



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "MORELLI-COLAO"
LICEO GINNASIO STATALE "M. MORELLI"
LICEO ARTISTICO "D. COLAO"
Via XXV APRILE, 1 - VIBO VALENTIA



Cod. meccanografico: VVIS00700G

Cod. fiscale: 96034290799

<http://www.iismorellicolao.gov.it/>

tel. : 0963/41489

0963/41805

fax: 0963/42611

0963/547154

e-mail: vvis00700g@istruzione.it

Prot. n. 5835/C14

Vibo Valentia, 05/09/2014

ALL'ALBO

AL SITO WEB

A tutti gli esercenti nel settore della ristorazione - LORO SEDI

OGGETTO: Ristorazione - migliore offerta per servizio ristoro alunni a.s. 2014-2015 presso la sede dell'I.I.S. "Morelli - Colao" di Vibo Valentia.

Le ditte che operano nel settore catering, interessate al presente avviso, sono invitate a produrre, **entro le ore 12,00 di venerdì 12/09/2014**, il preventivo, debitamente firmato e timbrato, in busta chiusa con la scritta esterna (CONTIENE PREVENTIVO RISTORO), riguardante:

1. panino filoncino (pane 1^ scelta di peso non inferiore a gr. 100 e non superiore a gr. 150);
 - a) con tonno (gr. 30), mozzarella (gr.40), 2 fette di formaggio;
 - b) con prosciutto cotto senza conservante (gr.50), 2 fette di formaggio;
 - c) con prosciutto crudo (gr.50);
 - d) con salame suino (gr. 50), 2 fette di formaggio;
2. pizza "Margherita" rotonda, con mozzarella (minimo gr.50), pomodoro e olio d'oliva extravergine - peso totale gr. 220;
3. calzone al forno con prosciutto cotto (gr.50) e olio d'oliva extravergine - peso totale gr. 200;
4. panino alla piastra con prosciutto crudo o cotto senza conservanti o salame (gr.50) con formaggio.

E' vietata la vendita di qualsiasi altro prodotto non compreso nel presente avviso.

L'analisi comparativa delle offerte sarà espletata da una commissione formata dal Dirigente Scolastico, da un docente, da un genitore e da un alunno in data da destinarsi.

A tale seduta possono partecipare le ditte interessate, previa comunicazione circa la data e l'ora di apertura delle buste.

Le ditte che hanno presentato offerta al di fuori e prima della pubblicazione del presente avviso dovranno riproporre l'offerta nei modi e nei tempi previsti dal presente avviso.

Il giudizio della commissione è inappellabile in quanto si basa prevalentemente su criteri di qualità del prodotto ed anche di economicità.

Saranno scelti soltanto due fornitori. Il 1° miglior offerente opererà nel periodo dall'inizio del servizio al 31 gennaio 2015. Il 2° miglior offerente opererà nel periodo dal 1° febbraio 2015 al 31 maggio 2015.

La ditta seconda classificata (cioè la seconda migliore offerta), al fine dell'attribuzione dell'incarico, **dovrà comunque somministrare il servizio allo stesso prezzo della ditta prima classificata**, del che dovrà avvenire accettazione immediata entro 24 ore dalla data della notifica da parte della scuola alla ditta stessa.

In caso di rinuncia, la fornitura per tutto l'anno 2014/2015, sarà aggiudicata alla prima ditta vincitrice.

In caso di rinuncia anche della prima ditta vincitrice, fin dal turno iniziante da settembre o successivo, la commissione sceglierà una ditta di propria fiducia a chiamata diretta.

La scuola si assume esclusivamente un ruolo di tramite tra le ditte partecipanti e gli utenti del servizio.

Durante l'anno scolastico la funzione di controllo sarà assunta dalla Commissione incaricata della gara e dal Comitato degli studenti e dei genitori.

Gli aggiudicatari della fornitura verseranno alla scuola, a titolo di contributo unico forfetario, una quota di € 1.000,00 cadauno e per ciascun turno quale parziale rimborso spese per lavoro di pulizia e sorveglianza interna ed esterna relativi alla suddetta somministrazione.

La ditta aggiudicataria posizionerà due punti di distribuzione, uno al piano terra ed uno al primo piano al fine di evitare confusione e calca durante l'intervallo.

La ditta aggiudicataria apporrà in chiara evidenza il listino pezzi dei prodotti forniti, previsti dall'avviso.

La ditta sarà tenuta ad effettuare il servizio in condizioni di assoluta garanzia e di tutela della salute secondo le norme igienico-sanitarie vigenti in materia.

I distributori addetti al servizio saranno dotati di guanti, cappellino e grembiule bianco.

I mezzi di trasporto e le attrezzature saranno perfettamente sigillati ed igienicamente idonei.

Ogni trasgressione potrà comportare la revoca del servizio.

E' vietata la vendita di qualsiasi altro prodotto non compreso nel presente avviso.

Non saranno prese in considerazione le offerte presentate dalle ditte alle quali, negli anni precedenti, è stato revocato il servizio per contestazioni scritte sulla qualità dello stesso e per inadempienze contrattuali.

L'offerta dovrà essere corredata da copia dei seguenti documenti pena esclusione.

- 1. certificato di iscrizione CCIA;**
- 2. certificato HACCP dei locali e dei prodotti lavorati;**

1. **certificato di iscrizione CCIA;**
2. **certificato HACCP dei locali e dei prodotti lavorati;**
3. **certificato sanitario del titolare del servizio, dei locali sede dell'attività e dell'addetto alla distribuzione rilasciato dall'ASP;**
4. **certificato di abilitazione al servizio di catering.**

Tutti i prodotti alimentari forniti saranno dotati di dichiarazione di qualità.

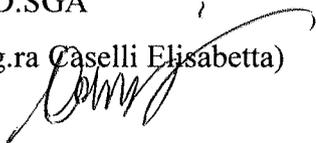
Nell'offerta, a pena di esclusione, saranno riproposte, per accettazione, le condizioni espresse nel presente avviso.

Tutta la sopra citata procedura, ha il solo scopo di selezionare, con criteri e metodi che la scuola riterrà più idonei, la migliore offerta nell'esclusivo interesse degli alunni e non determina alcun impegno, onere od obbligazione nei confronti delle ditte offerenti e/o aggiudicatarie. Le stesse pertanto si impegnano, con l'invio delle offerte, ad accettare le condizioni suindicate.

N.B. : IL SERVIZIO SARA' ESPLETATO PRESSO LA SEDE DEL LICEO CLASSICO.

IL D.SGA

(Sig.ra Caselli Elisabetta)



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Ing. Raffaele Suppa)

