

	<p><b>ISTITUTO OMNICOMPRESIVO “Dante Alighieri”</b>                  Via Septempedana, s.n. - 06025 NOCERA UMBRA (PG)                  Tel. 0742/818860 - 0742/818701                  e-mail: <a href="mailto:pgic82800p@istruzione.it">pgic82800p@istruzione.it</a> - pec: <a href="mailto:pgic82800p@pec.istruzione.it">pgic82800p@pec.istruzione.it</a>  <a href="http://www.scuolenoceraumbra.it">www.scuolenoceraumbra.it</a> - C.F. 83004080541</p>	
---	--	---

Prot. n. (vedi segnatura)

Nocera U., data (vedi segnatura)

All’ALBO ON LINE  
 Sul sito [www.scuolenoceraumbra.edu.it](http://www.scuolenoceraumbra.edu.it)

Agli atti della Scuola

**BANDO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO  
 DEL SERVIZIO DI FORNITURA MERENDE FRESCHE A.S. 2022/23**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

- VISTO il D.I. 28 agosto 2018 n. 129, in particolare gli artt 43 sgg che regolano l’attività negoziale delle istituzioni scolastiche;  
 CONSIDERATA l’opportunità di fornire un servizio di distribuzione delle merende all’interno della scuola;  
 VISTO il bando indetto il 28/08/2022 con prot. n. 9346, al quale è seguito l’affidamento del servizio merende alla Pizzeria Coccinella;  
 VISTA la disdetta della Pizzeria Coccinella presentata il 6/12/2022, relativa al servizio di merende fresche all’interno della scuola;  
 CONSTATATO che la Pizzeria La Coccinella è l’unico Operatore Economico che ha risposto al lotto relativo alla scuola Secondaria di 2° grado di nocera U. e alle scuole primaria e 1° grado di Valtopina;

**INDICE**

una procedura ordinaria di contrattazione per l’affidamento della concessione del servizio di fornitura di merende fresche all’interno dell’Istituto ai sensi dell’art. 43 del D.I. 129/2018

**ART. 1 – AMMINISTRAZIONE APPALTANTE**

Istituto Omnicomprensivo “Dante Alighieri” di Nocera Umbra

**ART. 2 – LOTTI**

LOTT O N.	CIG N.	PLESSI INTERESSATI
1	Cig: ZF739587DC	Scuola secondaria di 2° grado di Nocera U.
2	Cig: Z5D3958788	Scuola secondaria di 1° grado di Valtopina Scuola primaria di Valtopina

**ART. 3 – DESCRIZIONE SERVIZIO**

La fornitura delle merende agli utenti, deve essere espletata nel rispetto delle norme sanitarie ed epidemiologiche vigenti.

**Fornitura di merende fresche:**

Lotto n.	Plesso scolastico	Alumni n.	Calendario sett.le di lezione	Orario di ricreazione (4)	Note
1	Scuola secondaria di 2° grado – via Septempedana - Nocera U.	n. 189	dal lunedì al venerdì	dalle ore 09,50	(1) (2) (3)
2	Scuola secondaria di 1° grado - via Trentino - Valtopina	n. 41	dal lunedì al sabato	dalle ore 10,05	(5)
	Scuola primaria - via Trentino - Valtopina	n. 40	dal lunedì al sabato	dalle ore 10,00	

Note:

- (1) Nel plesso sono presenti distributori di bevande calde, fredde e snack
- (2) E' a carico del gestore il pagamento di un'indennità d'uso a favore dell'Amministrazione Provinciale di Perugia, che mette a disposizione il locale da utilizzare con riconoscimento di un canone da corrispondere nella misura e con le modalità fissate dall'Amministrazione stessa.
- (3) Eventuale ulteriore servizio merende/pasto in occasione di rientri pomeridiani, al termine delle lezioni mattutine (ore 13.30 ca.).
- (4) L'orario della ricreazione potrebbe variare anche in seguito ad esigenze didattiche.
- (5) Distribuzione delle merende su due piani contemporaneamente.

**Descrizione alimenti:**

N.	TIPO MERENDA	GRAMMATURA MINIMA
1	PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA	110 gr. di cui 30 gr. farcitura
2	PIZZA BIANCA	80 gr.
3	PIZZA CON POMODORO, MOZZARELLA E WURSTEL	130gr. di cui 50 gr. farcitura
4	PIZZA CON MOZZARELLA E SALSICCIA	130gr. di cui 50 gr. farcitura
5	FOCACCIA FARCITA CON PROSCIUTTO COTTO	130gr. di cui 50 gr. farcitura
6	FOCACCIA FARCITA CON PROSCIUTTO CRUDO	130gr. di cui 50 gr. farcitura
7	FOCACCIA FARCITA CON MORTADELLA	130gr. di cui 50 gr. farcitura
8	FOCACCIA FARCITA CON SALAME	130gr. di cui 50 gr. farcitura
9	BOTTIGLIA ACQUA 500 ml	-
10	BRICK SUCCO DI FRUTTA 200 ml	-

#### **ART. 4 – CONDIZIONI DI AMMISSIBILITA'**

Può partecipare alla gara la Ditta in possesso di:

- Regolare iscrizione alla Camera di Commercio per lo svolgimento dell'attività specifica attinente il presente Bando;
- Possesso di regolare licenza per l'esercizio della vendita al pubblico ed autorizzazione alla vendita ambulante;
- Autorizzazione sanitaria rilasciata dal Comune di residenza della Ditta per la gestione di laboratorio di produzione e preparazione e confezionamento di pizza ecc.;
- Autorizzazione ad utilizzare sistemi igienicamente idonei al trasporto di merende confezionate a norma;
- Regolarità contributiva, fiscale e tributaria;
- Inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs n. 50/2016

#### **ART. 5 – DURATA DELLA CONVENZIONE**

La sottoscrizione della convenzione avverrà nei termini previsti dal D.Lgs 50/2016 e D.Lgs 56/2017. La convenzione ha durata dalla stipula del contratto fino alla fine dell'anno scolastico 31/08/2023. Alla scadenza, la convenzione potrà essere prorogata per il tempo strettamente necessario all'espletamento di una nuova procedura di affidamento.

Nel caso di aggiudicazione della gara e successiva rescissione della convenzione con la Ditta aggiudicataria per i motivi espressi nel presente bando, si procederà ad assegnare il servizio, per il tempo rimanente, al concorrente successivo classificato, fino all'esaurimento della graduatoria. Il contratto non prevede il tacito rinnovo, né alcuna comunicazione di disdetta da parte dell'Istituzione Scolastica al termine della durata.

E' fatto salva la facoltà da parte dell'Amministrazione di provvedere a successivi affidamenti, in applicazione dell'art. 63 del D.Lgs 50/2016.

#### **ART. 6 – ASSICURAZIONE**

Il gestore, all'inizio dell'attività, dovrà essere in possesso di una polizza assicurativa, a copertura di eventuali danni dovuti all'espletamento del servizio e/o cause ad esse connesse, che derivassero all'istituto e/o a terzi, persone, animali o cose. Tale polizza deve essere prodotta all'Istituto Appaltante.

#### **ART. 7 – SUBAPPALTO**

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

#### **ART. 8 – RESPONSABILITA'**

L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità in caso di furto, incendi e di qualsiasi altro evento possa danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della gestione. L'Istituto è altresì sollevato da qualsiasi responsabilità derivante da misure restrittive disposte da Enti governativi e/o Autorità locali.

#### **ART. 9 - CONTRIBUTO ALL'ISTITUTO**

L'affidamento del servizio di fornitura merende fresche prevede un contributo all'Istituto, senza vincolo di destinazione da utilizzare nell'ambito del POF, che dovrà essere versato c/o l'Istituto Cassiere di questo Istituto entro il 30 giugno 2023,

Se la ditta aggiudicataria non dovesse versare il contributo offerto in sede di gara non potrà più partecipare alle gare successive indette da questo Istituto Omnicomprensivo.

In caso di rescissione della convenzione, sia la Ditta aggiudicataria che la Ditta subentrante, dovranno versare il contributo all'Istituto in proporzione al servizio effettuato.

E' a carico del gestore il pagamento di un'indennità d'uso a favore dell'Amministrazione Provinciale di Perugia per i plessi delle Scuole Superiori, con il riconoscimento di un canone da corrispondere nella misura e con le modalità fissate dall'Amministrazione Provinciale stessa.

#### **ART. 10 - ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTANTE**

Oltre a quanto prescritto in altre parti del capitolato, la Ditta aggiudicataria si impegna:

- a) a somministrare solo gli alimenti contemplati nel presente capitolato e a non variare la tipologia, la qualità la grammatura e il prezzo dei prodotti;
- b) a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto al servizio;
- c) a garantire disponibilità giornaliera e freschezza dei prodotti;
- d) a smaltire rifiuti di qualsiasi natura negli appositi cassonetti posti all'esterno dell'istituto.
- e) ad utilizzare solo gli spazi che verranno messi a disposizione dall'Istituto;
- f) a produrre copia della polizza assicurativa a copertura di eventuali danni dovuti all'espletamento del servizio e/o a cause ad esso connesso, che derivassero all'istituto e/o a terzi, persone, animali o cose;
- g) Il gestore è direttamente responsabile dell'osservanza di tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di sicurezza sul lavoro (D.L. 81/08 e s.m.i.), di previdenza, assistenza sociale e tutela sanitaria, nonché le disposizioni in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro.

#### **ART. 11 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

Il gestore non potrà avanzare eccezioni o pretese di sorta per eventuali sospensioni del servizio dovute a causa di forza maggiore.

#### **ART. 12 - DIRITTO DI CONTROLLO**

Il Dirigente Scolastico potrà predisporre in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione e giudizio e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali.

L'Istituto farà pervenire alla Ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate nel controllo.

La Ditta, entro 10 giorni, potrà fornire le contro deduzioni del caso. Qualora queste ultime non vengano accolte, l'Istituto lo comunicherà per iscritto alla Ditta che, entro i successivi 7 giorni, dovrà uniformarsi alle prescrizioni.

#### **ART. 13 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Nei seguenti casi di inadempimento da parte della Ditta aggiudicataria il contratto è risolto di diritto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 C.C. con la disciplina ivi prevista:

- inadempienza da parte del gestore in ordine al pagamento del contributo annuo all'Istituto;
- abbandono dell'appalto, salvo forza maggiore;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativi al servizio;
- cessione ad altri, in tutto o in parte, dei diritti e/o degli obblighi inerenti al presente Capitolato;
- contegno abituale scorretto da parte degli addetti al servizio;
- inosservanza degli obblighi previdenziali, assistenziali, sanitari e quelli inerenti alla sicurezza e/o all'infortunio dei propri dipendenti;
- quando la Ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode e in caso di fallimento.

In tutti gli altri casi di inadempimento della Ditta aggiudicataria l'Istituto ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di legge, ai sensi dell'art. 1453 C.C. la risoluzione del contratto.

**ART. 14 - MODALITA' E INVIO OFFERTA**

I soggetti interessati, in possesso dei requisiti di cui all'Art. 4, dovranno far pervenire la propria offerta, in busta chiusa recante la dicitura “**CONTIENE OFFERTA SERVIZIO MERENDE**”, con tutti i mezzi (non fa fede il timbro postale) pena l'esclusione, **Venerdì 13/01/2023 alle ore 12,30**.

Le offerte pervenute in ritardo e/o non conformi alle prescrizioni, non saranno prese in considerazione.

Si può presentare l'offerta anche solo per un lotto, o ambedue i lotti, manifestando la scelta tramite lo stesso modello All. B “offerta economica”.

Il plico sigillato dovrà riportare la dicitura: “CONTIENE OFFERTA SERVIZIO FORNITURA MERENDE” e contenere a pena di esclusione altre 2 (due) buste contraddistinte dalle lettere A - B:

- **Busta A:** recante, a pena di esclusione, la dicitura “**DOCUMENTAZIONE**” debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contenente l'istanza di partecipazione alla presente gara, sottoscritta dal titolare/legale rappresentante dell'impresa, secondo il modello **all. A** predisposto dalla Scuola e unito alla presente, e che deve contenere, a pena di esclusione:

- dichiarazione di accettazione incondizionata del capitolato d'appalto;
- dichiarazione ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n.445
- l'assenza di sanzioni o misure cautelari di cui al D.Lgs. 231/01 nei confronti dell'Impresa o altra sanzione che comporti il divieto di contrarre con le Pubbliche Amministrazioni
- l'assenza di condanne penali o provvedimenti che riguardino l'attuazione di misure di prevenzione espressamente riferita ai soggetti dell'Impresa di cui all'art.2 comma 3 del DPR 252/98
- certificazione sanitaria per la gestione di laboratorio di produzione e preparazione e confezionamento degli alimenti, secondo le norme relative al D.L. 155 del 26/05/1997;
- possesso del Certificato della CCIAA, dal quale risulti l'iscrizione per lo svolgimento dell'attività attinente al presente appalto;
- dichiarazione della ditta di utilizzare sistemi igienici idonei al trasporto delle merende.
- il rispetto dei contratti collettivi nazionale di lavoro, degli obblighi sindacali integrativi, delle norme sulla sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro, degli adempimenti di legge nei confronti di lavoratori dipendenti e/o dei soci nel rispetto delle norme vigenti;
- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi della Legge 68/99

E allegata:

- fotocopia di un documento di riconoscimento del firmatario in corso di validità ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 28/12/2000 n.445;

**Busta B:** recante, a pena di esclusione, la dicitura “**OFFERTA ECONOMICA**” debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contenente a sua volta a pena di esclusione sia l'offerta relativa al servizio proposto e del contributo per la scuola utilizzando il modulo **all. B** predisposto dalla Scuola e unito alla presente, sottoscritto dal titolare /legale rappresentante. In tale busta non dovranno essere inseriti altri documenti. L'offerta economica relativa ai prodotti e al contributo alla scuola dovrà essere redatta, a pena di esclusione, facendo esclusivamente riferimento al capitolato tecnico predisposto dall'amministrazione: qualora non vengano indicati i prezzi di TUTTI i prodotti nel capitolato, si procederà ad esclusione della ditta. I prezzi dell'offerta devono essere comprensivi di ogni onere a carico del gestore e dell'IVA.

Il modulo dell'offerta economica, a pena di esclusione, non deve essere modificato.

Non saranno inoltre ammesse offerte incomplete, parziali o plurime, condizionate o espresse in modo indeterminato.

**ART. 15 – AGGIUDICAZIONE**

L'apertura dei plichi avrà luogo il giorno 12/01/2023 alle ore 13,30 in seduta pubblica presso l'Ufficio di segreteria dell'Istituto Omnicomprensivo "Dante Alighieri" in Via Septempedana a Nocera Umbra.

La valutazione delle offerte economiche dei partecipanti avverrà in seduta riservata da parte di apposita Commissione Tecnica all'uopo nominata dal D.S..

L'aggiudicazione della gara sarà pubblicata sul sito web della Scuola ([www.scuolenoceraumbra.edu.it](http://www.scuolenoceraumbra.edu.it)).

Non saranno valutate offerte incomplete o condizionate o mancanti di uno dei documenti o non recanti la firma del legale rappresentante con la quale si accettano senza riserva tutte le condizioni riportate nel presente capitolato.

L'offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra. L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarrà in possesso dell'Amministrazione.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta idonea a soddisfare le esigenze dell'istituto.

Il Dirigente Scolastico si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Sono ammessi a presenziare all'apertura delle offerte tutti i Legali rappresentanti delle Ditte partecipanti, oppure soggetti muniti di delega formale (con allegata copia documento di riconoscimento del delegante) e il proprio documento di riconoscimento in corso di validità.

**ART. 16 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO**

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

	<b>CRITERIO</b>	<b>PUNTI MAX</b>
<b>A</b>	<b>PRODOTTI IN VENDITA</b>	<b>70</b>
<b>B</b>	<b>CONTRIBUTO ALLA SCUOLA</b>	<b>30</b>
	<b>TOTALE PUNTEGGIO MAX</b>	<b>100</b>

Le Ditte concorrenti dovranno indicare nell'allegato, che costituisce parte integrante del presente bando di gara, i prezzi relativamente ai singoli prodotti descritti e definiti. Non verranno presi in considerazione, quindi non verranno valutati per il computo totale, eventuali prodotti non indicati nell'allegato predisposto dalla Scuola.

Devono essere obbligatoriamente espressi i prezzi di tutti i prodotti indicati **IVA inclusa** pena esclusione dalla gara.

**La valutazione avverrà sulla base dei criteri sottoesposti: Prezzo più vantaggioso.**

**A – PRODOTTI E PREZZO DI VENDITA – PUNTI MAX 70**

La commissione effettuerà la somma dei prezzi offerti per i prodotti indicati nell'allegato. All'offerta il cui valore totale è quello più basso ("minimo") verrà assegnato il punteggio max (punti 70), alle restanti offerte verrà assegnato il punteggio risultante dalla formula:

$$PA = \frac{\text{VALORE MIN OFFERTO}}{\text{VALORE SINGOLO OFFERTO}} \times 70$$

dove:

PA = PUNTEGGIO ATTRIBUIBILE ALLA DITTA IN ESAME

VALORE MIN = VALORE PROPOSTO PIU' BASSO  
 VALORE SINGOLO OFF = VALORE OFFERTA DEL SINGOLO CONCORRENTE  
 per un totale massimo di punti 70, con arrotondamento alla seconda cifra decimale in base al valore della terza cifra (per eccesso se maggiore-uguale a 5).

## **B - CONTRIBUTO ALLA SCUOLA - PUNTI MAX 30**

Contributo alla scuola senza vincolo di destinazione da utilizzare nell'ambito del POF. La Ditta che avrà presentato l'offerta più favorevole si aggiudicherà i 30 punti; per le altre offerte sarà attribuito il punteggio applicando la seguente formula:

$$PA = \frac{CO\ OFF}{CO\ MAX} \times 30$$

dove:

PA = PUNTEGGIO ATTRIBUIBILE ALLA DITTA IN ESAME

CO OFF = CONTRIBUTO OFFERTO DAL SINGOLO CONCORRENTE

CO MAX = CONTRIBUTO OFFERTO PIU' ALTO

per un totale massimo di punti 30, con arrotondamento alla seconda cifra decimale in base al valore della terza cifra (per eccesso se maggiore-uguale a 5).

In caso di parità di punteggio totale, prevale la Ditta che ha offerto il maggior contributo economico alla Scuola; in caso di ulteriore pareggio, si procederà ad estrazione a sorte.

## **ART. 18 – TERMINI CONTRATTUALI**

Obblighi da assumere dal vincitore della gara:

- Garantire disponibilità giornaliera, freschezza e igienicità di tutti i prodotti;
- Distribuzione di prodotti confezionati;
- Descrizione degli ingredienti utilizzati con indicazione della marca;
- Impegno a non variare senza l'autorizzazione, la tipologia, la qualità, la grammatura e prezzo;
- Disponibilità ad effettuare il servizio tutti i giorni di apertura durante l'orario di ricreazione, con esclusione dei periodi di sospensioni delle attività di didattiche e interruzioni delle lezioni;
- Comunicazione nominativi del personale da utilizzare per la distribuzione delle merende
- Impegno a rispettare le eventuali disposizioni della Scuola, del Medico competente dell'istituzione scolastica e delle Autorità sanitarie locali / nazionali in merito ad obblighi e standard di gestione del servizio legate alla situazione sanitaria.

La ditta vincitrice della gara di appalto dovrà contrarre un tipico contratto di somministrazione, attraverso il quale si obbliga ad eseguire prestazione periodiche o continuative di cose, nel caso specifico, consegne di merende agli alunni e al personale della scuola in cambio di denaro (art. 1559 Cod. Civ.).

Il Dirigente Scolastico della Scuola può recedere - mediante comunicazione scritta Racc. A/R – dal contratto in ogni momento a seguito di valutazione di non rispondenza del servizio richiesto o di ogni altra causa di inadempimento del contratto di somministrazione.

## **ART. 19 – INFORMATIVA AI SENSI DEL D.Lgs. 196/2003**

Si informa che i dati forniti dai concorrenti per le finalità del presente avviso e per l'eventuale successiva stipula del contratto saranno trattati in conformità alle disposizioni del Reg. UE 2016/679 (GDPR) art.13 e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto.

Titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico.

Incaricati del trattamento dei dati sono il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi e gli assistenti amministrativi, oltre ai soggetti componenti della commissione di valutazione delle offerte.

I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 del D.Lgs 196/03.

*Il Presente bando è pubblicato nell'albo on-line sul sito istituzionale:*  
[www.scuolenoceraumbra.edu.it](http://www.scuolenoceraumbra.edu.it)

*Responsabile Unico del procedimento: il Dirigente Scolastico Leano Garofolletti*

*Per informazioni: il D.S.G.A. Paola Matteucci*

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof. Leano Garofolletti

Firmato digitalmente da LEANO GAROFOLLETTI