



ISTITUTO TECNICO ECONOMICO

AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING, TURISMO e QUADRIENNALE
Via Leonardo da Vinci - 88046 Lamezia Terme (CZ) Tel. 0968/21119
email: cztd04000t@istruzione.it pec: cztd04000t@pec.istruzione.it
C.M.: CZTD04000T C.F.: 82006450793 Sito Web: www.itedefazio.edu.it

Prot. n. 6687/VI-2

Lamezia Terme, 26/09/2023

A tutte le Ditte invitate

All'Albo on line

In Amministrazione Trasparente

PROCEDIMENTO PER L'AFFIDAMENTO DIRETTO, AI SENSI DELL'ART. 50, COMMA 1, LETTERA B) DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE DI PANINI E PIZZE AGLI ALUNNI ED AL PERSONALE DELL'ISTITUTO TECNICO ECONOMICO "VALENTINO DE FAZIO" – TRIENNIO 2023-2026.

CIG: Z783C9A91B

Questa Istituzione Scolastica indice, sulla scorta di quanto stabilito con decisione a contrarre, prot. n. 6868/VI-2 del 26 settembre 2023, una procedura per l'affidamento diretto del servizio di fornitura di panini e pizzette agli alunni ed al personale in servizio presso la sede in via Leonardo da Vinci, s.n.c., in Lamezia Terme, previa consultazione di più operatori economici del settore, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lettera b) del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36.

Il numero totale degli alunni è di circa 740 unità.

Il numero del personale docente e non docente in servizio è di circa 140 unità.

I locali dell'Istituto (**plesso unico**) potranno essere visitati su appuntamento.

In ossequio alle disposizioni vigenti in materia di acquisti di beni e servizi da parte delle Istituzioni scolastiche, **il servizio dovrà essere garantito per tutta la durata della convenzione nei giorni di attività didattica, previa sistemazione della postazione di vendita con anticipo rispetto alla consegna degli alimenti che avverrà durante l'intervallo delle lezioni, previsto dalle ore 10:40 alle ore 10:55**; la conferma dell'orario effettivo avverrà al momento della stipula del contratto.

A titolo informativo, si fa presente che ogni martedì e giovedì il termine delle lezioni è fissato alle ore 14:20, anziché alle ore 13:30. Inoltre, dal mese di ottobre fino alla fine dell'anno scolastico, le classi effettueranno due rientri pomeridiani ogni settimana.

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.

La prenotazione del servizio dovrà avvenire esclusivamente tra il fornitore e il consumatore, senza l'intervento della scuola, tramite apposito sistema digitale (whatsapp, messenger, app dedicata, etc.).

Nell'organizzazione del servizio la ditta dovrà posizionare i banchi-vendita all'ingresso situato al Piano terra dell'edificio scolastico, che verrà successivamente individuato.

Il contratto avrà durata triennale, dalla data di affidamento del servizio fino al termine dell'anno scolastico 2025/2026, salvo cause di forza maggiore (a titolo esemplificativo, il sopraggiungere di un provvedimento di dimensionamento scolastico regionale, per effetto del quale l'Istituto Tecnico Economico "Valentino De Fazio" venga aggregato ad altra istituzione scolastica), che determina ipso iure la decadenza ex nunc degli effetti del contratto.

Alla scadenza naturale del contratto, non è prevista la proroga del contratto, in quanto la scuola dovrà avviare un nuovo procedimento di individuazione dell'aggiudicatario del servizio.

Per consentire gli adempimenti previsti dalla Legge 13 agosto 2010, n. 136, così come modificata e integrata dal Decreto Legge 12 novembre 2010, n. 187, si rammenta che il fornitore aggiudicatario assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla predetta normativa, pena la nullità assoluta del contratto.

La partecipazione alla procedura non prevede nessun tipo di rimborso o riconoscimento economico per l'invio della domanda.

Per l'esecuzione del servizio è fatto divieto assoluto di ricorrere al subappalto. È obbligatoria l'emissione di scontrino fiscale dettagliato.

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 e pizze agli alunni e al personale dell'ISTITUTO TECNICO ECONOMICO "VALENTINO DE FAZIO", entro le ore 13:00 del 9 ottobre 2023, a mano o tramite corriere alla Segreteria dell'Istituto, con la seguente dicitura indicata sul plico "Servizio di fornitura e somministrazione panini/pizze".

L'invio del plico contenente l'offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente. Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il termine perentorio di scadenza indicato.

Il plico dovrà contenere le seguenti due buste sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura. Il termine della consegna è perentorio; pertanto non saranno prese in considerazione offerte che, per qualsiasi motivo, giungeranno oltre il termine prefissato.

BUSTA n. 1: riportante all'esterno la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" e il nominativo dell'impresa partecipante, contenente: dichiarazione sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare o dal legale rappresentante, come da modello A1 allegato (con acclusa fotocopia di un documento di riconoscimento), la quale non dovrà contenere cancellature o abrasioni, né correzioni. La dichiarazione dovrà essere accompagnata dalla seguente documentazione: 1) certificato di attribuzione di partita IVA; 2) certificato di iscrizione Inps; 3) certificato di iscrizione Inail; 4) autorizzazione comunale; 5) possesso di maturità del titolare o legale rappresentante dell'impresa conseguita presso un Istituto Alberghiero, **ovvero**, certificato di frequenza di un corso professionale per il commercio relativo al settore merceologico oggetto della presente procedura, **ovvero**, certificato di frequenza di un corso SAB (Somministrazione Alimenti e Bevande), **ovvero**, certificato comprovante l'esercizio in proprio, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, di attività di vendita all'ingrosso o al dettaglio di prodotti alimentari, **ovvero**, l'aver svolto il lavoro, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, presso un'impresa del settore alimentare, come dipendente qualificato alla vendita, alla preparazione o alla somministrazione di prodotti alimentari, **ovvero**, certificato di iscrizione, senza successiva cancellazione, al vecchio registro REC (Registro Esercenti il Commercio), che oggi non esiste più, per uno dei gruppi merceologici individuati dalle lettere a), b) e c) dell'art. 12, comma 2, del Decreto del Ministro dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato n. 375 del 4 agosto 1988; 6) attestato HACCP;

- **Si rammenta che le Ditte invitate non in regola con il DURC saranno escluse automaticamente dalla procedura, salvo il caso di pagamento (o di vincolante impegno a pagare) assunto e formalizzato prima della scadenza del termine di presentazione della domanda di partecipazione e dell'offerta) -**

BUSTA n. 2: riportante la dicitura "OFFERTA TECNICO-ECONOMICA" e il nominativo dell'impresa partecipante, che dovrà contenere la proposta di offerta tecnico-economica redatta utilizzando il modello A2 allegato, sottoscritta, a pena di esclusione, con firma leggibile e per esteso dal titolare o dal legale rappresentante, 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 unica, fissa, invariabile.

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.

Il contributo dovrà essere versato sul c/c bancario intestato all'istituto, e, entro il termine perentorio di tre mesi dall'inizio dell'attività con la causale "contributo per somministrazione panini anno scolastico 2023-2024" e allo stesso modo per gli anni scolastici successivi.

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

QUALITA' E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti oggetto dell'offerta dovranno essere di ottima qualità, di provenienza nazionale, preferibilmente prodotti DOP o IGP o provenienti da agricoltura biologica, offrendo la possibilità di scegliere prodotti destinati ad un pubblico specifico (es. prodotti senza glutine, prodotti per diabetici).

I prodotti alimentari non devono essere derivati da OGM o contenere sostanze indesiderate. I prodotti dovranno essere esclusivamente di produzione artigianale e non industriale.

Gli alimenti dovranno essere confezionati, etichettati, trasportati e conservati secondo la normativa vigente nazionale e comunitaria.

I prodotti alimentari devono essere solo e soltanto panini freschi e 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 dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) prevista e alle vigenti norme igienico - sanitarie di tutela della salute; dovranno essere portati a Scuola in contenitori a norma, per alimenti.

I prodotti che dovranno essere erogati sono i seguenti:

- panini farciti (250/180 gr.) con prosciutto cotto, crudo, salame, mortadella, (50/30 gr.); panini per celiaci e diabetici;
- pizza (150 gr.): con pomodoro e mozzarella; con pomodoro, mozzarella, funghi e carciofi; con solo pomodoro; con pomodoro, funghi e carciofi; pizze per celiaci e diabetici;

Per i panini, salumi e gli alimenti non prodotti autonomamente dalle Ditte offerenti, quest'ultime dovranno allegare documento nel quale sono indicate le Ditte produttrici.

PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, il Dirigente Scolastico, supportato dal D.S.G.A., procederà all'apertura dei plichi e delle buste in essi contenuti il giorno 10 ottobre 2023, alle ore 10:30. Si aprirà prima la BUSTA 1 e, solo se essa contiene quanto richiesto, si procederà all'apertura della BUSTA 2. Il contenuto di ogni busta sarà siglato e registrato per essere valutato successivamente.

In seguito, il Dirigente Scolastico, 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 2 potrà partecipare un rappresentante per ogni Ditta.

Le buste verranno conservate a cura del Responsabile del Procedimento.

Tenuto conto che la qualità e tipologia del prodotto richiesto sono prefissate dalla scuola, la valutazione avverrà secondo il sistema del prezzo più basso, ai sensi dell'art. 50, comma 4 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36.

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

A parità di punteggio verrà individuata la ditta che avrà offerto il maggiore contributo alla scuola.

L'aggiudicazione della procedura, con la notifica al vincitore e la pubblicazione in amministrazione trasparente ed albo pretorio, sarà disposta dal Dirigente Scolastico entro sette giorni dall'apertura delle buste.

L'aggiudicazione della procedura sarà seguita dalla sottoscrizione del contratto, dopo aver espletato i controlli previsti dalla normativa vigente.

Qualora l'aggiudicatario non dovesse sottoscrivere il contratto o non dovesse dare esecuzione allo stesso, l'Istituto si riserva la facoltà di scorrere la graduatoria.

MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

In conformità alla normativa vigente in materia di appalti e servizi, il servizio sarà aggiudicato alla Ditta in possesso dei requisiti previsti dalla procedura, che avrà presentato l'offerta migliore, valutata in base al punteggio attribuito, con i seguenti criteri:

OFFERTA PREZZO - PUNTI 55 (CINQUANTACINQUE)

OFFERTA CONTRIBUTO ALLA SCUOLA - PUNTI 20 (VENTI)

OFFERTA QUALITA' DEI PRODOTTI - PUNTI 25 (VENTICINQUE)

➤ **PREZZO PUNTI MAX 55 (CINQUANTACINQUE)**

Le ditte concorrenti dovranno indicare nell'allegato modello A2 (che costituisce parte integrante della documentazione relativa alla procedura) i prezzi relativamente ai singoli prodotti descritti e definiti. La ditta che avrà presentato l'offerta complessiva più favorevole si aggiudicherà punti 55 (**cinquantacinque**). Per le altre offerte sarà aggiudicato il punteggio applicando la seguente formula:

(punteggio) X = punteggio max x prezzo più basso offerto

prezzo offerente

➤ **CONTRIBUTO ALLA SCUOLA PUNTI MAX 20 (VENTI)**

Contributo alla scuola per finalità istituzionali e didattiche.

La ditta che avrà presentato l'offerta più favorevole si aggiudicherà punti 20 (**venti**). Per le altre offerte sarà aggiudicato il punteggio applicando la seguente formula:

$$(\text{punteggio}) X = \frac{\text{punteggio max} \times \text{contributo offerente}}{\text{contributo più alto}}$$

contributo più alto

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

➤ **QUALITA' DEI PRODOTTI PUNTI MAX 25 (VENTICINQUE)**

Per la valutazione della qualità dei prodotti (desunta dalle schede tecniche allegate alla busta n. 2) viene assegnato il seguente punteggio:

Se tra il numero dei prodotti presentati ne figurano almeno due che siano o DOP o IGP o biologici, saranno attribuiti punti 15 (**quindici**)

Se tra il numero dei prodotti presentati ne figurano più di tre che siano o DOP o IGP o biologici, saranno attribuiti punti 25 (**venticinque**).

- A parità di punteggio verrà scelta la Ditta che avrà offerto il maggior contributo alla scuola.

OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente avviso, il gestore ha l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle norme in vigore o che possano venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali), e, specialmente, quelle riguardanti l'igiene o comunque aventi attinenza con il servizio in oggetto del contratto.

La partecipazione alla presente procedura, a mezzo presentazione di offerta, comporta l'accettazione della modalità di scelta e selezione del contraente.

Nel caso di aggiudicazione del servizio e successiva rescissione del contratto con la ditta aggiudicataria per qualsiasi motivo, si procederà ad assegnare il servizio per il tempo rimanente, al concorrente successivamente classificato, fino all'esaurimento della graduatoria. La nuova ditta dovrà comunque versare il contributo annuale alla scuola, per l'anno in corso, in

proporzione ai giorni di servizio rimanenti e alla propria offerta presentata, nonché rispettando tutti gli obblighi dell'avviso.

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.

E' 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 accertata 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 e autorizzazioni allo svolgimento delle attività.

Nelle ipotesi sopra descritte, il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a seguito di dichiarazione, in forma di lettera raccomandata o con posta certificata, di volersi avvalere della clausola risolutiva, da parte dell'Amministrazione appaltante.

Come penale in caso di risoluzione e/o rescissione della convenzione, in applicazione della clausola risolutiva, l'importo pattuito come contributo annuale alla scuola finalizzato alla realizzazione delle attività relative al P.T.O.F. e alla piccola manutenzione dell'edificio scolastico, dovrà comunque essere corrisposto per intero, relativamente all'anno in corso, con obbligo di saldo entro quindici giorni dalla risoluzione e/o rescissione, o trattenuto dall'Istituto nel caso questo fosse già stato versato.

VERIFICA CAMPIONE PRODOTTI E CONTESTAZIONI

Il Dirigente Scolastico ed il D.S.G.A., 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 riterranno 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 cinque giorni dalla notifica, potrà fornire le controdeduzioni del caso. Il Dirigente Scolastico ha facoltà di procedere alla revoca del servizio in qualsiasi momento, con preavviso di dieci giorni, a seguito della verifica di gravi inadempienze.

ANNULLAMENTO E REVOCA PROCEDURA

L'Istituto, a suo insindacabile giudizio, può revocare od annullare la presente procedura prima dell'aggiudicazione, senza alcuna pretesa di indennizzo o risarcimento da parte delle ditte partecipanti.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile unico del procedimento è il Dirigente Scolastico, dott.ssa Simona Blandino. Il responsabile dell'istruttoria è il D.S.G.A., dott. Francesco Falvo.

PUBBLICAZIONE DELL'AVVISO

Il presente avviso viene pubblicato all'albo della scuola e in amministrazione trasparente, raggiungibili dal sito www.itedefazio.edu.it, in data odierna.

INFORMATIVA TRATTAMENTO DATI (D.Lgs. 10 agosto 2018, n. 101 – Regolamento U.E. 27 aprile 2016, n. 679)

Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 10 agosto 2018, n. 101, attuativo del Regolamento U.E. 27 aprile 2016, n. 679, i dati, gli elementi, ed ogni altra informazione acquisita in sede di offerta, saranno utilizzati dall'Istituto Scolastico esclusivamente ai fini del procedimento di individuazione del soggetto aggiudicatario, garantendo l'assoluta riservatezza, anche in sede di trattamento dati, con sistemi automatici e manuali.

Con l'invio dell'offerta i concorrenti esprimono il loro consenso al predetto trattamento.

Il Dirigente Scolastico
Simona Blandino
Firmato digitalmente

ALLEGATI ALL'AVVISO

- Allegato 1 (Mod. A1): Dichiarazione sostitutiva di certificazione e di atto di notorietà resa ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 30 giugno 2000, n. 445;
- Allegato 2 (Mod. A2): Modulo di presentazione offerta tecnico-economica.