

	0967 91023		czis007001@istruzione.it
	0967 998207		czis007001@pec.istruzione.it
	85000530791		www.iischiaravalle.gov.it

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"E. FERRARI" CHIARAVALLE CENTRALE (CZ)
N° Prot.: 5149 VI/2

del 13/11/2017

Uscita

Bando di gara per affidamento servizio ristoro/catering (panini, pizzette, focacce, ecc...)
CIG: ZF220BD821

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

RITENUTO di dover procedere, al fine di assicurare un servizio affidabile, sicuro ed alle migliori condizioni di mercato, alla stipula del contratto di fornitura di generi di ristoro (panini, pizzette, focacce, ecc...) mediante un servizio ristoro/catering presso le sedi dell'Istituto D'Istruzione Superiore "E.Ferrari" Chiaravalle C.le – CAP 88064;

VISTO il Decreto Interministeriale 1 febbraio 2001, n. 44, Regolamento concernente le "Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche" in particolare il Titolo IV Attività Negoziale art. 31-34;

VISTA la Determina Dirigenziale prot. n. 5111 VI 2 del 10/11/2017;

AVVISO PUBBLICO

DI GARA PER IL SERVIZIO RISTORO/CATERING NEI LOCALI DELLA SCUOLA
CIG: ZF220BD821

PREMESSA

È richiesta offerta per assicurare giornalmente (durante tutti i giorni di attività didattica), il servizio ristoro/catering per la fornitura di panini, pizzette, focacce, ecc... nelle sedi dell'Istituto Tecnico Tecnologico, del Liceo Scientifico e dell'Istituto Professionale Statale per l'Agricoltura ed i Servizi Rurali Chiaravalle C.le (CZ). Il servizio ristoro/catering, oggetto della richiesta, è rivolto ai seguenti utenti:

- a) alunni del corso diurno (nell'anno scolastico in corso stimati in circa n. 403);
- b) personale docente (54);
- c) personale non docente (20);

La gara comprende il servizio giornaliero di ristoro/catering per la somministrazione di prodotti commestibili agli alunni ed al personale scolastico.

Prodotti e servizio devono essere a norma di legge, in relazione ai requisiti igienico- sanitari.

La durata del servizio è di **1 (uno) anno** con inizio dal **01/12/2017** e termine il **22/12/2018**, a meno che non intervenga disdetta scritta da una delle parti.

Non sarà ammesso alcun rinnovo tacito di questo contratto come previsto dalla L. 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 uno anno. Tutti gli oneri e

responsabilità di gestione del servizio sono a carico della ditta aggiudicataria.

La gestione dei servizi potrà essere soggetta a controlli periodici da parte del Dirigente Scolastico, del D.S.G.A. o di una eventuale Commissione nominata dal Consiglio d'Istituto.

La Scuola si riserva il diritto di scegliere la ditta che, a suo insindacabile giudizio, sarà ritenuta più idonea a seguito della comparazione delle offerte presentate in conformità a:

- richiesta di offerta;
- capitolato;
- valutazione dell'affidabilità della ditta;
- congruità delle offerte;
- contributo alla scuola per favorire le attività istituzionali.

Saranno escluse dalla gara le offerte difformi dal capitolato contenuto nel bando di gara.

1. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

L'offerta dovrà essere fatta pervenire in busta bianca chiusa, **entro le ore 12,00 di SABATO 25/11/2017** a mezzo del servizio postale, con raccomandata A.R. ovvero mediante consegna a mano al seguente indirizzo:

Istituto d'Istruzione Superiore "E. Ferrari", via Gregorio Staglianò 228 – 88064 Chiaravalle C.le (CZ).

Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente. L'offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra. Le offerte prevenute oltre il termine fissato saranno considerate nulle e quindi non aperte, ma conservate agli atti della scuola. Le offerte redatte in modo imperfetto, incomplete, condizionate e comunque non conformi alle prescrizioni del presente capitolato saranno considerate nulle. La mancata osservanza delle modalità richieste per la compilazione dell'offerta, la mancata trasmissione di uno solo dei documenti richiesti, la presentazione di dichiarazioni non veritiere, comporteranno l'automatica esclusione dalla gara.

2. PRESCRIZIONI PER LE BUSTE CONTENENTI L'OFFERTA

La busta esterna dovrà riportare solo l'indirizzo con la dizione **"OFFERTA PER SERVIZIO RISTORO/CATERING"**, e contenere **3 BUSTE** come di seguito specificato (*tutte le buste dovranno essere di colore bianco, prive d'intestazione e/o segni di riconoscimento*):

PRIMA BUSTA: chiusa, denominata **"BUSTA 1"** recante la dicitura **"DOCUMENTI DI AMMISSIONE"** che dovrà contenere l'**allegato A**, l'**autocertificazione Allegato B**. I seguenti documenti saranno richiesti all'atto di aggiudicazione:

- certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, non anteriore a tre mesi per lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- abilitazione alla preparazione e somministrazione di alimenti;
- DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva), che attesti l'assolvimento, da parte dell'impresa, degli obblighi legislativi e contrattuali nei confronti di INPS, INAIL e Cassa Edile; per le imprese individuali è sufficiente autocertificazione;
- certificazione di licenza d'esercizio;
- certificato penale e dei carichi pendenti del/i titolare/i o del/i legale/i rappresentante/i, rilasciato dalla Procura e dalla Pretura;

in particolare:

- per le imprese individuali si richiede certificato generale in carta legale del casellario giudiziale del titolare dell'impresa emesso in data non anteriore a tre mesi da quella fissata per la gara.
- per le società commerciali e cooperative si richiede: certificato generale in carta legale del casellario giudiziario del rappresentante legale e di tutti i soci, se trattasi di società in nome collettivo (SNC); del rappresentante legale e dei soci accomandatari se trattasi di

società in accomandita semplice (SAS); del rappresentante legale e degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza per tutti gli altri tipi di società.

- autocertificazione di essere in possesso dei requisiti di ordine generale previsti dal D.lgs. n.80/2016 del 12.04.2006 e precisamente deve contenere:
 1. l'inesistenza delle cause di esclusione previste dall'articolo 80 del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50;
 2. di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e di aver ottemperato alle norme della legge 68/1999 e s.m.i. (in caso di un organico composta da 15 o più dipendenti);
 3. di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori (possesso di DURC valido) e al pagamento di imposte e tasse secondo la legislazione vigente;
- di non avere in corso o di non avere attivato numero pari o maggiore di due contenziosi con Istituzioni scolastiche o Pubbliche amministrazioni della provincia di Catanzaro e della Regione Calabria negli ultimi due anni;
- l'assenza di procedimenti in corso per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui al D. Lgs. n. 231/2001;
- che l'impresa non si è avvalsa dei piani di emersione di cui alla L. 383/2001 e s.m.i. o che il periodo di emersione si è concluso;
- se cittadini italiani o di altro Stato membro residenti in Italia, dichiarazione attestante di essere iscritti nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali. Al cittadino di altro Stato membro non residente in Italia, è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI, mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilito ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è residente.
- l'abilitazione all'esercizio dell'attività di cui al punto precedente n. 5;
- di avere la perfetta conoscenza di tutte le prescrizioni, norme ufficiali e leggi vigenti che disciplinano la concessione in oggetto;
- di avere integrale conoscenza delle clausole tutte e delle modalità di esecuzione della prestazione contenute nel presente bando, nel capitolato d'oneri e in tutti i documenti che regolano la concessione in oggetto e di accettarle in modo pieno ed incondizionato;
- di avere piena conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali che possono influire sull'esecuzione della prestazione e di aver accertato che i prezzi medesimi nel loro complesso sono remunerativi e tali da consentire la presentazione dell'offerta;
- l'elencazione delle imprese (denominazione, ragione sociale e sede) ai sensi dell'art. 2359 del codice civile, rispetto alle quali si trova in situazione di controllo diretto o come controllante o come controllato ovvero dichiarare di non trovarsi in nessuna situazione di controllo diretto o come controllante o come controllato;
- l'impegno, in caso di concessione, a dare inizio all'esecuzione del servizio anche in pendenza della stipulazione del contratto di concessione;
- il possesso dei requisiti di ordine tecnico-organizzativo richiesti per il servizio oggetto di concessione;
- di essere informato, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa;
- di assolvere agli obblighi sulla tracciabilità dei movimenti finanziari previsti dall'art.3 della L.136/10,relativi ai pagamenti di forniture e servizi effettuati a favore dell'IIS "E.Ferrari");
- la conoscenza del divieto di subappaltare il servizio;

- di aver visitato gli spazi relativi al servizio in oggetto previo appuntamento con il Direttore SGA e di aver preso atto degli impianti dell'IIS "E.Ferrari" (ITT, Liceo, IPSASR);
- di sapere che la popolazione scolastica può risentire di una curva demografica negativa.
- l'impegno, qualora risultasse aggiudicatario, a versare il canone di concessione annuale stabilito;
- di aver onorato nel triennio precedente, gli impegni assunti con altri Istituti ed Enti per tutta la durata del contratto;
- autocertificazione di essere a conoscenza di quanto disposto dal D.Lgs. n.81 del 09.04.2008 (Testo unico salute e sicurezza);
- autocertificazione di aver ottemperato agli obblighi di cui all'art.4 del D.Lgs. 155/97 come aggiornato dal D.Lgs 193/2007, concernente l'igiene dei prodotti alimentari e i controlli in materia di sicurezza alimentare (Documento di autocontrollo HACCP);
- dichiarazione d'impegno ad assumere gli obblighi previsti dalla normativa antimafia, ai sensi della Legge 136/2010 e successive modificazioni, relativamente alla tracciabilità dei flussi finanziari;

e risulti altresì l'impegno scritto:

- ad assicurare il servizio nel pieno rispetto del D.P.R. 327/80 e conformi al D.Lgs 81/2008;
- a collaborare con la Scuola al fine di agevolare l'esecuzione dei servizi sulla base del programma contrattuale, con particolare riferimento al ritiro dei rifiuti relativi al servizio stesso;
- a collaborare con il RSPP interno per la stesura e predisposizione del Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenze (DUVRI);
- a mantenere invariati i prezzi di cui all'offerta economica (busta 3) per l'intero periodo di validità del contratto;
- all'esposizione pubblica del listino prezzi;
- ad adeguarsi alle disposizioni dettate dal Comune di Chiaravalle, proprietario dei locali scolastici;
- a provvedere alla raccolta differenziata - anche mediante la fornitura e il posizionamento di appositi raccoglitori - nonché allo smaltimento dei rifiuti derivanti dall'attività.

Dovrà inoltre contenere fotocopie e dichiarazioni, sottoscritte dal titolare /legale, dalle quali risulti:

- sede, ragione sociale, attività della ditta (all.B);
- dichiarazione di aver preso visione del capitolato e di accettarne le clausole e le penali (all.B);
- fotocopia carta d'identità del sottoscrittore debitamente firmata;
- curriculum di eventuali esperienze nella conduzione di simile servizio nelle scuole;
- eventuali certificazioni di qualità;
- modello di documento valutazione rischi (DUVRI).

L'assenza della certificazione richiesta, comporterà la mancata sottoscrizione del relativo contratto, se entro la data della stipula dello stesso non venisse prodotta.

SECONDA BUSTA: chiusa, denominata **"BUSTA 2"** recante la dicitura **"OFFERTA TECNICA"**, che dovrà contenere un'ampia e dettagliata relazione in cui vengono descritti ed illustrati in modo puntuale, anche attraverso l'ausilio di cataloghi e materiale dimostrativo, tutti i **sotto-criteri di valutazione dell'offerta tecnica**, e cioè:

- la descrizione della modalità di erogazione del servizio;
- aderenza alla tipologia dei prodotti richiesti nel capitolato con dettagliato riferimento alle caratteristiche merceologiche e commerciali degli stessi;
- referenze di eventuali altre scuole servite;

- il possesso certificazione di qualità (ISO).

La suddetta relazione tecnica deve essere sottoscritta in ogni pagina dal legale rappresentante.

TERZA BUSTA: chiusa, denominata “**BUSTA 3**” recante la dicitura “**OFFERTA ECONOMICA**”.

Questa dovrà contenere:

- A. L’offerta economica, redatta sul modulo predisposto dall’amministrazione (**allegato C**), compilato integralmente e sottoscritto dal titolare/legale rappresentante, con specifica indicazione dei prezzi offerti per i singoli prodotti.
In tale busta non dovranno essere inseriti altri documenti.
I prezzi dell’offerta dovranno essere quelli finali del consumatore (comprensivi di IVA e ogni altro onere).
A PENA DI ESCLUSIONE dovrà essere utilizzato il “Modulo di formulazione offerta” (allegato C) trascritto su carta intestata dell’offerente o con timbro di intestazione e sottoscritto dal legale rappresentante della Ditta. **Tale modulo dell’offerta economica, a pena di esclusione, non deve essere modificato.** Potranno essere allegate eventuali note esplicative sulle caratteristiche dell’offerta, qualora non presenti già nell’offerta tecnica.
- B. l’offerta del contributo annuo aggiuntivo alla scuola, con specifica indicazione del prezzo offerto **Allegato D**.
- C. **l’allegato F** Organizzazione eventi.

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

3. PROCEDURA DELLA GARA

Le Ditte che intendono presentare offerta hanno l’obbligo di sopralluogo per ispezionare i locali allo scopo di formulare una proposta congrua agli spazi dell’istituto. Decorso i termini per la presentazione delle offerte, la Commissione per l’attività contrattuale, presieduta dal Dirigente Scolastico, procederà all’apertura pubblica dei plichi e delle buste in essi contenuti **il giorno 27 novembre 2017 alle h. 12,00**.

Si aprirà per prima la BUSTA 1 e, poi si procederà all’apertura della BUSTA 2 e della BUSTA 3. Successivamente, la Commissione in seduta riservata procederà, a suo insindacabile giudizio, all’esame delle offerte e all’attribuzione dei punteggi ai fini della graduatoria provvisoria da presentare al Consiglio d’Istituto per la delibera di aggiudicazione dell’affidamento del servizio. Non saranno prese in considerazione offerte di Ditte appartenenti a dipendenti della scuola o loro parenti o affini: la ditta concorrente deve rilasciare specifica dichiarazione in tal senso.

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. Viceversa si procederà all’aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida. L’aggiudicazione della gara, con la notifica al vincitore, sarà effettuata dal Dirigente Scolastico. La stipulazione del contratto sarà subordinata al positivo esito dei controlli effettuati sulle autocertificazioni rese in sede di gara.

4. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La presente gara verrà aggiudicata facendo riferimento all’art. 95 del d.lgs. n. 50/2016 e successive modifiche, a favore dell’offerta economicamente più vantaggiosa.

L’aggiudicazione avverrà a favore dell’offerta economicamente più vantaggiosa risultante dai seguenti criteri:

1. miglior rapporto qualità – prezzo tenuto conto del listino ufficiale dei prezzi al consumo dell’associazione di categoria, e del fatto che l’offerta dovrà essere al ribasso, in quanto servizio scolastico;
2. presenza nella relazione tecnica dei sotto-criteri di valutazione indicati per la BUSTA 2, e cioè:
 - a) della modalità di erogazione del servizio (allegato E);
 - b) aderenza alla tipologia dei prodotti richiesti nel capitolato con dettagliato riferimento alle caratteristiche merceologiche e commerciali degli stessi;
 - c) referenze eventuali di altre scuole servite;
 - d) il possesso certificazione di qualità (ISO).
3. offerta economica, consistente nel contributo consumi annuo forfetario da elargire a favore del bilancio d’istituto e da destinarsi all’ampliamento dell’offerta formativa (Legge Bersani 40/07). L’offerta economica non potrà essere inferiore **a € 500,00 = (ottocento/00) annuali.**
4. Impegno ad organizzare gli eventi per particolari esigenze delle scuola.

Si precisa che l’Istituto D’Istruzione Superiore “E. Ferrari” si riserva il diritto di non procedere all’aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea, il diritto di procedere all’aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, ai sensi dell’art. 69 del regio decreto n. 23 maggio 1924, n. 827, il diritto di sospendere, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente, ovvero di non stipulare il contratto anche se sia in precedenza intervenuta l’individuazione del concessionario

A ciascuno degli indicatori è attribuito il seguente punteggio (MAX. 100):

- Punto n.1 → miglior prezzo dei prodotti indicati nell’Allegato C (ottenuto calcolando il costo medio): **max. punti 35;**
- Punto n.2 → **fino a 10 punti** così articolati: punti 1-2 per tutti i punti eccetto il d); punti 4 per il solo punto d);
- Punto n.3 → offerta economica, consistente nel contributo annuo forfetario da elargire a favore del bilancio d’istituto: **max. punti 40;**
- Punto n. 4 → per ogni evento organizzato in occasione dell’Open Day o in altre occasione a richiesta della scuola punti 0,50: **max. punti di 5**
- per la qualità dei prodotti offerti, **max. punti 10;**

L’offerta economica di cui al punto 3) non potrà essere inferiore a **€ 500,00 = (CINQUECENTO/00) annuali,**

I punteggi dei punti 1) e 3) sono attribuiti utilizzando i seguenti criteri:

a) Punteggio relativo al prezzo medio dei prodotti (PP)

A ciascuna offerta verrà assegnato il punteggio risultante dalla seguente formula:

PP = (PPmin/ PPoff) * Pmax Dove PP = punteggio del prezzo medio prodotti offerto dalla ditta in

esame;

PPmin = prezzo medio più basso dei prodotti offerto dalle ditte;

PPoff = prezzo medio prodotti offerto dalla ditta in esame;

Pmax = punteggio massimo attribuibile (**35 punti**).

b) Punteggio relativo al contributo annuo (PC)

A ciascuna offerta verrà assegnato il punteggio risultante dalla seguente formula:

PC = (PCoff/PCmax) * Pmax Dove PC = Punteggio contributo attribuito alla ditta;

PCoff= contributo offerto dalla ditta in esame;

PCmax = contributo più alto offerto dalle ditte;

Pmax= punteggio massimo attribuibile (**40punti**).

L'Istituto D'Istruzione Superiore "E.Ferrari" si riserva la facoltà di applicare l'art. 110 del d. Lgs. 50/2016 ("Procedure di affidamento in caso di fallimento dell'esecutore o risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'esecutore").

5. IGIENE

Vista la correlazione esistente tra il servizio di somministrazione in questione e i rischi per la salute del consumatore legati a contaminazioni fisiche, chimiche e microbiologiche, i soggetti interessati alla gara (operatori addetti alla produzione e somministratori) devono produrre adeguata documentazione ed 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.

5. REQUISITI RICHIESTI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

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 somministrazione di alimenti e attenersi a tutte le norme di Legge in vigore in materia di ristorazione collettiva.

Pertanto la ditta dovrà certificare il:

- possesso di regolare licenza per l'esercizio della vendita di alimenti;
- possesso di apposito contratto di assicurazione per la copertura della Responsabilità civile verso terzi di € 500.000,00;
- l'autorizzazione sanitaria rilasciata dal Comune di residenza della ditta produttrice degli alimenti per la gestione di laboratorio di produzione e preparazione e confezionamento di panini, tramezzini, pizza ecc., anche se distinta dalla ditta di che effettua la somministrazione;
- la dichiarazione della ditta di utilizzare mezzi igienicamente idonei al trasporto di alimenti (panini, tramezzini, focacce, focacce ripiene, pizze, brioches, hot dog) confezionate a norma, in base ad apposita direttiva comunitaria, come certificato dall'autorizzazione sanitaria;
- assenza contenziosi per morosità e di rescissione di contratto per morosità.

I predetti requisiti dovranno essere posseduti sin dalla data di presentazione dell'offerta e per tutto il periodo della somministrazione.

6. OBBLIGHI DA PARTE DEL VINCITORE DELLA GARA

Il vincitore della gara dovrà assumere anche i seguenti obblighi:

1. fornire alla scuola, quando richiesto, i dati relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari, ex lege 136/2010 e successive modificazioni, consapevoli che il Contratto di Concessione privo della clausola sulla tracciabilità dei flussi finanziari è punito per Legge con la nullità assoluta del Contratto;

- 2 stipulare polizza assicurativa, con compagnia di rilevanza nazionale, per un massimale non inferiore a € 500.000,00 per i danni che dovessero derivare all'IIS "E.Ferrari" e/o a terzi, cose e persone in relazione all'espletamento dell'attività di cui alla convenzione;

7. SICUREZZA DATI PERSONALI

I dati forniti dai concorrenti, richiesti in virtù di espressa disposizione di legge e regolamento, sono trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività istituzionale dell'amministrazione, così come espressamente disposto dal D.Lgs 196/2003. Ai fini del trattamento dei dati personali, i titolari potranno esercitare i diritti di cui all'art.13 della predetta legge.

8. CAPITOLATO D'APPALTO PER LA DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI

Art.1. OGGETTO DEL CONTRATTO

L'appalto ha per oggetto la vendita dei prodotti elencati nel listino allegato (all. C) al bando di gara mediante la predisposizione di tre punti di distribuzione nelle aree individuate dall'Ente concedente. I contenitori dei prodotti devono essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia. Il contratto partirà dal **02/01/2018**.

Art.2. PRODOTTI DA EROGARE

Tutti i prodotti offerti dovranno appartenere a marche primarie del settore e rispondere a rigorose norme igienico sanitarie ed esenti o.g.m.: la mancata qualità o non corrispondenza alle norme sanitarie degli stessi contestata per almeno 3 volte potrà costituire motivo di risoluzione del contratto. I prodotti sono costituiti da:

- panini (mortadella, salame dolce/piccante, prosciutto cotto, prosciutto crudo, prosciutto cotto e formaggio, tonno, lattuga e pomodoro);
- focacce bianche, focaccia farcita;
- pizza trancio tipo margherita;
- tramezzini;
- hot dog.

Per il dettaglio, si rimanda all'allegato C.

Art.3. TIPOLOGIA UTENZA

L'utenza è costituita dagli alunni (nell'anno scolastico in corso stimati in circa n.403), dai docenti (54), dal personale A.T.A (20).

Art.4. SEDE SCOLASTICA

Il servizio ristoro deve essere garantito nei locali delle tre sedi dell'Istituto Tecnico Tecnologico, del Liceo Scientifico e dell'IPSASR Chiaravalle C.le (CZ) – Cap 88064.

Art.5. DURATA DELL'APPALTO E SUA VALIDITA'

Il contratto avrà validità giorno **01/12/2017 al giorno 22/12/2018 (1 anno)**. Alla fine di tale periodo, il contratto decadrà di diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora e non sarà tacitamente rinnovabile.

Art.6. MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO, PERSONALE, APPARECCHIATURE

Il servizio svolto dal gestore e/o dal personale alle sue dipendenze è a completo suo carico e deve essere in regola con le norme assistenziali, previdenziali e contrattuali, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in merito. Il personale della ditta dovrà essere munito di apposito cartellino. Il gestore s'impegna altresì a consegnare al Dirigente Scolastico un elenco dei collaboratori e dei dipendenti che normalmente eseguono la manutenzione. Tale elenco dovrà essere aggiornato al momento della sostituzione degli addetti. La Dirigenza può ritenere il personale addetto "non compatibile con l'ambiente scolastico", in tal caso il gestore ha l'obbligo della sostituzione del personale, pena la decadenza del contratto.

Art.7. ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Oltre a quanto previsto in altri punti del presente capitolato, la Ditta aggiudicataria si impegna a provvedere:

- a proprie spese a quanto necessario all'ottenimento di tutte le eventuali autorizzazioni sanitarie e commerciali richieste dalle norme vigenti;
- alle eventuali spese per l'adattamento e la sistemazione delle aree dove verrà erogato il servizio;
- alla pulizia dell'area antistante e circostante l'erogazione del servizio; alla fornitura di prodotti di prima qualità, a basso contenuto di grassi, completi di relativa scheda tecnica e certificati a norma CEE, in considerazione di una corretta educazione alimentare;
- alla fornitura tempestiva e costante dei prodotti;
- a rispettare il divieto di vendita di bevande alcoliche;
- all'esposizione del listino prezzi, con specifica del prodotto;

- alla precisa osservanza di tutte le norme concernenti la sicurezza, l'igiene del lavoro e la salute dei collaboratori.
- ad osservare puntualmente tutte le norme concernenti l'infortunistica, l'igiene, la tutela della salute degli utenti e dei lavoratori ed in ordine alla puntuale osservanza di tutte le norme di carattere fiscale.
- a mantenere i prezzi fissati all'inizio attività, salvo revisione concordata il Dirigente Scolastico. Qualsiasi aumento successivo di prezzo potrà essere apportato solo dietro dimostrazione della variazione alla fonte del prezzo dei prodotti erogati e autorizzazione della Scuola;
- al pagamento di imposte e tasse generali e speciali, compresa la tassa smaltimento rifiuti, per quanto di competenza;
- alla contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria;
- a fornire alla scuola, quando richiesto, i dati relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari, ex lege 136/2010 e successive modificazioni, consapevoli che il Contratto di Concessione privo della clausola sulla tracciabilità dei flussi finanziari è punito per Legge con la nullità assoluta del Contratto.

Art.8. DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

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

Art.9. ASSICURAZIONE

Il gestore è tenuto a stipulare, entro il 31/11/2017, un'assicurazione RC con un massimale non inferiore a € 500.000,00 contro i danni che derivassero all'Istituto e/o a terzi in conseguenza dell'espletamento del servizio. Copia di tale polizza dovrà essere consegnata al momento della firma del contratto. La Scuola non assume alcuna responsabilità per danni fortuiti, colposi o dolosi ai distributori ovvero per danni derivanti ai fruitori del servizio da responsabilità della ditta nella sua attività di erogazione nei confronti dei quali la ditta dovrà dimostrare prima dell'installazione dei distributori di aver stipulato adeguata polizza di assicurazione.

Art.10. RESPONSABILITA'

La Ditta aggiudicataria del servizio s'impegna a sollevare l'Istituto da qualunque pretesa, azione o molestia che possano derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna. La Ditta aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso l'Istituto che verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dall'attività del personale o dall'uso dei mezzi impiegati, potessero derivare ai terzi.

La scuola è sollevata da qualsiasi responsabilità in caso di furti, incendi e di qualsiasi altro evento possa danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della gestione.

Art.11. SPESE, IMPOSTE E TASSE

La Ditta fornitrice elargirà un contributo annuale consumi, di natura forfetaria, a favore del bilancio d'istituto, nella quantità prevista nell'offerta di gara. Tale contributo viene assunto nel programma annuale e destinato all'ampliamento dell'offerta formativa (Legge Bersani 40/07). La Ditta verserà l'intero ammontare del contributo relativo al primo anno di appalto indicato nell'offerta, contestualmente alla firma del contratto; il contributo per il secondo anno deve essere versato entro il 15 novembre 2018. La mancata osservanza di questo articolo è motivo di recesso contrattuale.

Art.12. INDENNITÀ D'USO E CANONE DI CONCESSIONE

E' a carico del gestore il pagamento dell'indennità richiesto per lo smaltimento rifiuti, quantificato in €. 500,00 (cinquecento/00) annui e per l'occupazione di suolo pubblico di €. 400,00 (quattro/00) annui. Il mancato pagamento di quanto sopra è causa di revoca della concessione e quindi della chiusura del punto di ristoro, senza comportare l'esborso di indennizzi di alcun genere da parte dell'Amministrazione Comunale e della competente Autorità scolastica.

E' a carico del gestore il pagamento di tutti gli oneri dovuti per legge da corrispondere alle autorità di competenza per la concessione delle relative licenze.

Art.13. RESTITUZIONE LOCALI

Il gestore si impegna a rilasciare libero da persone o cose il bene concesso entro sei mesi dalla ricezione della comunicazione dell'Amministrazione Comunale o delle Autorità scolastiche, nel caso sorga la necessità di restituire il bene stesso all'attività originaria, senza peraltro aver diritto ad alcuna indennità.

Art.14. DOCUMENTAZIONE

Prima della stipulazione del contratto, senza la quale non si potrà dare inizio al servizio, il gestore dovrà consegnare alla segreteria dell'Istituto copia dei documenti di seguito elencati e ogni altro previsto dalla normativa vigente:

- certificato di iscrizione al R.E.C.;
- certificato di iscrizione alla Camera di Commercio (in originale o copia autenticata);
- l'autorizzazione sanitaria rilasciata dal Comune di residenza della ditta produttrice degli alimenti per la gestione di laboratorio di produzione e preparazione e confezionamento di panini, tramezzini, pizza ecc., anche se distinta dalla ditta di che effettua la somministrazione;
- la dichiarazione della ditta di utilizzare mezzi igienicamente idonei al trasporto di alimenti (panini, tramezzini, focacce, focacce ripiene, pizze, brioches, hot dog) confezionate a norma, in base ad apposita direttiva comunitaria, come certificato dall'autorizzazione sanitaria.
- certificato penale e dei carichi pendenti del/dei titolare/i o legale/i rappresentante/i;
- certificato rilasciato dall'ufficio competente o dichiarazione rilasciata dal legale rappresentante della ditta su carta

intestata della stessa, con le forme di cui alla Legge 15 del 4/1/68 da cui risulti:

- che la ditta non si trovi in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività, di concordato preventivo;
- che nei confronti della ditta non sia stata pronunciata condanna con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale, o per delitti finanziari;
- che la ditta sia in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione vigente;
- che la ditta sia in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte o delle tasse secondo la legislazione vigente.

La mancata presentazione dei documenti richiesti o l'incompletezza di anche uno solo di essi, non darà luogo alla stipulazione del contratto.

Art.15. DIRITTO DI CONTROLLO

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

Art.16. CONTESTAZIONI

Il Consiglio d'Istituto farà pervenire alla Ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. La Ditta, entro dieci (10) giorni dalla notifica, potrà fornire le controdeduzioni del caso. Il Consiglio d'Istituto ne comunicherà l'eventuale mancato accoglimento alla Ditta che, entro i successivi otto (8) giorni, dovrà uniformarsi alle prescrizioni, pena un'ammenda fino a € 500,00= (euro cinquecento/00)

Il Consiglio d'Istituto dell'Istituto ha facoltà di procedere alla revoca della concessione in qualsiasi momento, per comprovati motivi, quali gravi inadempienze del gestore in ordine ai propri obblighi, con preavviso di almeno 20 gg.

Art.17. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Istituto ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- abbandono dell'appalto, salvo forza maggiore;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- cessione a terzi in tutto o in parte dei diritti e/o degli obblighi inerenti al presente capitolato;
- contegno abitualmente scorretto verso il pubblico da parte della Ditta o del personale adibito al servizio;
- inosservanza, da parte della Ditta aggiudicataria, di uno o più impegni assunti verso l'Istituto;
- colpevolezza in frode della Ditta aggiudicataria;
- apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
- inosservanza, anche parziale, del presente capitolato, dopo reiterate ammende;
- ogni altra inadempienza ai sensi dell'art. 1453 c.c. L'applicazione della risoluzione non pregiudica la messa in atto, da parte del committente, di azioni di risarcimento dei danni subiti.

Art.18. TRATTAMENTO DATI

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs 196/03 si informa che i dati personali forniti e raccolti in occasione del presente procedimento verranno utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini del presente procedimento. In relazione ai suddetti dati l'interessato può esercitare i diritti sanciti dall'art. 7 dello stesso decreto.

Art.19. PREVENTIVI

L'Istituto non corrisponderà alcun compenso per i preventivi presentati.

Art.20. CLAUSOLE FINALI

Nel presentare l'offerta l'agenzia proponente dovrà dichiarare di impegnarsi all'osservanza del presente capitolato. Tutte le offerte difformi dal presente capitolato non saranno prese in considerazione.

ALLEGATI:

- 1) Allegato A -Istanza di partecipazione per l'affidamento del servizio di ristoro mediante distributori automatici.
- 2) Allegato B - Autocertificazione
- 2) Allegato C - Modello per la formulazione dell'offerta;
- 4) Allegato D - Contributo per la scuola;
- 5) Allegato E –Organizzazione servizio ristoro;
- 6) Allegato F – Organizzazione eventi.

Il presente Bando di Gara viene affisso all'albo e pubblicato sul sito dell'istituto in data 14/11/2017.

Chiaravalle Centrale 13/11/2017

Il Dirigente scolastico
Dott.ssa Elisabetta Zaccone

Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.
Lgs. n. 39/1993