

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
ITALIA DOMANI



Ministero dell'Istruzione e del Merito
LICEO SCIENTIFICO E MUSICALE "G. B. Grassi"

L.go Montenero, 3 - 23900 LECCO - tel. 0341.362726 Sito web :www.grassilecco.edu.it

E-mail: lcps01000d@istruzione.it PEC: lcps01000d@pec.istruzione.it

C.F. 83007760131



**AGLI ATTI
AL SITO WEB**

OGGETTO: INDIZIONE BANDO DI GARA

servizio di vendita panini freschi e prodotti da forno

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- VISTO il D.I. 28 agosto 2018, n. 129 art. 45, comma 2, che attribuisce al Consiglio di istituto la competenza di determinare, nei limiti stabiliti dalla normativa vigente in materia, i criteri e i limiti per lo svolgimento, da parte del Dirigente scolastico, delle attività negoziali indicate negli articoli sotto riportati;
- VISTA la normativa vigente per le stazioni appaltanti pubbliche, di cui al D.lgs. 23 marzo 2023 n. 36 "Codice degli Appalti pubblici" entrato in vigore il 1° luglio 2023;
- VISTO il D.lgs. 30 marzo 2001, n. 165;
- VISTE le Linee Guida A.N.AC n. 4, di attuazione del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, recanti "Procedure per l'affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, indagini di mercato e formazione e gestione degli elenchi di operatori economici", approvate dal Consiglio dell'A.N.AC con delibera n. 1097 del 26 ottobre 2016 e aggiornate al Decreto Legislativo 19 aprile 2017, n. 56 con delibera n. 206 del 1° marzo 2018;
- VISTA la L. 28 dicembre 2015, n. 208 – Legge di stabilità 2016 che riporta le modalità di acquisizione per i beni informatici e la connettività;
- CONSIDERATO che l'espletamento in via autonoma delle procedure negoziali dell'istituzione scolastica non può prescindere dall'ottimizzazione dei tempi e delle risorse impiegate, nell'ottica della piena efficacia, efficienza e dell'economicità dell'azione amministrativa;
- VISTA l'approvazione del Programma annuale con delibera n. 15 del 14/02/2023;
- VISTO il parere favorevole al programma annuale VERBALE N. 2023/002 del 22/02/2023;
- VISTA la delibera del Regolamento di istituto per l'attività negoziale prot. n°5549 del 29 settembre 2023;

Firmato digitalmente da CARMELA MERONE

- VISTA la delibera n° 90 del Consiglio di istituto del 29 novembre 2023;
- VISTA la determina di avvio procedura prot. 9910 del 30 novembre 2023;
- TENUTO CONTO che al momento non esiste un servizio di vendita panini freschi e prodotti da forno alle studentesse, agli studenti e al personale dell'istituto;
- RITENUTO di dover procedere all'indizione della gara per l'affidamento del servizio di distribuzione di panini e prodotti da forno durante l'intervallo;

INDICE

una gara per l'affidamento in concessione della durata di anni due (2) del servizio di vendita di panini e prodotti da forno durante l'intervallo in ottemperanza alle prescrizioni contenute nel D.Lgs. n. 36/2023, oltre che alle disposizioni contenute nel presente *avviso* di gara e relativi allegati. Il servizio verrà svolto presso la sede dell'Istituto.

1. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Alla gara potranno partecipare tutte le Ditte interessate che offrono tale servizio, risultante dalla visura camerale e con regolare autorizzazione Sanitaria, operanti nel settore della vendita di alimenti ed in possesso dei requisiti morali, tecnici ed economici previsti.

2. INFORMAZIONI UTILI PER LA FORMULAZIONE DELL'OFFERTA

Al fine di consentire la formulazione dell'offerta, si comunicano i seguenti dati e informazioni utili:

- Alunni iscritti n. 900 circa
- Personale Scuola n. 120 circa

3. DURATA DELLA CONCESSIONE

L'offerta per il servizio ristoro sarà attivata a far data dalla stipula del contratto con una validità di anni 2 (DUE).

Non sarà ammesso rinnovo tacito come previsto dalla L. n. 62/2005, art. 23 e non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte di questa amministrazione, in quanto il contratto s'intende automaticamente risolto alla scadenza naturale dei due anni. Nelle more di predisposizione del nuovo bando di gara il contratto potrà restare in vigore per il tempo strettamente necessario fino a subentro del nuovo gestore.

Il gestore si impegna alla stipula di un contratto di durata biennale.

Con il provvedimento di concessione il gestore è autorizzato a presentare, se dovuta, denuncia di inizio attività, ai sensi della vigente normativa.

4. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

I prodotti alimentari devono essere solo e soltanto panini freschi e prodotti da forno 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, **riportante la data di confezionamento e scadenza e gli ingredienti**. È fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non è previsto nella sottostante tabella alla colonna prodotti se non con preventiva richiesta ed autorizzazione da parte dell'Istituto Scolastico.

Tutti i prodotti devono essere di qualità, senza conservanti e additivi, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) prevista dalle vigenti norme igienico-sanitarie e della salute, portati a

scuola in contenitori a norma, per alimenti.

La realizzazione del servizio non comporta l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente. La vendita deve avvenire in mezz'ora, in concomitanza con l'intervallo. La ditta aggiudicataria può accedere all'Istituto prima dell'orario imposto per la necessaria preparazione dei banchi di vendita.

Si richiede offerta per i seguenti prodotti:

Prodotti e ingredienti	Condimento	marca farcitura	PREZZO
Panino – prosciutto 100 gr.	60 gr		
Panino — salame 100 gr.	60 gr		
Panino – crudo 100 gr.	60 gr		
Panino - prosciutto cotto e formaggio 100 gr.	60 gr		
Panino - crudo e formaggio 100 gr.	60 gr		
Panino - salame e formaggio 100 gr.	60 gr		
Focaccia – prosciutto 100 gr.	60 gr		
Focaccia – patate 100 gr.	60 gr		
Focaccia – pomodoro 100 gr.	60 gr		
Panino rotondo 120 gr.	cotoletta gr 120 + lattuga e pomodoro gr 60		
Panino rotondo 120 gr.	Hamburger gr 120 + lattuga e pomodoro gr 60		
Panino rotondo 120 gr.	Petti di pollo gr 120 + lattuga e pomodoro gr 60		
Panino rotondo 120 gr.	mozzarella gr 100 + lattuga e pomodoro gr 60		
Piadina 80 gr	Prosciutto gr. 40 + gr. 30 formaggio		

Le grammature previste si intendono come minime.

Tutti i prodotti sopraelencati NON devono essere guarniti con salse di alcun tipo.

I prezzi offerti dovranno essere comprensivi di IVA e di ogni onere secondo quanto specificato nel presente bando e ogni genere di prestazioni, risorse umane, attrezzi, accessori e strumenti che assicurino la completezza del servizio affidato.

I prezzi indicati nell'offerta, pertanto, non potranno subire variazioni in aumento per effetto di erronee previsioni della ditta e resteranno invariati per l'intero periodo di validità del contratto.

È consentito specificare, se presenti, altre tipologie di panini e/o ingredienti e relativo prezzo, che non saranno valutati ai fini della presente offerta, ma che potrebbero essere introdotti su richiesta da parte dell'amministrazione.

La ditta dovrà presentare l'offerta annuale di un contributo economico a favore della scuola pari o superiori a € 5.000,00. Tale contributo verrà gestito nel Bilancio dell'Istituto per attività deliberate nel Programma Annuale. Alla Provincia sarà corrisposto il 15% come da convenzione prot. n° 544 del 26.01.2023 pari o superiori a 5.000,00 €.

Il servizio fornito non può comportare nessun tipo di oneri e di responsabilità per l'Istituto. È tassativamente vietata ogni forma di riciclo.

Sono a carico della ditta appaltatrice il possesso di tutte le autorizzazioni necessarie all'esercizio, in base alle normative vigenti, sollevando nel modo più ampio e completo l'Istituto da ogni genere e obbligazione nei confronti del fisco, dei fornitori o di terzi.

Il servizio sarà svolto dal gestore e/o dal personale alle sue dipendenze, munito di cartellino di riconoscimento, in regola con le norme assistenziali, previdenziali, contrattuali, di sicurezza ed igiene del lavoro, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in merito. Il gestore s'impegna alla contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria.

Il gestore si impegna a riportare sulla confezione dei prodotti venduti la data di confezionamento e scadenza nonché gli ingredienti utilizzati.

Non è consentita, sotto pena di scissione del contratto, la cessione o qualsiasi altra forma di sub-contratto totale o parziale del servizio.

6. REQUISITI RICHIESTI

È possibile partecipare alla gara solo se si è regolarmente iscritti nel registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria e Artigianato, con apposita licenza per la vendita degli alimenti.

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

Pertanto la ditta dovrà certificare il:

- possesso di regolare licenza per l'esercizio della vendita di panini;
- possesso di apposito contratto di assicurazione per la copertura della Responsabilità civile verso terzi;
- l'autorizzazione sanitaria per la gestione di laboratorio di produzione e preparazione e confezionamento di panini ecc;
- la dichiarazione della ditta di utilizzare mezzi igienicamente idonei al trasporto di panini confezionati a norma, in base ad apposita direttiva comunitaria (allegare autorizzazione sanitaria).

7. MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Le offerte dovranno pervenire in un plico chiuso recapitato a mano o a mezzo raccomandata o con altro corriere indirizzata al Dirigente Scolastico, dott.ssa Carmela Merone **entro le ore 12,00 del 16 dicembre 2023.**

L'Istituto è esonerato da ogni responsabilità per eventuale ritardo o errore di recapito.

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

Ogni ditta può presentare una sola offerta.

L'offerta, una volta presentata, non potrà essere ritirata né modificata o sostituita da altre.

La Ditta è tenuta ad elaborare la propria offerta indicando i prezzi unitari e, nel caso di erronea indicazione, farà fede il prezzo più vantaggioso per l'Amministrazione.

Non saranno valutate offerte incomplete o condizionate o mancanti di uno dei documenti richiesti o non recanti la firma del legale rappresentante con la quale si accettano, senza riserva, tutte le condizioni riportate nel presente bando. **Non saranno prese in considerazione istanze inviate a mezzo e-mail.**

Il plico dovrà contenere al suo interno 2 buste:

Firmato digitalmente da CARMELA MERONE

1) **LA PRIMA** denominata “**DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**” dovrà contenere l’allegato “**A**” istanza di partecipazione. e l’allegato “**B**” dichiarazione sostitutiva cumulativa (ex art.47 D.P.R. 28/12/2000 n. 445) firmata dal legale rappresentante con allegato documento di riconoscimento.

2) **LA SECONDA busta** denominata “**OFFERTA ECONOMICA**” dovrà contenere l’offerta economica redatta sul modulo predisposto dall’amministrazione allegato “**C**”, “**modulo formulazione offerta economica**” compilato integralmente e sottoscritto dal titolare legale rappresentante, con specifica indicazione del prezzo offerto dei prodotti e del contributo economico. L’offerente può indicare ogni altra documentazione/informazione utile e necessaria compresi depliant e presentazione dell’Azienda e dei prodotti offerti.

I prezzi offerti dalla ditta dovranno essere comprensivi di ogni onere secondo quanto specificato nel presente Bando e ogni genere di prestazioni, risorse umane, attrezzi, accessori e strumenti che assicurino la completezza del servizio affidato.

A PENA DI ESCLUSIONE

Dovranno essere utilizzati gli allegati moduli “**A**” - “**B**” - “**C**”.

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.

11. TERMINE DI ESECUZIONE

Ferma restando la facoltà dell’Istituzione Scolastica di procedere alla verifica dei requisiti e della documentazione richiesta nel bando, si procederà alla stipula del contratto con la Ditta aggiudicataria entro il termine di gg. 10 dall’aggiudicazione definitiva .

12. CERTIFICATI DA PRESENTARE

La Ditta aggiudicataria del bando dovrà esibire, prima dell’inizio della fornitura:

- a) Il D.U.R.C;
- b) copia certificato Iscrizione Camera di Commercio;
- c) Copia delle Licenze così come previste dalla normativa vigente;
- d) eventuali referenze circa il servizio catering presso altre scuole;
- e) Nominativi e documenti di identità del personale che somministrerà gli alimenti; con dichiarazione di osservanza di tutte le norme assistenziali, previdenziali, contrattuali, sicurezza, igiene del lavoro e la salute dei collaboratori;
- f) autorizzazione sanitaria;
- g) dichiarazione di responsabilità in merito ai prodotti immessi alla distribuzione che dovranno essere conformi alle norme igienico-sanitarie, non deteriorati e non scaduti;
- h) copia della polizza assicurativa sottoscritta con una compagnia di Assicurazione di rilevanza nazionale per un massimale non inferiore a 1.000.000,00 (un milione/00). Tale polizza è a copertura di eventuali danni dovuti all’espletamento del servizio e/o cause ad esso connesse, che derivassero al personale o agli alunni dell’istituto;
- i) dichiarazione di osservanza di tutte le norme di carattere fiscale.

Tutte le certificazioni di cui sopra possono essere prodotte in copia fotostatica ai sensi degli art. 18 e 19 del predetto D.P.R. 445/2000, firmate dal rappresentante legale della ditta, unitamente ad una copia fotostatica del documento di identità dello stesso. Tutte le modalità di partecipazione richieste per la compilazione e la presentazione dell’offerta o la mancata allegazione anche di uno solo dei documenti richiesti, potrà essere causa di esclusione.

Con la presentazione dell’istanza/offerta si intendono accettate, incondizionatamente, tutte le clausole e condizioni del presente bando.

13. Criteri di aggiudicazione della fornitura

Firmato digitalmente da CARMELA MERONE

In conformità con quanto disposto dalla normativa vigente in materia di appalti e servizi, la gara sarà aggiudicata, alla ditta in possesso dei requisiti previsti nel bando di gara, che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata in base al punteggio attribuito con i seguenti criteri:

In conformità con quanto disposto dalla normativa vigente in materia di appalti e servizi, la gara sarà aggiudicata al gestore che avrà totalizzato il punteggio più alto scala 1 a 10, in base ai seguenti criteri:

Descrizione	Punti
Elementi migliorativi grammatura farcitura	1
Prezzo più basso	3
Contributo aggiuntivo fisso annuo oltre i 5.000,00 €	2
ogni 200 € di contributo in più (punti 0,5)	Max 4
TOTALE	10

13. ESAME COMPARATIVO APERTURA BUSTE E VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

La Commissione nominata dal Dirigente Scolastico procederà presso gli uffici di dirigenza dell'Istituto all'apertura della **PRIMA busta** contenente la documentazione amministrativa e alla constatazione della presenza dei documenti richiesti nella giornata che sarà preventivamente comunicata ai concorrenti con apposito avviso.

A tale seduta della commissione potrà assistere un incaricato di ciascun concorrente il cui nominativo, in considerazione delle procedure riguardanti l'accesso di terzi presso la sede dell'Istituto, dovrà essere comunicato mediante e-mail all'indirizzo di posta elettronica: lcps01000d@istruzione.it entro la data di apertura delle buste, con allegata fotocopia di un documento di identificazione, nonché con l'indicazione dei relativi poteri o degli estremi della procura speciale.

La commissione procederà alla formulazione della graduatoria e alla proposta di aggiudicazione nei confronti dell'offerente classificatosi al primo posto.

L'Istituto provvederà, comunque a comunicare l'avvenuta aggiudicazione provvisoria al concorrente risultato primo nella graduatoria, nonché al concorrente che nella graduatoria stessa sarà risultato secondo e a pubblicarla all'albo online dell'Istituto.

L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'Amministrazione.

Questa Istituzione Scolastica procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta pervenuta e/o ammessa, ai sensi dell'articolo 69 R. D. 23/51924 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 l'Amministrazione. La gara sarà affidata, 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 e al prezzo, nonché tenendo conto del contributo economico offerto.

L'indicazione delle marche dei prodotti sono vincolanti per le Ditte e costituisce parametro di qualità, notoriamente riconosciuto dal mercato, che verrà tenuto in considerazione nell'aggiudicazione.

Ad avvenuta aggiudicazione si procederà alla stipulazione del relativo contratto mediante scrittura privata.

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

14. 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.

È prevista la risoluzione contrattuale, inoltre, anche nei seguenti casi:

Firmato digitalmente da CARMELA MERONE

- a) nel caso di riscontrata non veridicità di tutto o in parte delle dichiarazioni e dei contenuti delle dichiarazioni d'offerta, anche se riscontrate 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 venissero a mancare le necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento delle attività;
- e) Nel caso in cui, in seguito a controllo, sia accertata una difformità rispetto all'offerta presentata.

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

Dopo due contestazioni scritte da parte di questa Amministrazione, concernenti consegne quantitativamente o qualitativamente difformi rispetto all'offerta o inadempienze e/o inosservanza delle clausole contenute nel presente Avviso e/o difformità da quanto previsto nell'offerta della Ditta aggiudicataria, l'Istituto avrà facoltà di recedere dal contratto, mediante preavviso scritto di giorni sette da effettuarsi con lettera raccomandata A.R. o PEC.

Per quanto non previsto e regolamentato, si applicheranno le disposizioni di cui agli articoli 1453 e seguenti del Codice Civile.

15. VERIFICA CAMPIONE PRODOTTI E CONTESTAZIONI

La Commissione di controllo, nominata dal Dirigente Scolastico, potrà predisporre in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione e con le modalità che si riterranno più opportune, prelievi di campioni dei prodotti in vendita, per verificare la rispondenza del servizio fornito dal gestore alle prescrizioni contrattuali. Il Dirigente Scolastico farà pervenire al gestore per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. La Ditta entro 3 giorni dalla notifica potrà fornire le controindicazioni del caso. Il DS ha facoltà di procedere alla revoca del servizio in qualsiasi momento, per comprovati motivi, quali gravi inadempienze del gestore in ordine ai propri obblighi, con preavviso di 7 giorni.

16. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI- INFORMATIVA

Ai sensi dell'art. 13 Regolamento (UE) 2016/679 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 pre-contrattuale o la mancata o parziale esecuzione del contratto.
- c) Il trattamento dei dati avviene attraverso il sistema informatizzato e mediante archivi cartacei.
- d) **Il Titolare del Trattamento** dei dati è il Dirigente Scolastico.
- e) **Incaricati del trattamento** sono il Direttore dei servizi generali e amministrativi e gli assistenti amministrativi, oltre ai soggetti componenti della commissione di valutazione delle offerte.

18. FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia o divergenza, qualora non si giunga ad accordo extra-giudiziale, si intende competente il foro di Lecco.

Il presente bando viene reso pubblico mediante pubblicazione sul sito web di questo Istituto <https://grassilecco.edu.it/> sezione Amministrazione Trasparente "Bandi di Gara e contratti".

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Carmela Merone