### Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

### ISTITUTO COMPRENSIVO ITRI



Omnicomprensivo di scuole infanzia, primaria, secondaria I grado con Indirizzo Musicale e secondaria II grado (Istituto Professionale Indirizzo Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane)

Piazzale Rodari, snc 04020 ITRI (LT) - 20771/730050

Cod. Comune E375 -Distretto 049 - Ambito 24 Sito Web: <u>http://www.comprensivoitri.it</u>

⊠: <u>ltic83500q@istruzione.it</u> PEC: <u>ltic83500q@pec.istruzione.it</u> C.M. LTIC83500Q -C.F.90048300595 Cod. Univoco Fatturazioni UF3SPV



Alle Ditte interessate Al Sito Web

Oggetto: Avviso di indagine di mercato per la concessione dei servizi per la vendita di alimenti freschi (panini e similari) all'interno della Scuola sec. II grado dell'Istituto Comprensivo Itri.

#### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

dell'Istituto Comprensivo di Itri, con sede Piazzale Rodari, snc, tel.0771/730050 mail: <a href="mailto:ltic83500q@istruzione.it">ltic83500q@istruzione.it</a> CF:90048300595

#### **PREMESSO**

Che è necessario affidare il servizio di ristoro per la somministrazione di alimenti freschi (Panini, pizze e focacce) agli studenti ed al personale del plesso della scuola di II grado di Itri.

### **EMANA**

Un avviso di indagine di mercato per l'affidamento diretto del servizio di fornitura di panini freschi, pizze e focacce all'interno della sede della scuola superiore di questo istituto

Tale avviso viene espletato secondo il disposto interministeriale n.129 del 28 agosto 2018, recante il regolamento ammnistrativo contabile delle istituzioni scolastiche e successive modifiche e integrazioni e secondo il Dlgs. 50/20216 e seguenti modifiche;

L'incarico sarà affidato ai patti, termini e condizioni stabiliti nel presente avviso.

Al fine di consentire la formulazione del preventivo i locali dell'istituto potranno essere visitati su appuntamento.

L'offerta per il servizio ristoro, che sarà attivato, avrà validità per il periodo 09.10.2019 / 31.12.2020, il contratto non è soggetto al tacito rinnovo né al rinnovo espresso (art.23 L.n. 62/2005).

L'istituto ha la facoltà di recedere dal contratto qualora si verifichi che il servizio offerto non corrisponda alle caratteristiche richieste dal presente avviso.

I prodotti alimentari messi a disposizione degli alunni, devono essere solo e soltanto panini freschi, focacce e pizze, dovranno essere di marca locale o nazionale, di prima qualità, a basso contenuto di grassi e a norma CEE, in considerazione di una corretta educazione alimentare.

I prodotti alimentari devono essere preparati in giornata e portati a scuola in singole buste da alimenti, regolarmente chiuse e munite di tovagliolo di carta. La fornitura deve essere tempestiva, costante e in quantità sufficiente per soddisfare le richieste. Tutti i prodotti dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) prevista e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute e portati a scuola in contenitori a norma, per alimenti. È d'obbligo il rilascio dello scontrino fiscale.

E' fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non è previsto nella sottostante tabella colonna prodotti.

I prodotti richiesti sono presenti nella tabella dell'allegato C al presente avviso.

# 1-REQUISITI RICHIESTI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA SEZIONE

E' possibile partecipare alla selezione solo se si è regolarmente iscritti nel registro delle imprese presso la camera di commercio, industria e artigianato, con apposita licenza per la somministrazione degli alimenti e si esercita la vendita nel comune di Itri.

Vista la correlazione esistente tra il servizio ristoro in questione e i rischi per la salute del consumatore legati a contaminazione fisiche, chimiche e microbiologiche, i soggetti interessati alla gara devono produrre documentazione ai

sensi del regolamento CE852/2001 e devono essere in regola con le norme vigenti per l'abilitazione alla preparazione e somministrazione di alimenti.

Il concessionario si deve impegnare, altresì, affinché il proprio personale non contravvenga alle regole di comportamento vigente nell'istituto e alle norme di sicurezza.

#### 2-RISPETTO NORMATIVA PERSONALE E LOCALI

Il concessionario solleva l'amministrazione scolastica da qualsiasi responsabilità in relazione alla gestione ed assolve tutti gli obblighi di natura previdenziale ed assistenziale derivanti da eventuale rapporto di lavoro con dipendenti. Il datore di lavoro è tenuto alla stretta e rigorosa osservanza della normativa vigente in materia di tutela dei diritti dei lavoratori. E' tenuto, altresì, a procedere direttamente alle assicurazioni dovute per legge ai propri dipendenti, ad assolvere tutti gli obblighi dei datori di lavoro per ciò che concerne le assicurazioni sociali, contratti collettivi ed altre indennità, e a garantire l'incolumità degli addetti al servizio nel rispetto delle norme antinfortunistiche di cui al D.Lgs. 19 aprile 2008 n. 81.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria aggiornato, secondo le norme vigenti e/o in possesso di attestato di corso di formazione ai sensi della normativa vigente.

L'amministrazione scolastica è sollevata da qualsiasi responsabilità nei confronti dei fornitori per eventuali controversie che dovessero sorgere per motivi inerenti alla gestione e da qualsiasi responsabilità relativa alla tenuta dei registri IVA, e degli obblighi tributari, che saranno esclusivamente a carico del concessionario.

E' fatto divieto al concessionario di concedere l'accesso ai locali dell'istituto a quanti non siano strettamente collegati all'attività in oggetto.

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

### 3-I PREZZI OFFERTI DALLA DITTA DEVONO ESSERE COMPRENSIVI DI:

ogni onere secondo quanto specificato nel presente disciplinare e ogni genere di prestazioni, risorse umane, attrezzi, accessori e strumenti che assicurano la completezza del servizio affidato;

i prezzi indicati nell'offerta, pertanto, non potranno subire variazioni in aumento per effetto di erronee previsioni della ditta.

Tutti i prezzi dovranno essere riportati in forma analitica nella modalità come riportata nell'allegato B.

### 3.1-VALORE STIMATO DELL'APPALTO

Il valore stimato dell'appalto, sulla base delle rilevazioni relative agli anni precedenti, per tutto l'anno scolastico e al netto dell'iva è d circa 10.000,00.

### 4-MODALITA' DI PARTECIPARE ALLA SELEZIONE

Il plico (busta esterna) dovrà contenere, a pena di esclusione, altre due buste contraddistinte dalle lettere A e B.

- A) Una busta recante, la dicitura "Documentazione" (Busta A) debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contenente:
  - 1. L'istanza di partecipare alla presente indagine di mercato redatta, da tutte le imprese contenente la dichiarazione ai sensi degli artt.46 e 47 del D.P.R. 8/12/2000 N.445. Tale istanza, sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa (l'impresa può, a discrezione, usare il modello già predisposto dall'istituto allegato alla presente), con allegata una 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.

- 2. le seguenti dichiarazioni, attestanti la situazione soggettiva del prestatore di servizi con riferimento a:
- b) che non sussistono nei confronti dell'impresa motivi di esclusione di cui all'art. 80 D. Lgs.vo n. 50 del 18 aprile 2016;
- c) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla Legge 12 marzo '99, n. 68;
- d) di essere in regola con l'iscrizione all'INAIL del personale utilizzato nei lavori relativi del seguente appalto (art. 26, comma 4, D.lgs. 81/08);

- e) di essere in regola con gli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente
- f) di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori secondo la legislazione vigente;
- g) che la Ditta si assume la responsabilità di garantire di essere in regola con le disposizioni igienico-sanitarie vigenti;
- h) che la Ditta si assume la responsabilità di garantire in ogni momento che i prodotti forniti siano conformi alle norme igienico-sanitarie vigenti, non deteriorati e non scaduti;
- i) di autorizzare il trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/2003, da utilizzarsi solo ed esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'attività dell'Ente appaltante, fatta salva la normativa sul diritto di accesso agli atti amministrativi di cui alla legge n. 241/90 e successive modificazioni e integrazioni.
- B) Una busta recante, la dicitura "**OFFERTA ECONOMICA" (Busta B)** debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contente a sua volta l'offerta relativa al servizio proposto, redatta sul modulo predisposto dall'amministrazione. In tale busta non dovranno essere inseriti altri documenti. Il modulo dell'offerta economica, non deve essere modificato.

Con riguardo al corrispettivo annuo, non saranno ammesse offerte al ribasso all'importo stimato posto a base, così come specificato al punto 4 dell'avviso.

#### 5 - ESAME COMPARATIVO E VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

Si fa presente che alla ricezione delle offerte, entro il termine precedentemente specificato, farà seguito un esame comparativo delle offerte stesse da parte del Dirigente Scolastico e della DSGA e che, comunque si procederà alla aggiudicazione anche in presenza di una sola pervenuta e ammessa, ai sensi dell'articolo 69 R.D. 23/51924 N. 827. La selezione sarà effettuata sulla base <u>dell'offerta economicamente più vantaggiosa</u>, secondo i seguenti criteri:

# A) Prezzo\_\_\_\_\_\_PUNTI max 70

Le ditte concorrenti dovranno indicare nell'allegato B (che costituisce parte integrante della presente lettera di invito) 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, proposti dalle ditte.

Verrà valutato il totale delle offerte per singolo prodotto (alla ditta che presenterà l'offerta economicamente migliore verrà attribuito il punteggio max 70).

Alle altre offerte sarà assegnato il punteggio applicando la seguente formula:

punteggio = (70\*prezzo più basso offerto): prezzo offerto

### B) Contributo alla scuola (servizi aggiuntivi)\_\_\_\_\_PUNTI max 20

La ditta che avrà presentato l'offerta più favorevole si aggiudicherà i 20 punti.

Per le altre offerte sarà attribuito il punteggio in relazione alla qualità del servizio aggiuntivo offerto.

## C) Qualifica del servizio\_\_\_\_\_\_PUNTI max 10

Attestazione da parte delle ditte di aver svolto servizi di distribuzione di alimenti presso Pubbliche Amministrazioni ed Enti senza nessun demerito. Per il servizio presso Enti Pubblici e Scuole è riconosciuto un punto per ogni anno fino ad un massimo di <u>punti 10.</u>

L'Istituto comprensivo di Itri si riserva il diritto:

- -di non precedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea o congrua;
  - -di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purchè la stessa risulti valida, ai sensi dell'art.69 R.D. n. 827/1924, e congrua a sua discrezione;
  - -di sospendere, di indire nuovamente o non aggiudicare la agra, qualora sussistano o intervengano gravi motivi di interesse pubblico.

Nulla sarà dovuto ai concorrenti al verificarsi di tali evenienze.

Dopo l'aggiudicazione, l'impresa aggiudicataria sarà a sottoscrivere apposito contratto di servizio fornitura.

Tale contratto dovrà essere stipulato e firmato da entrambe le parti entro e non 15.10.2019, pena l'esclusione dall'aggiudicazione.

In proposito si precisa che la Ditta aggiudicataria del servizio dovrà iniziare l'erogazione del servizio il 20.10.2019, pena la risoluzione per inadempimento.

#### **6-TERMINE DI ESECUZIONE**

Ferma restando la facoltà dell'istituzione scolastica alla verifica dei requisiti e della documentazione richieste nel disciplinare, si procederà alla stipula del contratto con la aggiudicataria.

Le ditte che intendono partecipare possono mettersi in contatto con l'istituto per necessari chiarimenti sulla tipologia dei prodotti e relativa modalità di somministrazione al n.0124/7305. Il concessionario risponde direttamente ed indirettamente per eventuali danni accorsi o arrecati a terzi dal proprio personale, dalle attrezzature presenti (anche se non di proprietà) e dai prodotti somministrati, sollevando in tal caso l'amministrazione scolastica da ogni responsabilità.

#### **7-CLAUSOLA RISOLUTIVA**

In tutti i casi di inadempimenti 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 dell'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 vi sia un ritardo ingiustificato nell'esecuzione del servizio;

Nelle ipotesi sopra descritte il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato a seguito di dichiarazione, in forma di lettera raccomandata, 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 difforme rispetto all'offerta o inadempienze e/o inosservanza delle clausole contenute nel presente disciplinare e/o difformità da quanto previsto nell'offerta dell'azienda aggiudicataria, l'istituto avrà facoltà di recedere il contratto, mediante preavviso scritto di giorni sette da effettuarsi con lettera raccomandata A.R. Per quanto non previsto e regolamentato, si applicheranno le disposizioni di cui agli articoli 1453 e seguenti del codice civile.

## **8-DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO**

E' fatto assoluto divieto all'aggiudicatario di cedere ad altri il contratto e di subappaltare il servizio pena la risoluzione ipso iure del rapporto ed il risarcimento danni.

L'amministrazione si riserva, comunque, la facoltà di recedere dal contratto in qualunque momento dandone preavviso con almeno trenta giorni a mezzo lettera Raccomandata A/R in tutti i casi previsti dalla legge.

# 9-VERIFICA CAMPIONE PRODOTTI

Periodicamente, su prodotti campione, verrà verificato il grado complessivo di igiene, la qualità, il grado di freschezza, le modalità di conservazione degli alimenti, la conformità a quanto indicato nella proposta di contratto o nei suoi allegati, comunicando alle autorità competenti eventuali discordanze.

### 10-INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

Ai sensi dell'art.13 del Dlgs.30 giugno 2003, n.196 informa che il trattamento dei dati personali forniti dalle aziende nel corso della procedura tesa all'acquisto di beni /o servizi, ovvero all'affidamento dell'appalto di opere e forniture, è finalizzato unicamente all'espletamento della stessa procedure ed avverrà a cura della scrivente della presente, con l'utilizzo di procedura anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguiti tali finalità. Il conferimento di tali dati è necessario per valutare i requisiti di partecipazione ed il possesso delle qualità richieste e la loro mancata indicazione può precludere tale valutazione.

In relazione alle suddette indicazioni la ditta ha il diritto di accedere ai propri dati personali, di richiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché di opporsi al lor trattamento

Per motivi legittimi rivolgendo la richiesta al soggetto promotore della procedura.

Ciascuna ditta si impegna a comunicare eventuali variazioni ai propri dati.

# 11 - FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie di qualsiasi natura e generale che dovessero insorgere in ordine all'aggiudicazione ed al servizio e che non potessero essere risolte in via bonaria dalle parti verrà deferita all'autorità giudiziaria. Foro competente è quello del tribunale civile di Cassino, con espressa esclusione di arbitrato.

Il presente avviso viene reso pubblico mediante:

- affissione all'albo online
- pubblicazione sul sito web nella sezione amministrazione trasparente- Bandi e gare

Il Dirigente Scolastico Prof.ssa Lidia Cardi

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'articolo 3, comma 2, del D.lgs n. 39 del 1993

PARTECIPAZIONE AD INDAGINE DI MERCATO PROPEDEUTICA ALL'ESPLETAMENTO DI PROCEDURA PER AFFIDAMENTO DI CONCESSIONE DI SERVIZIO AD OGGETTO:

"Affidamento del servizio di fornitura di generi di conforto agli studenti della Scuola Secondaria di II grado I.P.A. di Itri periodo 09.10.2019 / 31.12.2020

AL DIRIGENTE **DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO ITRI** PIAZZALE RODARI S.N.C. 04020 ITRI (LT) Il sottoscritto \_\_\_\_\_a \_\_\_\_\_a dell'Impresa con sede in con codice fiscale n. con partita IVA n. fax indirizzo email **INOLTRA** DOMANDA DI PARTECIPAZIONE AD INDAGINE DI MERCATO IN OGGETTO, DA PARTE DI SOGGETTO INTERESSATO ALL'AFFIDAMENTO DELL'ESECUZIONE DEL "Affidamento del servizio di fornitura di generi di conforto agli studenti della Scuola Secondaria di Il grado I.P.A. di Itri periodo 09.10.2019 / 31.12.2020" A tal fine, ai sensi del DPR 28.12.2000 n. 445, consapevole delle sanzioni penali ivi previste per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, **DICHIARA:** che l'impresa è iscritta nel registro delle imprese della Camera di Commercio di...... per a) la seguente attività ......codice attività ...... e residente a ......Via .....

- b) che non sussistono nei confronti dell'impresa motivi di esclusione di cui all'art. 80 D. Lgs.vo n. 50 del 18 aprile 2016;
- c) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla Legge 12 marzo '99, n. 68;
- d) di essere in regola con l'iscrizione all'INAIL del personale utilizzato nei lavori relativi del seguente appalto (art. 26, comma 4, D.lgs. 81/08);
- e) di essere in regola con gli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente
- f) di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori secondo la legislazione vigente;
- g) che la Ditta si assume la responsabilità di garantire di essere in regola con le disposizioni igienicosanitarie vigenti;
- h) che la Ditta si assume la responsabilità di garantire in ogni momento che i prodotti forniti siano conformi alle norme igienico-sanitarie vigenti, non deteriorati e non scaduti;
- i) di autorizzare il trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/2003, da utilizzarsi solo ed esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'attività dell'Ente appaltante, fatta salva la normativa sul diritto di accesso agli atti amministrativi di cui alla legge n. 241/90 e successive modificazioni e integrazioni.

  Gli obblighi che si deve assumere, tenendo presente che il servizio è riservato ad alunni con età variabile da 10 a 14 anni sono:
- fornire prodotti di prima qualità,
- garantire la disponibilità giornaliera, la freschezza e l'igienicità di tutti i prodotti,
- fornire la descrizione degli ingredienti,
- impegno a non variare senza comunicazione ed autorizzazione la tipologia, qualità grammatura e prezzo dei prodotti,
- comunicare i nominativi del personale addetto al servizio,
- rispettare la normativa prevista riguardante il regime fiscale in quanto la vendita deve essere certificata da un apposito documento (scontrino o ricevuta fiscale) per ragioni di controllo.

- ulteriori informazioni:	
Data	Firma del titolare dell'impresa

Allegato: copia fotostatica di documento di identità e dei documenti dichiarati.

Il sottoscritto		in qualità di
Rappresentante Legale della Ditta		
	di ala ia wa v	

# dichiara:

N°	TIPOLOGIA PRODOTTO	Grammatura minima	Farcitura	Prezzo offerto
1	Pizza bianca	Gr.min.150	nn	
2	Pizza rossa	Gr.min.150	nn	
3	Panino con affettato	Gr.80/100	Gr.80/100	
4	Panino con affettato e verdure crude	Gr.80/100	Gr.80/120	
5	Panino con affettato o formaggio e verdure cotte	Gr.80/100	Gr.180	
6	Panino con alici o salmone marinato + verdure crude o cotte	Gr.80/100	Gr.180	
7	Panino con affettato e mozzarella	Gr.80/100	Gr.180	
8	Ciabattina con affettato	Gr.100	Gr.80/100	
9	Ciabattina con affettato e verdure crude	Gr.100	Gr.100/120	
10	Ciabattina con affettato o formaggio e verdure cotte	Gr.100	Gr.180	
11	Ciabattine con alici o salmone marinato + verdure crude o cotte	Gr.100	Gr.180	
12	Ciabattina con affettato e mozzarella	Gr.100	Gr.180	
13	Acqua liscia/effervescente naturale	L 0,5		

Firma Legale Rappresentante	