



I.M. LICEI "TOMMASO CAMPANELLA"

SCUOLA CAPOFILA DI AMBITO 2 REGIONE CALABRIA PROVINCIA DI COSENZA
LICEI: SCIENTIFICO-CLASSICO-LINGUISTICO-SCIENZE UMANE-SCIENZE APPLICATE- ECONOMICO SOCIALE- MUSICALE- COREUTICO
Via Annunziata, 4 – 87021 Belvedere Marittimo (CS) – C.F. 82001110780 – C.U. Fatturazione elettronica: UFYZMO
Web: www.liceibelvedere.edu.it – www.liceibelvedere.gov.it – www.liceobelvedere.gov.it
Tel/fax: 0985 82409 – e-mail: csipm070003@istruzione.it – pec: csipm070003@pec.istruzione.it

Prot. n. 8006-8007-8008-8009-8010-8011-8012 del 21/11/2019

All'Albo pretorio on line
Al sito web d'Istituto
Agli Atti
Alle Ditte Invitate

Oggetto: BANDO PER IL SERVIZIO DI PICCOLA RISTORAZIONE A SCUOLA a.s.2019/20

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

PREMESSO

Che il Liceo "Tommaso Campanella" di Belvedere M.mo, ha stabilito di indire una gara per l'affidamento dei servizi di PICCOLA RISTORAZIONE, da affidare per il periodo : a.s. 2019-20 e precisamente dalla data di stipula del contratto **CON DURATA ANNUALE E CON FACOLTA' DI RINNOVABILITA' PER UN TRIENNIO IN CASO DI VALUTAZIONE POSITIVA DEL SERVIZIO AD ESCLUSIVA E DISCREZIONALE FACOLTA' DEL COMMITTENTE**, che come procedura di affidamento a seguito la ricerca di operatori economici tramite indagine di mercato, con il criterio di scelta dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 36 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii, secondo i sub-criteri stabiliti nella lettera di invito.

La stazione appaltante si avvarrà dell'affidamento diretto, a seguito comparazione dei preventivi che vorranno presentare le sole ditte invitate,

AVVISA

CHE QUESTA AMMINISTRAZIONE INTENDE AFFIDARE LA GESTIONE DEI SERVIZI DI PICCOLA RISTORAZIONE PER ALUNNI E PERSONALE DELL'ISTITUTO.

Stazione appaltante : Licei "Tommaso Campanella" di Belvedere M.mo con sede in via Annunziata 4,
Oggetto: GESTIONE DEI SERVIZI DI PICCOLA RISTORAZIONE PER ALUNNI E PERSONALE DELL'ISTITUTO.

Procedura di Gara: affidamento diretto a seguito comparazione di preventivi ai sensi del d.lgs. 50/2016, articolo 36, comma 2, lettera a) Soggetti ammessi a partecipare: Soggetti iscritti alla Camera di Commercio che esercitino attività di gestione dei servizi di ristorazione con licenza catering, INVITATI DALL'ISTITUTO.

Elementi di ammissione:

- dichiarazione sostitutiva della certificazione di iscrizione alla Camera di Commercio sottoscritta dal Legale Rappresentante/Amministratore Delegato da cui risulti in tipo di attività esercitata;
- dichiarazione delle misure adottate per garantire il rispetto delle norme igienico - sanitarie e di garanzia della qualità secondo la metodologia HACCP;
- dichiarazione relativa al manuale di autocontrollo;
- dichiarazione in merito all'assenza di situazioni di controllo o collegamento ai sensi dell'art. 2359 del Codice Civile con altre imprese partecipanti alla gara singolarmente o in quanto componenti di associazioni temporanee o consorzi;
- assicurazione contro i danni fortuiti, colposi o dolosi derivanti da responsabilità del fornitore nella sua attività di erogazione del servizio con un massimale non inferiore a 2.500.000,00 Euro;

- erogazione di prodotti che rispettino le disposizioni stabilite dalla normativa vigente in termini di tracciabilità dell'alimento: sicurezza alimentare, tipicità dei prodotti secondo la normativa vigente.
- possesso della certificazione del sistema di gestione per la qualità aziendale in base alle norme UNI EN ISO 9001/2000 o affine, **requisito preferenziale, a parità di punteggio;**

Carattere generale del servizio: La gestione dovrà essere tale da assicurare ad alunni e personale dell'Istituto un servizio improntato a criteri di efficacia ed efficienza e qualità con un buon rapporto qualità prezzo.

Durata: la durata del contratto di gestione è stabilita dalla data di stipula del contratto **CON DURATA ANNUALE**, salvo diverse disposizioni ministeriali o degli Enti Locali che potranno riguardare la vita e l'amministrazione della scuola, senza tacito rinnovo né rinnovo espresso specificatamente, vietati per la Pubblica Amministrazione (art. 23 L. n.62/2005) **MA CON FACOLTA' DI RINNOVABILITA' PER UN TRIENNIO IN CASO DI VALUTAZIONE POSITIVA DEL SERVIZIO AD ESCLUSIVA E DISCREZIONALE FACOLTA' DEL COMMITTENTE.** Alla scadenza del periodo contrattuale il servizio potrà a discrezione dell'Amministrazione proseguire stipulando un nuovo contratto per la durata di altri due anni. Al termine del periodo contrattuale fissato, salvo diverse comunicazioni, il servizio di fornitura cesserà senza bisogno di disdetta o diffida. L'Impresa aggiudicataria si impegna comunque, previa comunicazione, a proseguire il servizio alle medesime condizioni contrattuali tecniche ed economiche, per un periodo non superiore a 12 mesi dalla data di scadenza del contratto.

Si precisa che il servizio non sarà erogato nei periodi di chiusura delle attività didattiche o in caso di qualsiasi attività che comporti diversi impegni da parte degli studenti tali da non consentire l'effettuazione dell'intervallo.

Informazioni su:

- Alunni iscritti N° 515 circa;
- Operatori Scolastici: n° 110 circa.

Condizioni minime richieste:

1. Caratteristiche del servizio: Il servizio dovrà essere erogato A PARTIRE DAL 07/01/2020 nell'edificio centrale e nell'edificio nuovo dell'istituto, nell'intervallo scolastico con due diverse postazioni (stand) per l'allestimento dei prodotti e personale sufficiente alla distribuzione. I prodotti dovranno essere confezionati secondo le disposizioni vigenti in materia e la ditta sarà responsabile di ogni eventuale inosservanza. Nei periodi di progettualità pomeridiana, verrà garantito, ove richiesto, un servizio suppletivo per la pausa pranzo. Il personale dovrà essere in possesso dei requisiti di legge relativi alla distribuzione alimentare e catering .

2. Installazione degli stand: La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura e spese, e senza nulla pretendere a nessun titolo (neppure al termine del contratto), all'installazione dell'idonea attrezzatura mobile (stand) (con contenitori e imballaggi), a norma di legge, che rimarrà di sua proprietà. Nell'installazione dovranno essere scrupolosamente seguite le indicazioni ed istruzioni (circa ubicazione, modalità, cautele, ecc.) fornite da questa Istituzione Scolastica successivamente all'aggiudicazione. Ogni modificazione o aggiunta ed ogni altra innovazione potranno essere fatte dalla Ditta solo previa autorizzazione scritta da parte dell'Istituzione Scolastica dell'installazione e di ogni eventuale variazione dovrà essere fornito certificato di conformità redatto da ditta autorizzata. **La ditta si farà carico di allestire contenitori per la raccolta dei rifiuti differenziata che smaltirà a sua cura ogni giorno al termine del servizio.**

3. Prodotti e prezzi: Tutti i prodotti erogati devono essere di prima qualità e opportunamente sigillati / confezionati/ custoditi , nel massimo rispetto dell'igiene.

La qualità non soddisfacente dei prodotti e/o del servizio, in qualsiasi modo verificate, potrà consentire all'Istituzione Scolastica la risoluzione IMMEDIATA del rapporto senza oneri e/o penalità fatti salvi gli eventuali danni arrecati alla scuola per la fornitura di servizio o merci inadeguate.

Le categorie di prodotti che devono essere erogati e le modalità sono:

SERVIZIO	PRODOTTI	Descrizione prodotto e peso	Prezzo iva inclusa	VALUTAZIONE (riservato alla commissione)
SERVIZIO CALDO	pizzette			
	cornetti			
	panini			
	toast			
	tramezzini			
	arancini			
	panzerotti			
	piadina			
SERVIZIO FREDDO	frutta			
	yogurt			
	macedonia			
	insalate			
	pasticceria			
CONTRIBUTO OFFERTO ALLA SCUOLA	€			
	Numero addetti	Numero stand	Tempi di somministrazione (dalle... alle...)	
PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO				

4. Controlli : L'Istituzione Scolastica potrà in qualunque momento ispezionare e controllare i prodotti dalle stesse erogati per verificarne la qualità e lo stato conservazione.

5. Personale: Il personale adibito al servizio sarà legato da rapporto contrattuale con l'aggiudicatario, il quale è tenuto al rigoroso rispetto di tutte le norme vigenti in materia retributiva, contributiva, previdenziale, di protezione e sicurezza sul lavoro, sollevando l'Istituzione Scolastica da ogni e qualsiasi responsabilità. Il personale, incaricato dalla ditta, dovrà essere munito di cartellino di riconoscimento, da esporre sempre in modo visibile.

6. Servizio: La ditta si impegna al rigoroso rispetto degli orari concessi dalla scuola.

Criteri di aggiudicazione:

Base di gara (al rialzo) : € 4000,00 per anno scolastico (quale contributo offerto alla scuola)

L'Istituto scolastico procederà all'aggiudicazione, mediante apposita commissione anche in presenza di un'unica offerta, a favore del soggetto che avrà proposto l'offerta ritenuta, **ad insindacabile giudizio della commissione**, economicamente più vantaggiosa sulla base dei seguenti criteri:

A) Importo del contributo offerto alla scuola a favore degli studenti: **max 60 punti** , in proporzione alle altre offerte;

B) Prezzo medio più basso dei vari prodotti offerti: **max 30 punti**, in proporzione alle altre offerte;

C) Organizzazione del servizio: **max 10 punti**, indicare: numero di addetti al servizio e modalità di erogazione del servizio.

L'Istituto si riserva di non procedere ad aggiudicazione nel caso che, ad insindacabile giudizio, le offerte ricevute non rispondano agli standard minimi richiesti.

Soggetti invitati:

Il presente avviso sarà indirizzato alle ditte invitate e pubblicato sul sito dell'Istituto.

Modalità di presentazione:

Le offerte dovranno essere presentate, mediante busta chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, la busta dovrà recare la scritta: "Gara per affidamento del servizio di piccola ristorazione a scuola". L'offerta economica dovrà essere contenuta in busta sigillata all'interno della busta contenente la

documentazione richiesta. Al preventivo dovranno essere allegati gli elenchi dettagliati dei prodotti con caratteristiche tecniche ed il relativo prezzo (IVA inclusa).

Tempistica:

Le offerte dovranno giungere all'Istituto entro le **ore 12,00 del giorno 09/12/2019**, fa fede il protocollo della scuola. In merito all'apertura dei plichi si comunica che la stessa rimane fissata per **martedì 10/12/2019 - alle ore 10,30**, salvo diversa comunicazione da comunicare agli interessati.

Per eventuali chiarimenti rivolgersi al DS RUP.

Informazioni varie:

- 1) Lo scrivente non è tenuto a corrispondere compenso alcuno per qualsiasi titolo o ragione alle ditte per i preventivi/offerta presentati;
- 2) Non sono ammesse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato;
- 3) In caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifre e in lettere, è ritenuto valido quello più vantaggioso per l'istituzione scolastica;
- 4) È facoltà dell'istituzione scolastica sia di chiedere la prova di quanto offerto e dichiarato in sede di comparizione dei preventivi, sia di non procedere ad alcuna aggiudicazione;
- 5) Al fine di confermare il possesso dei requisiti atti a dimostrare l'abilitazione da parte della Ditta alla fornitura e del servizio sopra specificato, l'offerta dovrà essere integrata dall'impegno a presentare ad aggiudicazione avvenuta, nei tempi richiesti dall'istituto la seguente documentazione:
 - a) dichiarazione sostitutiva della certificazione di iscrizione alla Camera di Commercio sottoscritta dal Legale Rappresentante /Amministratore Delegato da cui risulti in tipo di attività esercitata;
 - b) Dichiarazione, completa, esauriente e non equivoca resa ai sensi art. 20 legge n° 15 del 04/01/68, del legale rappresentante con la quale si attesta che:
 - si accetta senza riserve quanto indicato nella richiesta di preventivo;
 - non si è in alcuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alla gara di cui alla vigente normativa;
 - non sono mai state fornite mendaci dichiarazioni in offerte ad appalti presso la Pubblica Amministrazione;
 - si è abilitati all'attività professionale e al catering.
 - c) possesso della certificazione di regolarità contributiva (DURC) aggiornato, requisito essenziale per la partecipazione;
 - d) dichiarazione delle misure adottate per garantire il rispetto delle norme igienico - sanitarie e di garanzia della qualità secondo la metodologia HACCP;
 - e) dichiarazione in merito all'assenza di situazioni di controllo o collegamento ai sensi dell'art. 2359 del Codice Civile con altre imprese partecipanti alla gara singolarmente o in quanto componenti di associazioni temporanee o consorzi;
 - f) assicurazione contro i danni fortuiti, colposi o dolosi contro i danni derivanti da responsabilità del fornitore nella sua attività di erogazione del servizio;

In caso di rinuncia da parte della Ditta aggiudicataria, il servizio sarà affidato, ad insindacabile giudizio del Dirigente Scolastico, a quella che, nell'ordine avrà proposto l'offerta più conveniente. La ditta si impegna a mantenere inalterati i prezzi dei prodotti per come da offerta economica, fino al termine del contratto, pena decadenza dello stesso.

Trattamento dei dati personali - Informativa

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 si riferiscono 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 RUP
Prof.ssa Maria Grazia CIANCIULLI