



Polo Liceale Statale "Saffo"

Via Silvio Pellico - 64026 Roseto degli Abruzzi (TE) – Tel. 085 8944094
e-mail: tepc030005@istruzione.it PEC: tepc030005@pec.istruzione.it
COD. MECC. TEPC030005 - C.F. 91003870671 sito web: www.liceosaffo.edu.it



Prot. 12.334

Roseto degli Abruzzi, 07.10.2022

ALLE DITTE INTERASSATE
AGLI ATTI
ALL'ALBO ON LINE
AL SITO WEB – AMM. TRASPARENTE

**OGGETTO: BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI VENDITA PANINI FRESCHI/PIZZE AGLI STUDENTI ED AL PERSONALE DELL'ISTITUTO DAL 11/11/2022 AL 10/06/2023 - Scadenza presentazione delle offerte : 24.10.2022
CIG: Z3438108C7**

II DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il decreto interministeriale n.129, in particolare gli artt. 43 e seg. che regolano l'attività negoziale delle istituzioni scolastiche;

VISTO il D.Lgs. 50/2016 codice dei contratti pubblici e in particolare l'art. 60 e il dlgs correttivo del nuovo Codice appalti relativo a lavori, servizi e forniture;

VISTA la delibera del consiglio di Istituto n. 221/7 del 14.02.2022 relativa ai criteri per l'affidamento di lavori, servizi e forniture;

VISTA la delibera del consiglio di Istituto n. 223/11 del 08.09.2022 che autorizza il dirigente scolastico a predisporre un bando di gara per l'affidamento del servizio di vendita delle colazioni;

VISTA la Determina Dirigenziale prot. n. 12.331 del 07.10.2022;

RITENUTO di dover assicurare un servizio affidabile, sicuro ed alle migliori condizioni di mercato, di fornitura delle colazioni nelle sedi dell'istituto per l'a.s. 2022/23.

INDICE

una gara per l'affidamento in concessione per l'anno scolastico 2022/2023, a partire dalla data di stipula del contratto, presumibilmente 11.11.2022, fino al 10.06.2022, del servizio di vendita di panini e pizzette freschi durante intervallo dalle ore 10:00 alle ore 10:10, in ottemperanza alle prescrizioni contenute nel D.Lgs. n. 50/2016, nonché alla normativa statale e regionale vigente in materia, oltre che alle disposizioni contenute nel presente avviso e relativi allegati.

ART. 1 - ENTE CHE INDICE LA GARA

POLO LICEALE STATALE SAFFO

Sede LEGALE: VIA S. PELLICO SNC

Codice Fiscale: 91003870671

Responsabile Unico del Procedimento: DIRIGENTE SCOLASTICO prof. ACHILLE VOLPINI

Telefono: 0858944094-0858992224

Indirizzo di posta elettronica tepc030005@istruzione.it

PEC: tepc030005@pec.istruzione.it

Determina a Contrarre: 12.331 del 07.10.2022

Codice Identificativo Gara (C.I.G.): Z3438108C7

ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

L'Oggetto della presente Concessione è l'affidamento del Servizio di fornitura di prodotti alimentari freschi confezionati delle tipologie riportate di seguito:

N.	Tipologia prodotto	Peso minimo in grammi
1	Pizza margherita Pomodoro e mozzarella	100
2	Pizza al pomodoro	80
3	Pizza bianca	80
4	Pizza farcita con cotto	80
5	Focaccia vuota gr. 120	120
6	Focaccia monofarcitura con: <ul style="list-style-type: none"> • salame • prosciutto cotto • prosciutto crudo • mortadella 	Almeno 40 40 40 40
7	Focaccia plurifarcitura con: <ul style="list-style-type: none"> • mozzarella e pomodoro • tonno e pomodoro o sottaceti • cotto e formaggio 	Almeno 210 35+ 20 35+20 35+20
8	Panino monofarcitura con: <ul style="list-style-type: none"> • salame • prosciutto cotto • prosciutto crudo • mortadella • tonno 	Almeno 100 40 40 40 40 40
9	Panino plurifarcitura con: <ul style="list-style-type: none"> • mozzarella e pomodoro • tonno e pomodoro • cotto e formaggio • crudo e formaggio 	Almeno 100 20+20 20+20 20+20 20+20

E' consentito specificare, se presenti, altre tipologie di prodotti e/o ingredienti e relativo prezzo, fino ad un massimo di 3, che non saranno valutati ai fini della presente offerta.

L'utenza potenziale giornaliera costituita da studenti e personale della scuola è la seguente:

STUDENTI ISCRITTI: N. 1190

PERSONALE DOCENTE E ATA : circa 140

Il servizio dovrà essere erogato presso i seguenti punti di distribuzione - sedi del Polo Liceale Statale Saffo:

Sede Centrale in via Silvio Pellico snc n. 126 studenti

Sede di Via Alfieri n. 152 studenti

Sede Ex Magistrale n. 358 studenti

Sede di Via Adriatica n. 81 studenti

Sede di Via Milli n. 331 studenti

Sede presso Oratorio Piamarta n. 147 studenti

Il servizio verrà erogato durante la ricreazione prevista dalle ore 10:00 alle ore 10:10, dal lunedì al venerdì.

I prodotti offerti dovranno essere di prima qualità ed avere tutte le caratteristiche organolettiche previste per legge.

I prodotti alimentari devono essere solo e soltanto panini freschi, focacce, pizze di propria produzione e/o preparazione, preparati in giornata e portati a Scuola in singole buste da alimenti, regolarmente confezionate e sigillate, da vendere agli alunni ed al personale, riportante la data di confezionamento e scadenza e gli ingredienti. Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, senza polifosfati aggiunti, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) prevista e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute, portati a scuola in contenitori a norma, per alimenti.

Tale servizio non deve comportare l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente, ma deve prevedere solo tre banchi di vendita, forniti dalla scuola, posizionati giornalmente per la vendita, per non più di dieci minuti, dalle ore 10:00 alle ore 10:10, presso le singole sedi della scuola.

ART. 3 – IMPORTO A BASE DI GARA

Il Valore della Concessione, è stato determinato in € 38.500 determinato nel seguente modo: "prodotto tra il valore numerico stimato di potenziali acquirenti giornalieri del servizio posto pari a 300, il valore medio della spesa giornaliera di ogni potenziale acquirente posto pari ad 1,00 euro, il numero di giorni di attività didattica posto pari a 128".

Il Concessionario assumerà a proprio carico il rischio operativo del Servizio e sarà remunerato dagli utenti mediante il pagamento dei prezzi relativi ai prodotti acquistati.

ART. 4 – SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla gara solo ed esclusivamente Aziende/ditte operanti nel settore della produzione/somministrazione e vendita di alimenti freschi e che hanno la sede operativa nella provincia di Teramo, risultante dalla visura camerale e con regolare autorizzazione Sanitaria, operanti nel settore della somministrazione e vendita di alimenti e merci ed in possesso dei requisiti morali, tecnici ed economici previsti.

Non sono ammessi a partecipare gli Operatori che si trovino, a causa di atti compiuti o omessi prima o nel corso della procedura, in una delle situazioni di cui all'art. 80, commi 1, 2, 4 e 5, del Codice o di cui alle ulteriori disposizioni normative che precludono soggettivamente gli affidamenti pubblici. Ove ricorrano tali situazioni, l'Istituzione Scolastica potrà escludere gli Operatori in qualunque momento della procedura.

ART. 5 - SOPRALLUOGO.

Ciascun Concorrente avrà la facoltà di effettuare apposito sopralluogo presso i siti di esecuzione delle attività oggetto di affidamento, con lo scopo di prendere esatta cognizione dello stato dei luoghi.

I sopralluoghi potranno essere effettuati presso la sede dell'Istituto previo appuntamento da concordare con il Responsabile del Procedimento, reperibile a mezzo posta elettronica all'indirizzo tepc030005@istruzione.it ovvero telefonicamente ai numeri 0858944094 - 0858992224 entro e non oltre le ore 13:00 di almeno cinque giorni lavorativi prima del termine ultimo per la presentazione delle offerte.

La richiesta di sopralluogo deve riportare i seguenti dati dell'Operatore Economico: nominativo del Concorrente; recapito telefonico; indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo. Data, ora e luogo del sopralluogo saranno comunicati ai Concorrenti con almeno 1 giorno di anticipo.

Ciascun sopralluogo potrà essere effettuato dal legale rappresentante e/o da persona appositamente incaricata dal legale rappresentante dell'impresa mediante delega da quest'ultimo sottoscritta, munita di copia del documento di identità del delegante. La/e persona/e incaricata/e ad effettuare il sopralluogo dovrà/dovranno altresì esibire un documento di riconoscimento, in corso di validità.

La/e persona/e incaricata/e ad effettuare il sopralluogo non potrà/potranno rappresentare più di un'impresa. Ciascun Operatore potrà effettuare il sopralluogo mediante n. 2 persone al massimo.

ART.6 - DURATA DELLA CONCESSIONE

Il contratto avrà durata dalla data di stipula del contratto stesso, presumibilmente 11 novembre 2022 al 10/06/2023.

Per il primo mese il servizio si intende soggetto al periodo di prova. Dieci giorni prima della scadenza del periodo di prova, l'istituto a suo insindacabile giudizio, può recedere dal contratto con posta certificata. Non sarà ammesso rinnovo tacito 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 del 10 giugno 2023. 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.

ART. 7 - OBBLIGHI DEL GESTORE

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

Sono a carico dell'aggiudicatario 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 di 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.

In alternativa all'indicazione degli ingredienti sulle confezioni, il gestore dovrà indicare in un luogo ben visibile vicino al banco di vendita, una tabella con l'elencazione degli ingredienti e del relativo prezzo di vendita.

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

Nel caso in cui la Ditta non si presenti a scuola per la vendita, salvo i casi dimostrati di forza maggiore, verrà applicata una penale di € 100,00/giorno per mancanza di servizio, che andrà ad incrementare il contributo.

Assenze superiori a cinque giorni anche non consecutivi determineranno la revoca immediata del servizio con contestuale addebito di tutte le spese.

ART. 8 - CONTRIBUTO

Il gestore dovrà corrispondere un contributo alla scuola senza vincolo di destinazione che verrà gestito nel Bilancio dell'Istituto per attività deliberate dagli organi collegiali della scuola.

Il contributo dovrà essere versato sul c/c bancario intestato all'Istituto: IT82Y0103077021000 000815668, presso Monte Paschi Siena, con la causale "contributo servizio vendita panini freschi/pizze a.s. 2022/23", in due rate: 50% entro il 31/01/2023 e il 50% entro il 30/04/2023.

Il gestore non potrà in alcun modo ritardare il pagamento del contributo oltre i termini stabiliti e non potrà far valere alcuna azione o eccezione se non dopo avere eseguito il pagamento dovuto.

Nel caso di mancato rispetto del termine stabilito per il versamento del contributo, verrà applicata una penale dello 0,50% calcolata sull'importo del contributo annuale per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo oltre agli interessi legali e moratori nelle misure stabilite dalla legge.

Nel caso in cui il ritardo si protragga oltre un mese, il contratto verrà risolto di diritto.

ART. 9 - 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 somministrazione 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 dimostrarlo producendo idonea documentazione.

ART. 10 – PREZZI

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 ed i prezzi resteranno invariati per l'intero periodo di validità del contratto.

ART. 11 – MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA – TERMINE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Il plico contenente l'offerta e la documentazione, redatte in lingua italiana, deve pervenire, a pena di esclusione, **entro e non oltre le ore 12:00 del giorno del 24/10/2022** presso il Polo Liceale Statale "Saffo", in via S. Pellico, 64026 Roseto degli Abruzzi (TE), in busta sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura. Resta inteso che il recapito del plico rimane a esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile. 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.

Il plico suindicato pena l'esclusione dovrà recare la seguente dicitura: **"OFFERTA PER fornitura PANINI E ALIMENTI FRESCHI"**.

Il plico dovrà contenere, pena l'esclusione tre buste, denominate A, B e C.

La busta A recante all'esterno la dicitura **"Documentazione amministrativa"**, debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura dal legale rappresentante dell'impresa offerente, dovrà contenere, a pena di esclusione:

- l'allegato "A", istanza di partecipazione alla presente gara sottoscritta in ogni pagina dal legale rappresentante dell'impresa/azienda;
- l'allegato "E", dichiarazione di avvenuto sopralluogo (facoltativo);
- l'allegato "F", patto di integrità
- l'allegato "B", dichiarazione sostitutiva cumulativa (ex art.47 D.P.R. 28/12/200 n. 445) firmata dal legale rappresentante in cui la ditta dichiara:
 - Gli estremi della ditta offerente, sede, regione sociale, attività della ditta, dati fiscali
 - Di aver preso visione del bando e di accettarlo incondizionatamente senza riserva alcuna
 - Iscrizione alla C.C.I.A.A. per le attività corrispondenti all'oggetto della fornitura e le generalità dei vari rappresentanti
 - Certificato di iscrizione al R.E.C
 - Di essere in regola con il versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali (D.M. del 24/10/2007 Legge 296/2006)
 - Di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione vigente
 - Di essere in possesso dei requisiti di ordine generali previsti dal D.Lgs. 50/2016

- Di essere in regola con i pagamenti dovuti eventualmente all'istituzione scolastica
- Di non trovarsi in nessuna delle clausole di esclusione ai sensi dell'art. 11, c,1, lettera a), b), c), /d), f), del decreto Lgs 24/0/1992 n.358 e succ. mod. integrazioni
- Di non trovarsi in alcuna delle posizioni o condizioni ostative previste dalla vigente legislazione in materia di lotta alla delinquenza di tipo mafioso
- Di essere in regola con quanto previsto dall'art. 17 della l.68/1999 (lavoro disabili)
- Di aver ottemperato agli obblighi di cui all'art. 4 del D.Lgs 255/97 (documento di autocontrollo HACCP)
- Di essere in regola con gli adempimenti e le norme previste dal decreto Lgs n. 81/2008
- Di autorizzare, ai sensi della L. 196/2003, il trattamento dei dati personali per i fini connessi all'espletamento delle procedure di gara
- Di aver preso visione dei locali e che gli stessi sono idonei allo svolgimento del servizio, di essere al corrente degli orari e delle date in cui sarà svolto il servizio stesso
- Di assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previste dall'art.3 comma 1 della legge 136/2010, in particolare quello di comunicare alla stazione appaltante, tempestivamente e, comunque, entro sette giorni dalla loro accensione, gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi e, nel caso di modifica di darne tempestiva comunicazione scritta.

Per le società commerciali e cooperative:

Autocertificazione della non esistenza di carichi pendenti presso la Procura della Repubblica per il rappresentante legale e di tutti i soci, se trattasi di società in nome collettivo (snc); per il rappresentante legale e dei soci accomandatari se trattasi di società semplice (sas); per il rappresentante legale e degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza per tutti gli altri tipi di società.

Dichiarazione rilasciata dal legale rappresentante della Ditta, sotto la propria responsabilità, su carta intestata della stessa, con le forme di cui alla Legge n. 127 del 15/05/1997, che attesti le generalità, in base agli atti depositati, della/le persona/e autorizzata/e ad impegnare legalmente la società stessa (tale attestazione può essere sostituita da un estratto autentico notarile della deliberazione dei competenti organi amministrativi della società, dal quale si rilevi il conferimento ad un suo legale rappresentante, di tutte le facoltà necessarie per concorrere alla gara).

Dichiarazione rilasciata dal legale rappresentante della Ditta, sotto la propria responsabilità, su carta intestata della stessa, con le forme di cui alla Legge n. 127 del 15/05/1997, che attesti che i titolari e i legali rappresentanti sono in regola rispetto alla normativa antimafia per la partecipazione alle gare e per intrattenere rapporti contrattuali con la Pubblica Amministrazione, a norma della legislazione vigente.

I documenti contenuti nella "Busta A – Documentazione Amministrativa" non potranno fare alcun riferimento all'Offerta Tecnica e all'Offerta Economica, a pena di esclusione.

La busta B recante all'esterno la dicitura denominata "**OFFERTA TECNICA**" debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura dal legale rappresentante dell'impresa offerente, dovrà contenere, a pena di esclusione, la formulazione dell'offerta tecnica redatta sul modulo predisposto dall'amministrazione allegato "**D**", "**modulo formulazione offerta tecnica**" compilato integralmente e sottoscritto dal titolare legale rappresentante, dovrà contenere una dettagliata relazione in cui vengono decritti in modo puntuale, tutti i sottocriteri di valutazione dell'offerta tecnica.

Tutta la documentazione contenuta nella "Busta B" dovrà essere sottoscritta a margine di ogni foglio per sigla, e, in calce con firma per esteso e leggibile dal legale rappresentante dell'Offerente o dal soggetto comunque giuridicamente abilitato a impegnare l'Offerente medesimo. In caso di sottoscrizione della documentazione contenuta nella "Busta B" a mezzo di soggetto diverso dal legale rappresentante, qualora non già prodotta nell'ambito della "Busta A", dovrà essere prodotta nella medesima "Busta B" anche copia fotostatica conforme all'originale, da rendersi con le modalità di cui all'art. 19, del D.P.R. 445/2000, della fonte dei poteri del soggetto sottoscrittore.

La Documentazione contenuta nella Busta "B" non potrà fare alcun riferimento a valori economici offerti, a pena di esclusione.

La busta C recante all'esterno la dicitura denominata **"OFFERTA ECONOMICA"** debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura dal legale rappresentante dell'impresa offerente, dovrà contenere la formulazione dell'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, in bollo. 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 ECLUSIONE

Dovranno essere utilizzati gli allegati moduli "A" - "B" - "C" - "D" - "E" - "F". Tali moduli potranno essere scaricati dal sito dell'Istituto (www.liceosaffo.edu.it) sezione Amministrazione trasparente/bandi di gara - Albo Pretorio o forniti a richiesta trasmessa mediante e-mail a: tepc030005@istruzione.it.

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. Potranno essere allegate eventuali note esplicative sulle caratteristiche delle offerte.

ART.12 - TERMINE DI ESECUZIONE

Ferma restando la facoltà dell'Istituzione Scolastica alla verifica dei requisiti e della documentazione richiesta nel bando, si procederà alla stipula del contratto con la Ditta aggiudicataria entro il giorno 11/11/2022.

Successivamente all'aggiudicazione, con l'aggiudicatario verrà stipulato un contratto conforme ai contenuti del presente disciplinare. L'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per l'aggiudicatario, mentre per il Polo Liceale Statale Saffo diventerà tale solo dopo la stipulazione del Contratto.

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

ART.13 - CERTIFICATI DA PRESENTARE

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

- a) D.U.R.C;
- b) copia certificato Iscrizione Camera di Commercio;
- c) copia delle Licenze così come previste dalla normativa vigente compresa la preparazione e somministrazione di alimenti;
- d) eventuali referenze circa il servizio 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) dichiarazione di impegno a costituire una polizza assicurativa di responsabilità civile sottoscritta con una compagnia di Assicurazione di rilevanza nazionale. 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 studenti 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.

ART.14 - ESAME COMPARATIVO APERTURA BUSTE E VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

La Commissione di valutazione nominata dal Dirigente Scolastico, procederà il giorno 25.10.2022 alle ore 10.00 presso gli uffici del Polo Liceale Statale Saffo in Via S.Pellico snc – Roseto degli Abruzzi.

- Alla verifica dell'integrità e della tempestività della ricezione del plico ricevuto;
- **All'apertura delle buste.**

APERTURA BUSTA A

Alla seduta pubblica potrà presenziare il legale rappresentante del soggetto Offerente, ovvero un rappresentante dell'Offerente munito di idoneo documento di riconoscimento in corso di validità, di delega scritta e di fotocopia del documento di riconoscimento del delegante in corso di validità.

Delle operazioni di gara verrà redatta apposita verbalizzazione. La documentazione di gara sarà custodita a cura del R.U.P., con modalità tali da garantire la riservatezza delle Offerte nel corso della procedura e la conservazione dei plichi all'esito della medesima.

In considerazione delle procedure riguardanti l'accesso di terzi presso la sede dell'Istituto, la partecipazione alla seduta pubblica dovrà essere comunicato mediante e-mail all'indirizzo di posta elettronica: tepc030005@pec.istruzione.it entro il 24.10.2022, con allegata fotocopia di un documento di identità, nonché con l'indicazione dei relativi poteri o degli estremi della procura speciale.

La commissione provvederà, in seduta pubblica, all'apertura delle sole Offerte pervenute in tempo utile, secondo il loro ordine cronologico di invio risultante dal timbro apposto sul plico di Offerta.

In tale seduta verrà esaminata la regolarità formale dei plichi e delle buste e, previa apertura della busta A, la corrispondenza della documentazione amministrativa ivi contenuta alle prescrizioni del presente disciplinare.

Tale seduta pubblica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nel luogo, nella data e negli orari che saranno comunicati ai concorrenti tramite PEC almeno 3 giorni prima della data indicata al precedente comma.

In tutti i casi in cui fossero necessarie delle valutazioni sul tenore dei documenti presentati dagli Offerenti, e su tutte le altre questioni insorte nel corso della procedura, sarà facoltà della commissione sospendere se del caso temporaneamente la seduta pubblica, o aggiornarla a successiva data della quale verrà data comunicazione ai Concorrenti mediante i mezzi previsti nel presente Disciplinare o dalla legge almeno 3 giorni prima della data fissata.

APERTURA BUSTA B

La Commissione giudicatrice, nel corso di una seduta pubblica, nello stesso giorno o in data da comunicarsi tramite Posta Elettronica Certificata a tutti i concorrenti ammessi alla gara darà corso all'apertura delle "Buste B - Offerta Tecnica" presentate da ciascun Concorrente, in base allo stesso ordine utilizzato per l'apertura delle "Buste A - Documentazione Amministrativa", verificando la documentazione ivi contenuta. Nel corso di una o più sedute riservate la Commissione procederà alla verifica della corrispondenza dei relativi contenuti rispetto alle prescrizioni della lex specialis e della legge ai fini dell'ammissione delle relative offerte al prosieguo di procedura e all'attribuzione del relativo punteggio tecnico. Successivamente, in seduta pubblica, la Commissione darà lettura dei punteggi attribuiti alle singole Offerte Tecniche e darà atto delle eventuali esclusioni dalla gara dei Concorrenti.

APERTURA BUSTA C

Nella medesima seduta pubblica, o in data da comunicarsi tramite Posta Elettronica Certificata a tutti i Concorrenti ammessi alla gara, almeno 3 giorni prima della data fissata, la

Commissione procederà all'apertura delle "Buste C - Offerta Economica" e alla lettura dei valori offerti in lettere.

Nel caso in cui le Offerte di due o più Concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il Concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sul prezzo.

Nel caso in cui le Offerte di due o più Concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'Offerta Tecnica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

Prima dell'Aggiudicazione, l'Amministrazione richiede al Concorrente cui ha deciso di aggiudicare la Concessione di presentare i documenti richiesti, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice. L'Istituzione Scolastica potrà comunque acquisire d'ufficio, ai sensi del D.P.R n. 445/2000, tutta la documentazione necessaria alla comprova dei requisiti di carattere generale, tecnico-professionale ed economico e finanziario, mediante richiesta alle Autorità competenti, anche alla luce delle indicazioni fornite dagli Operatori.

Infine, 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 la proposta di aggiudicazione 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.

La Commissione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta pervenuta e 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. Dopo l'aggiudicazione, la Ditta aggiudicataria sarà invitata a sottoscrivere apposito contratto di servizio fornitura come precedentemente specificato.

L'Amministrazione Concedente, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione aggiudica la Concessione. L'aggiudicazione verrà disposta dall'organo competente dell'Amministrazione Concedente. La medesima è subordinata nella sua efficacia alla prova positiva dei requisiti. In caso di esito negativo delle verifiche, l'Amministrazione Concedente procederà a revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'A.N.AC. L'Amministrazione Concedente aggiudicherà, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati. Nell'ipotesi in cui la Concessione non possa essere aggiudicata neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, la Concessione verrà aggiudicata, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

A conclusione dell'iter di aggiudicazione, l'Amministrazione Concedente inviterà l'Aggiudicatario, a mezzo di raccomandata, o PEC, a produrre la documentazione di legge occorrente per la stipula del Contratto.

Ai sensi dell'art. 80, comma 12, del Codice, in caso di presentazione di falsa dichiarazione o falsa documentazione, l'Amministrazione Concedente ne dà segnalazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione che, se ritiene che siano state rese con dolo o colpa grave in considerazione della rilevanza o della gravità dei fatti oggetto della falsa dichiarazione o della presentazione di falsa documentazione, dispone l'iscrizione nel casellario informatico ai fini dell'esclusione dell'Operatore dalle procedure di gara e dagli affidamenti di subappalto fino a due anni, decorsi i quali l'iscrizione è cancellata e perde comunque efficacia.

Sarà insindacabile diritto della Amministrazione Concedente quello di non procedere all'aggiudicazione, qualora nessuna Offerta risultasse conveniente o idonea in relazione all'oggetto del Contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 95, comma 12, del Codice.

L'Amministrazione Concedente potrà decidere di non aggiudicare la Concessione all'Offerente che ha presentato l'Offerta economicamente più vantaggiosa, qualora abbia

accertato che tale Offerta non soddisfa gli obblighi di cui all'art. 30, comma 3, del Codice.

ART. 15 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Successivamente all'aggiudicazione, con l'Aggiudicatario verrà stipulato un Contratto. L'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per l'Aggiudicatario, mentre per l'Istituzione Scolastica diventerà tale solo dopo la stipulazione del Contratto. Ai fini della sottoscrizione del Contratto, il Concessionario dovrà presentare l'allegato al Contratto indicante la designazione del Responsabile esterno del trattamento dei dati.

Prima della stipula del Contratto, il soggetto Aggiudicatario sarà tenuto altresì a presentare apposita polizza assicurativa.

Il Concessionario sarà tenuto al pagamento di tutte le spese contrattuali dovute secondo le leggi in vigore (imposta di bollo, diritti fissi di scritturazione, ed eventuali imposte di registro).

L'Istituzione Scolastica, ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. d), del Codice provvederà, altresì, a comunicare la data di avvenuta stipulazione del Contratto con il Concessionario, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a 5 (cinque) giorni ai medesimi soggetti di cui alla lett. a) del citato art. 76, comma 5.

ART.16 - ESAME COMPARATIVO E VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

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:

OFFERTA TECNICA: CRITERI

- | | |
|---|--------------|
| • ESPERIENZE PREGRESSE NELLE SCUOLE | MAX 20 PUNTI |
| • QUALIFICAZIONE E COMPATIBILITA' AMBIENTALE DEL SERVIZIO | MAX 10 PUNTI |
| • CERTIFICAZIONI DI QUALITA' ISO O ALTRE | MAX 15 PUNTI |
| • SERVIZI AGGIUNTIVI | MAX 25 PUNTI |

TOTALE 70 PUNTI

1) ESPERIENZE PREGRESSE NELLE SCUOLE, max 20 punti

- verranno assegnati **2 punti** per ciascun anno di esperienza specifica nelle scuole senza demerito fino ad un **massimo di anni 10**.

2) QUALIFICAZIONE E COMPATIBILITA' AMBIENTALE DEL SERVIZI, max 10 punti

- Utilizzo di prodotti a chilometro zero o a filiera corta ai sensi della Legge n. 61 del 17.05.2022, punti 5.
- Utilizzo di materiali per il confezionamento a basso impatto ambientale (sacchetti di carta o altro materiale facilmente riciclabile o compostabile), punti 5.

3) CERTIFICAZIONE DI QUALITA' ISO O ALTRE, max 15 punti

- Certificazione ISO 9001, punti 5
- Certificazione ISO 22000, punti 5
- Altra certificazione di qualità, punti 5

4) SERVIZI AGGIUNTIVI, max 25 punti

- Utilizzo di app per prenotazione, punti 5
- Fornitura gratuita di rinfresco per eventi organizzati dalla scuola, per circa 50 persone ad evento, con due prodotti salati e uno dolce per persona più bevande analcoliche. La fornitura potrà essere richiesta anche in forma frazionata o cumulata per eventi con un numero diverso di persone, fermi restando il numero massimo delle persone e degli eventi in un anno. Punti 2 ad evento fino ad un massimo di 10 eventi.

Tutti i requisiti dichiarati per l'offerta tecnica devono essere descritti in una specifica relazione da allegare all'offerta e dimostrati con idonea documentazione

OFFERTA ECONOMICA: CRITERI

1) PREZZO DI VENDITA, MASSIMO 20 PUNTI

Le ditte concorrenti dovranno indicare nell'allegato che costituisce parte integrante del presente bando i prezzi relativamente ai singoli prodotti descritti e definiti. Non verranno considerati nel computo totale eventuali prodotti aggiuntivi proposti dalle ditte concorrenti o comunque non indicati nell'allegato.

Alla migliore offerta conseguente al minor prezzo praticato, determinato dalla somma dei prezzi di tutti i prodotti richiesti, con esclusione dei prodotti proposti autonomamente dalla ditta, saranno attribuiti 20 punti. Alle altre offerte sarà attribuito il punteggio calcolato applicando la seguente formula:

$$\text{Punteggio offerta ditta X} = \frac{20 \times \text{prezzo più basso offerto}}{\text{Prezzo offerto dalla ditta X}}$$

Per prezzo offerto si intende il prezzo risultante dalla somma dei prezzi di tutti i prodotti richiesti, con esclusione dei prodotti proposti autonomamente dalla ditta. L'attribuzione dei punteggi è calcolata fino alla seconda cifra decimale arrotondata all'unità superiore qualora la terza cifra sia pari o superiore a 5.

Per le offerte anormalmente basse si procederà a quanto previsto dal D.Lg. n. 50/2016

2) CONTRIBUTO ECONOMICO, MASSIMO 10 PUNTI

Alla migliore offerta conseguente al maggior contributo elargito alla scuola, senza vincolo di destinazione, saranno attribuiti 10 punti. Alle altre offerte sarà attribuito il punteggio calcolato applicando la seguente formula:

$$\text{Punteggio offerta ditta X} = \frac{10 \times \text{Contributo offerto dalla ditta X}}{\text{Contributo migliore}}$$

ART. 17 - 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:

- 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 di mancata esecuzione del servizio per cinque giorni anche non consecutivi;
- e) nel caso in cui venissero a mancare le necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento delle attività;
- f) 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 Disciplinare 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/PEC.

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

ART. 18 - 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 ritenute più opportune, prelevamenti 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 i chiarimenti 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.

ART. 19 - 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 dei dati sono gli assistenti amministrativi, oltre ai soggetti eventuali componenti della commissione di valutazione delle offerte.
- f) I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 del Regolamento

ART. 20 - FORO COMPETENTE

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

ART. 21 - NORME DI RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto nelle prescrizioni contrattuali, l'esecuzione del servizio sarà disciplinato dalle norme del Codice Civile.



DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Achille VOLPINI

Achille Volpini