilia, 13 giugno 2017

Codice identificativo gara (CIG): Z341EF42AA

OGGETTO: CAPITOLATO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO PER LA FORNITURA E DISTRIBUZIONE DI PIZZE CALDE, PANINI FRESCI E FOCACCE ALL’INTERNO DEI LOCALI DELL’I.P.S.S.C. “FILIPPO RE” DI REGGIO EMILIA VIALE TRENTO TRIESTE, N.4 - REGGIO EMILIA.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
 I N D I C E

Una procedura di gara per l’affidamento del servizio di fornitura e distribuzione panini, regolata in generale dal D.Lgs n. 50 del 18 aprile 2016, per offrire agli alunni e al personale un servizio ristoro all’interno dell’Istituto I.P.S.S.C. “FILIPPO RE” con sede in – via Trento Trieste n. 4 -42124 – Reggio Emilia. Alla gara potranno partecipare tutte le Ditte interessate che offrono tale servizio. Al fine di consentire la formulazione del preventivo, si comunica che gli alunni iscritti sono circa 540 e il numero del Personale è di 100;

Art.1 – OGGETTO DEL CONTRATTO

L’appalto ha per oggetto la vendita dei prodotti elencati nell’ allegato (all. 1) al bando di gara mediante la predisposizione di un punto di distribuzione nell’area individuata dall’Ente concedente. Il servizio non deve comportare l’allestimento di alcuna struttura rigida permanente in quanto un banco di vendita è già collocato all’interno della Scuola nel seminterrato dell’istituto.

ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto di concessione è fissata in anni tre a decorrere dalla data di inizio, prevista per il 01/09/2017 e scadenza 31/08/2020

Art. 3 - SERVIZIO RICHIESTO

La fornitura e la distribuzione di panini, pizze calde e focacce deve avvenire nel seminterrato all’interno dell’Istituto, dal lunedì al sabato, durante l’intervallo giornaliero, e deve essere effettuato secondo il calendario scolastico dell’Istituto. Sarà interrotto durante l’anno nei periodi di sospensione delle lezioni (Natale, Pasqua ecc..)

La ditta aggiudicataria può accedere all’Istituto dalle ore 10,30, per prendere visione delle prenotazioni già effettuate dalle singole classi e per il necessario allestimento del banco di vendita che sarà effettuata esclusivamente dalle 10,40 alle 10,55 circa in concomitanza con l’intervallo.

I prodotti alimentari richiesti devono essere panini, pizze e focacce fresche, i salumi devono essere privi di polifosfati aggiunti, devono essere preparati in giornata, sigillati singolarmente in singole buste per alimenti



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI

con etichettatura recante **data di confezionamento – scadenza – peso in grammi della farcitura**. Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, e dovranno corrispondere alla quantità (*in grammi*) prevista e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute, è fatto divieto di somministrare Organismi Geneticamente Modificati (OGM). La mancata qualità o non corrispondenza alle norme sanitarie degli stessi, contestata e non giustificata per iscritto, per almeno 3 volte, costituirà motivo di risoluzione del contratto.

Il trasporto dal luogo di produzione all'istituto dovrà essere effettuato a mezzo di contenitori per alimenti a norma di legge.

Art. 4 – PRODOTTI DA EROGARE

La pizza non deve essere surgelata, ma prodotta in proprio e nella mattina stessa.

Prodotti freschi di giornata distribuiti caldi:

- **Pizza bianca** min. gr 80. Ingredienti minimi: farina, lievito, acqua, sale olio extravergine di oliva, rosmarino.
- **Pizza rossa** min. gr. 80. Ingredienti minimi: farina, lievito, acqua, sale olio extravergine di oliva, pomodoro.
- **Pizza rossa farcita** peso minimo 130 gr. Ingredienti minimi: farina, lievito, acqua, sale olio extravergine di oliva, pomodoro, mozzarella fiordilatte, e tipologie di farcitura: mais, salsiccia, prosciutto cotto e funghi, olive, salame piccante, patate e salsiccia.
- **Gnocco cotto al forno con prosciutto crudo/cotto** min. gr. 80 con prosciutto minimo 40gr
- **Gnocco cotto al forno con salame o coppa o mortadella** peso gnocco min. gr. 100 con farcitura minimo 40gr
- **Piadina romagnola farcita speck e fontina** peso piadina 100 gr. Farcitura speck 30 gr. + formaggio 20gr.
- **Piadina romagnola farcita p. crudo/ cotto** peso piadina 100 gr. Farcitura speck 30 gr. + formaggio 20gr.

I panini debbono essere freschi, non surgelati, di peso minimo 80-90 gr. e la farcitura non meno di 40 gr. Senza maionese né salse.

- **Panino con prosciutto crudo** di puro suino senza polifosfati, né destrosio, lattosio,
- **Panino prosciutto cotto e/o pomodoro e insalata** di puro suino senza polifosfati, né destrosio, lattosio,
- **Panino mozzarella/fiordilatte, pomodoro, insalata.**
- **Panino con mortadella**
- **Panino con salame**
- **Panino speck e fontina.**

Art. 5 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

Possono usufruire del servizio gli studenti, il personale in servizio nell'Istituto, ospiti ed ogni altra persona la cui presenza a scuola sia autorizzata dal Dirigente Scolastico.

Gli alunni iscritti al diurno sono circa 540 e il numero del personale tra docenti e personale ATA ed educatori è di circa 100;



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI

Art. 6 – SEDE SCOLASTICA

La vendita dovrà avvenire nei locali dell'I.P.S.S.C. "FILIPPO RE" – via Trento Trieste n 4 -42124 – Reggio Emilia in area apposita individuata nel seminterrato dell'Istituto.

Art.7 - DURATA DELL'APPALTO E SUA VALIDITÀ

Il contratto avrà validità di 3 (TRE) anni dal 01/09/2017 al 31/08/2020.

Art.8 - MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO - PERSONALE

Il servizio svolto dal gestore e/o dal personale alle sue dipendenze è a completo carico dell'aggiudicatario e deve essere in regola con le norme assistenziali, previdenziali e contrattuali, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in merito. Il personale adibito al servizio dovrà essere legato da rapporto contrattuale con la ditta che sarà tenuta al rispetto delle norme vigenti in materia retributiva, contributiva e previdenziale, di sicurezza sul lavoro sollevando la scuola da ogni responsabilità.

Il personale della ditta, incaricato della distribuzione, dovrà indossare indumenti di lavoro puliti, come prescritto dalle vigenti norme di igiene ed essere munito di cartellino di riconoscimento ben visibile al pubblico.

L'aggiudicante s'impegna a consegnare al Dirigente Scolastico un elenco dei collaboratori e dei dipendenti che normalmente eseguono la distribuzione (l'elenco dovrà essere aggiornato al momento della sostituzione degli addetti). La Dirigenza può ritenere il personale addetto "non compatibile con l'ambiente scolastico", in tal caso il gestore ha l'obbligo della sostituzione del personale, pena la decadenza del contratto.

Art. 9- ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La Ditta aggiudicataria si impegna a provvedere a proprie spese

- ✓ quanto necessario all'ottenimento di tutte le eventuali autorizzazioni sanitarie e commerciali richieste dalle norme vigenti;
- ✓ alla fornitura di prodotti di prima qualità, senza polifosfati, a basso contenuto di grassi, no O.G.M., completi di relativa scheda tecnica e certificati a norma CEE, in considerazione di una corretta educazione alimentare;
- ✓ ad osservare puntualmente tutte le norme concernenti l'infortunistica, l'igiene, la tutela della salute degli utenti e dei lavoratori ed in ordine alla puntuale osservanza di tutte le norme di carattere fiscale;
- ✓ i prezzi offerti dalla Ditta dovranno essere comprensivi di ogni onere secondo quanto specificato nel presente bando e di ogni genere di prestazioni, risorse umane, attrezzi, accessori e strumenti che assicurino la completezza del servizio affidato e non potranno subire variazioni in aumento per effetto di erronee previsioni della Ditta;
- ✓ a mantenere i prezzi fissati all'inizio attività, salvo revisione concordata con il Dirigente Scolastico. Qualsiasi aumento successivo di prezzo potrà essere apportato solo dietro dimostrazione della variazione alla fonte del prezzo dei prodotti erogati e autorizzazione della Scuola;
- ✓ a fornire alla scuola, quando richiesto, i dati relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari, ex legge 136/2010 e successive modificazioni, consapevoli che il Contratto di Concessione privo della clausola sulla tracciabilità dei flussi finanziari è punito per Legge con la nullità assoluta del Contratto.



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI

Art. 10 – CONTRIBUTO ANNUO

Il gestore dovrà corrispondere annualmente all'Istituto scolastico il contributo offerto nella domanda di partecipazione alla gara pari o superiori a € 3.500,00 (tremilacinquecento/00) che dovrà essere versato sul c/c bancario intestato all'Istituto Professionale per il Commercio "Filippo Re ", con la causale "contributo per somministrazione pizza calda e panini anno scolastico corrente".

Il gestore è tenuto a versare, pena la rescissione del contratto, il contributo annuale entro il mese di febbraio 2018- 2019-2020.

Art. 11 - REQUISITI RICHIESTI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Vista la correlazione esistente tra il servizio ristoro in questione e i rischi per la salute del consumatore legati a contaminazioni fisiche, chimiche e batteriologiche, i soggetti interessati devono essere in regola con le norme vigenti per l'abilitazione alla preparazione e somministrazione di alimenti e in generale applicare il sistema di auto controllo dell'igiene dei prodotti basato sui principi H.A.C.C.P. previsti dal decreto legislativo 193/2007 (ex 155/97).

Pertanto la ditta dovrà inizialmente dichiarare e in caso di aggiudicazione, a discrezione del Dirigente scolastico, certificare:

- il possesso di regolare licenza per l'esercizio della vendita di pizze, e panini;
- il possesso di apposito contratto di assicurazione per la copertura della Responsabilità civile verso terzi;
- l'autorizzazione sanitaria rilasciata dal Comune di residenza della ditta per la gestione di laboratorio di produzione e preparazione e confezionamento di panini, pizze, focacce ecc...
- la dichiarazione della ditta di utilizzare mezzi igienicamente idonei al trasporto di merende confezionate a norma, in base ad apposita direttiva comunitaria, come certificato dall'autorizzazione sanitaria.

I predetti requisiti dovranno essere posseduti e permanere, a pena di risoluzione del contratto, per tutto il periodo di cui all'art.7 del presente disciplinare.

Art. 12 – MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

12.1 Presentazione dell'offerta

I soggetti interessati, in possesso dei predetti requisiti, dovranno far pervenire la propria offerta redatta utilizzando i modelli allegati alla presente, a mezzo posta con raccomandata A.R., o "posta celere", o agenzia autorizzata, o con consegna a mano, con le modalità specificate al successivo punto art. 13, indirizzata a:

Istituto Professionale Statale per i Servizi Commerciali "Filippo Re", in Viale Trento Trieste, n.4 – 42124 REGGIO EMILIA (RE) o consegnata a mano presso l'Ufficio Protocollo dell'Istituto.

Il termine perentorio per la presentazione dell'offerta è fissato **entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 30 giugno 2017**. Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI

spediti prima del termine medesimo. Ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante.

Tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati.

Le offerte redatte in modo non conforme alle prescrizioni o non corrispondenti alle modalità di presentazione delle richieste saranno considerate nulle.

12.2 Presentazione delle buste contenenti l'offerta

- i. Il Plico contenente l'offerta dovrà riportare l'indirizzo dell'Istituto Professionale Statale per i Servizi Commerciali "Filippo Re" Viale Trento Trieste, n.4 – 42124 REGGIO EMILIA.
- ii. Al fine dell'identificazione della provenienza del plico, quest'ultimo dovrà recare il timbro dell'offerente o altro diverso elemento di identificazione, la firma e/o sigla del legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente, oltre alle indicazioni del mittente e cioè la denominazione o ragione sociale, la dicitura **"GARA PER LA FORNITURA E DISTRIBUZIONE DI PIZZE CALDE, PANINI FRESCHI E FOCACCE dell'I.P.S.S.C. "FILIPPO RE" DI REGGIO EMILIA"**.

Il plico dovrà contenere **a pena di esclusione**:

a) **"Busta A" "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"**:

Una busta debitamente chiusa, sigillata con il timbro dell'offerente e controfirmata sui lembi di chiusura, pena l'esclusione, dal legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente recante il nominativo dell'impresa e contenente la domanda di partecipazione e la dichiarazione sostitutiva.

La busta all'esterno dovrà riportare oltre alle indicazioni del mittente e cioè la denominazione o ragione sociale, **la dicitura "Busta A – Documentazione amministrativa"**.

La "Busta A – Documentazione amministrativa" dovrà contenere i seguenti allegati compilati in tutte le parti necessarie:

- **Il "Modulo domanda di partecipazione"**
- **La "Dichiarazione sostitutiva di certificazione."**
- **Il Patto di integrità**
- **Fotocopia della carta di identità o altro documento di identità del firmatario in corso di validità ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445.**

b) **"Busta B" - "OFFERTA TECNICO/ECONOMICA"**:

Una busta recante: il timbro dell'offerente o altro diverso elemento di identificazione, la firma e/o sigla del legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente e all'esterno, oltre alle indicazioni del mittente e cioè la denominazione o ragione sociale, **la dicitura "Busta B – Offerta tecnica/economica" e dovrà contenere:**

- i. **l'allegato 1 - OFFERTA ECONOMICA- compilato integralmente e sottoscritto dal titolare legale rappresentante, con specifica indicazione dei prezzi offerti per i singoli prodotti e del contributo economico annuo alla scuola;**
- ii. **l'allegato 2 - OFFERTA TECNICA dove vengono specificati le caratteristiche DOP e IGP dei prodotti, attestazioni di altre scuole, ed eventuale certificazioni ISO.**



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI

I prezzi dell'offerta dovranno essere quelli finali del consumatore (comprensivi di IVA).

A PENA DI ESCLUSIONE

Dovranno essere utilizzati gli allegati che potranno essere scaricati dal sito dell'Istituto (www.ipsscfilippore.gov.it) e compilati in forma leggibile, senza essere modificati. Sempre in tali moduli, al fine di una corretta e agevole valutazione e comparazione e pena l'esclusione, l'offerta dovrà essere presentata rispondendo pedissequamente a tutte le richieste e dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante.

L'ASSENZA ANCHE PARZIALE DELLA DOCUMENTAZIONE RICHIESTA ED EVENTUALI DICHIARAZIONI MENDACI COMPORTERANNO L'ESCLUSIONE DALLA GARA.

Art. 13 - PROCEDURA GARA

Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, la Commissione nominata dal Dirigente Scolastico, procederà all'apertura dei plichi e delle buste in essi contenute. Tutti i plichi ricevuti saranno aperti, in seduta pubblica il giorno 3/07/2017 alle ore 15,00 nell'Ufficio del DSGA presso la sede dell'Istituto. All'apertura delle buste è ammessa la partecipazione di un rappresentante per ciascuna Ditta concorrente. Si aprirà per prima la busta n. A e solo se essa contiene quanto richiesto si procederà all'apertura della busta n. B. **Il contenuto di ogni busta sarà siglato per essere valutato successivamente.** La Commissione, in seduta riservata, procederà, a suo insindacabile giudizio, all'esame delle offerte ed all'attribuzione dei punteggi ai fini della graduatoria provvisoria. **La Commissione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta pervenuta e ammessa,** ai sensi dell'articolo 69 R.D. 23/5 /1924 N. 827 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. La gara sarà affidata, quindi, secondo i canoni di legge con aggiudicazione in base al criterio dell'offerta economicamente e qualitativamente, ritenuta dalla Commissione, più vantaggiosa, rispettando il criterio **"rapporto qualità/prezzo"** relativo ai prodotti offerti, nonché terrà conto del contributo economico della Ditta.

La graduatoria stilata potrà essere utilizzata per disporre eventuali subentri, entro il periodo di validità del contratto, secondo l'ordine della graduatoria stessa.

Art. 14 - MODALITÀ DELLA GARA, CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO E ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI.

La concessione del servizio sarà aggiudicata, tenuto conto del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, del corrispettivo annuo offerto alla scuola, sulla base degli elementi, dei parametri e dei criteri di seguito riportati e con l'indicazione di un punteggio massimo attribuibile **(MAX 100 punti).**

Offerta economica punti 90

Offerta tecnica punti 10

La ditta aggiudicataria sarà quella che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto.



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI

Saranno valutati:

Prezzi dei prodotti di vendita (Busta "B" – Allegato "1" – OFFERTA ECONOMICA)

- 1) Importo del corrispettivo offerto alla scuola (Busta "B" – Allegato "1"- OFFERTA ECONOMICA)
- 2) Qualità dei prodotti (Busta "B" – Allegato "2" – OFFERTA TECNICA)

CRITERI DI VALUTAZIONE		PUNTEGGIO MASSIMO
1	Prezzi offerti per i prodotti (offerta economica)	55
2	Contributo annuo (offerta economica)	35
3	Offerta tecnica	10
Totale punteggio		100

14.1- OFFERTA ECONOMICA Allegato1 (BUSTA n. B)

Parametro 1 – prezzi offerti per i prodotti

Il punteggio massimo previsto per l'offerta dei prodotti è di punti 55

Le Ditte concorrenti dovranno indicare nell'allegato 1- Offerta economica- (che costituisce parte integrante del capitolato) i prezzi relativamente a tutti i prodotti descritti e definiti.

La formula applicata per assegnare il punteggio sarà la seguente:

$$\text{PUNTEGGIO} = \text{Punteggio massimo (55)} \times \text{media prezzi più bassa} / \text{Media prezzi offerti}$$

Nella determinazione dei punteggi, derivante dal calcolo di cui sopra, si terrà conto solo delle prime due cifre decimali.

Parametro 2 - contributo annuo

Il punteggio massimo previsto per il contributo annuo è di punti 35

Per le altre offerte sarà attribuito il punteggio applicando la seguente formula:

$$(\text{punteggio}) X = 35 \times \text{contributo offerto} / \text{contributo più alto}$$

Nella determinazione dei punteggi, derivante dal calcolo di cui sopra, si terrà conto solo delle prime due cifre decimali.

14.2- OFFERTA TECNICA Allegato 2 (BUSTA n. B)

Parametro 3 - caratteristiche del servizio

Il punteggio massimo previsto per le caratteristiche del servizio è di punti 10

Allegato 2 Valutazione dell'Offerta tecnica in riferimento alle caratteristiche del servizio



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI

A1	Per ogni prodotto con caratteristiche DOP o IGP o Biologico debitamente documentate <i>Punti 1 per ogni prodotto, per un massimo di 3</i>	Massimo 3 punti
A2	Attestazione di aver svolto con qualità servizi di distribuzione alimenti nelle Istituzioni Scolastiche e/o in Pubbliche Amministrazioni <i>Punti 1 per ogni anno svolto fino ad un massimo di 5</i>	Massimo 5 punti
A3	Possesso di certificazione ISO 9001-2008 o eventuale successiva <i>Punti 2 se posseduta – Punti 0 se non posseduta</i>	Punti 2
Totale punti		10

Il servizio sarà affidato, ad insindacabile giudizio dell'istituzione scolastica, **alla Ditta che, nell'ordine, avrà proposto l'offerta economicamente più vantaggiosa.** In caso di punteggi uguali si procederà all'aggiudicazione dell'azienda a sorteggio pubblico.

Art. 15 - Aggiudicazione della concessione del servizio

L'aggiudicazione provvisoria della concessione del servizio, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sarà effettuata sulla base delle posizioni dei concorrenti nella graduatoria finale, formalizzata tramite determina del Dirigente Scolastico pubblicata nella sezione "Avvisi di Gara" dell'Albo elettronico sul sito istituzionale dell'ISTITUTO, raggiungibile all'indirizzo rec01000p@pec.istruzione.it
 Nel caso di rinuncia del concorrente individuato, la concessione sarà aggiudicata a quello successivo in graduatoria.

Si precisa che l'Istituto Professionale Statale per i Servizi Commerciali "Filippo Re" di Reggio Emilia, si riserva il diritto di:

- non procedere all'aggiudicazione, nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea rispetto a quanto previsto nel disciplinare;
- di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché la stessa risulti valida, ai sensi dell'art. 69 R.D. n. 827/1924, e congrua a sua discrezione;
- sospendere, re-indire o non aggiudicare il servizio motivatamente, anche una volta intervenuta l'aggiudicazione provvisoria, qualora ciò permetta di tutelare l'interesse pubblico. Nulla sarà dovuto ai concorrenti al verificarsi di tale evenienza.

L'aggiudicazione diventerà definitiva, con sottoscrizione della convenzione, dopo aver espletato le procedure necessarie. In caso di rinuncia da parte della Ditta aggiudicataria, che va comunicata entro il termine di 48 ore dalla ricevuta dell'avvenuta aggiudicazione, il servizio sarà affidato, ad insindacabile giudizio dell'istituzione scolastica, alla Ditta che, nell'ordine, avrà proposto l'offerta più conveniente. Qualora anche tale procedura risultasse non realizzabile o non pervenisse alcuna offerta, l'Istituto si riserva di effettuare un nuovo bando.

Art. 16 - OBBLIGHI DA ASSUMERE DA PARTE DEL VINCITORE DELLA GARA:

- a) Presentare in originale tutta la documentazione (compreso DURC aggiornato) prima della sottoscrizione della relativa convenzione, pena la mancata aggiudicazione del contratto.
- b) Provvedere, a propria cura e spese, a quanto necessario all'ottenimento di tutte le autorizzazioni amministrative compreso il rilascio dell'eventuale autorizzazione sanitaria;



UNIONE EUROPEA

FONDI STRUTTURALI EUROPEI
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO - FSE

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Spesometro per la Programmazione
Direzionale Generale per interventi in materia di attività scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale
MIUR

POR FESR
EMILIA-ROMAGNA
2014/2020

Il Programma
del Fondo europeo
di sviluppo regionale



FILIPPO RE

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI

- c) Il servizio fornito non può comportare nessun tipo di oneri e di responsabilità per l'Istituto. È tassativamente vietata ogni forma di riciclo.
- d) Il servizio sarà svolto dal gestore e/o dal personale alle sue dipendenze, munito di apposito cartellino, in regola con le norme assistenziali, previdenziali, contrattuali, di sicurezza ed igiene del lavoro, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in merito. La ditta aggiudicataria si impegna alla contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria.
- e) Stipulare **polizza assicurativa**, con compagnia di rilevanza nazionale, per un massimale **non inferiore a € 500.000,00** per danni che dovessero derivare all'Istituto e/o a terzi, cose e persone, in relazione all'espletamento dell'attività di cui alla convenzione;
- f) Garantire la disponibilità giornaliera, freschezza e igienicità di tutti i prodotti;
- g) I prodotti alimentari forniti devono essere 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. È fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non è previsto nella tabella dell'allegato "1" alla colonna "prodotti", se non con preventiva richiesta ed autorizzazione da parte dell'istituto scolastico.
- h) Impegno a non variare senza l'autorizzazione del Dirigente Scolastico / Consiglio di Istituto, la varietà, la tipologia, la qualità, la grammatura e il prezzo;
- i) Disponibilità a effettuare il servizio tutti i giorni di apertura della scuola, dal lunedì al sabato durante l'intervallo, tranne nei periodi di sospensione delle lezioni (già indicati nell'esposizione del bando di gara);
- j) Descrizione degli ingredienti. Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, senza polifosfati aggiunti, no O.G.M. 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.
- k) Garantire, per tutta la durata del contratto, il servizio secondo le disposizioni igienico-sanitarie vigenti;
- l) Ai sensi del 1° comma dell'art.21 della Legge 13 settembre 1982, n. 646, la ditta aggiudicataria non può cedere in subappalto totale o parziale le forniture, pena la risoluzione del contratto e le eventuali conseguenze di ordine penale;
- m) Versare, pena la rescissione del contratto, il contributo annuale entro il mese di febbraio 2018-2019-2020.

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 laboratori dell'ASL per la verifica della qualità del prodotto.
- non effettuerà controlli sul personale della ditta, perché una volta acquisita la licenza di vendita della stessa e verificata la sua regolarità, è la ditta che deve utilizzare il personale adibito alla vendita in base alle norme vigenti.
- può recedere dal contratto in ogni momento a seguito di valutazione di:
 - non rispondenza del servizio richiesto
 - ogni altra causa di inadempimento del contratto di somministrazione.



FILIPPO RE

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI

Responsabile del procedimento

Il responsabile del procedimento è il Direttore amm.vo, Sig. Fiorita Monica

Pubblicazione del bando

Il presente bando viene pubblicato sul sito www.ipsscfilippore.gov.it

Informativa Trattamento Dati (d.lgs 196 /2003)

Ai sensi dell'art. 13 D.lgs 196/03 si informa che:

- a. Le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono alla procedura di quanto oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.
- b. Il conferimento dei dati è obbligatorio e l'eventuale rifiuto potrà comportare la mancata prosecuzione della fase precontrattuale o la mancata o parziale esecuzione del contratto.
- c. Il trattamento dei dati avviene attraverso il sistema informatizzato e mediante archivi cartacei.
- d. Titolare del trattamento dei dati è il Dirigente scolastico.
- e. Incaricati del trattamento dei dati sono il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi e gli assistenti amministrativi, oltre ai soggetti eventuali componenti della commissione di valutazione delle offerte.
- f. I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 del D.lgs 196/03.

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa L. A. Cirillo

Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993