

	 <p style="text-align: center;">ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA “DANIELE CRESPI” <i>Liceo Internazionale Classico e Linguistico VAPC02701R</i> <i>Liceo delle Scienze Umane VAPM02701I</i> Via G. Carducci 4 – 21052 BUSTO ARSIZIO (VA) Tel. 0331 633256 - Fax 0331 674770 www.liceocrespi.gov.it E-mail: comunicazioni@liceocrespi.it C.F. 81009350125 – Cod.Min. VAIS02700D</p>	 <p style="text-align: center;">CertINT® 2012</p>
 <p style="text-align: center;">Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Dipartimento per la Programmazione Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale Ufficio IV</p> <p style="text-align: center;">PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)</p>		

Prot. n. 8992 C14

Busto Arsizio, 10/10/2017

Oggetto: Bando di gara per l'affidamento del servizio di distribuzione panini, pizzette e focacce

CIG: Z3A203DE39

L'I.S.I.S. “Daniele Crespi” di Busto Arsizio indice una procedura di gara per l'affidamento del servizio di ristoro che avrà per oggetto la fornitura dei seguenti alimenti, con vendita diretta per asporto:

Panini imbottiti, pizzette e focacce

Si precisa che in ogni plesso è attivo il servizio di distributori automatici di merendine, bevande calde e fredde.

In tutti casi è assolutamente vietata la vendita e la somministrazione di bevande alcoliche e di alimenti con contenuto alcolico.

Possono usufruire del servizio gli studenti, il personale dell'Istituto ed ogni altra persona la cui presenza a scuola sia autorizzata in relazione alle attività d'Istituto.

Servizio richiesto

Al fine di consentire la formulazione del preventivo, si comunicano i seguenti dati e informazioni (da intendersi come indicativi):

- N° **persone** interessati circa 1300.

L'offerta per il servizio ristoro, dovrà essere effettuato presso le seguenti sedi:

- **Sede Centrale di Via Carducci, 4 Busto Arsizio**
- **Sede Succursale di Piazza Trento e Trieste, 6 Busto Arsizio**

sarà attivato a partire presumibilmente dal , deve avere una validità di **anni 03 (tre)** a far data dalla stipulazione del contratto che comunque non è soggetto al tacito rinnovo né al rinnovo espresso (art. 23 L. n. 62/2005).

Tale servizio non deve comportare l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente, per banco di vendita dovrà essere utilizzato un carrello igienicamente strutturato permettendo la vendita dei prodotti nei rispettivi corridoi al di fuori delle singole classi, la vendita deve avvenire esclusivamente, **dalle ore 10,52 alle ore 11,03** e comunque in concomitanza con l'intervallo.

I prodotti alimentari messi a disposizione degli alunni, devono essere solo e soltanto panini freschi, focacce e pizzette di Vostra produzione e/o preparazione, preparati in giornata, tutti in confezione sigillata. E' fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non è previsto nella sottostante tabella alla colonna prodotti.

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, e 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.

PRODUZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO

La prestazione del servizio comprende la preparazione, il trasporto e la vendita per l'asporto dei cibi freddi e caldi.

I prodotti dovranno essere trasportati da un centro di preparazione autorizzato direttamente gestito dal Concessionario.

Il trasporto e la conservazione, come la preparazione, dovranno avvenire in modo igienico, nel pieno rispetto delle disposizioni di legge in materia.

I prodotti dovranno essere confezionati nel rispetto delle caratteristiche alimentari e delle grammature minime previste nel presente Capitolato.

I prodotti messi in vendita e/o le materie prime utilizzate per la loro preparazione devono essere di prima qualità, di marche conosciute a livello nazionale o regionale e rispondenti alle caratteristiche organolettiche previste dalle norme vigenti. Salumi e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti. L'erogazione del servizio dovrà avvenire salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione e senza recare disturbo alle attività dell'Istituto.

Dovrà essere garantito un servizio all'utenza rapido ed efficiente. Durante l'orario di vendita dei prodotti per l'asporto dovrà essere presente un addetto con compiti di responsabilità, in grado di garantire il puntuale e diligente svolgimento delle prestazioni.

Si richiede offerta per i seguenti prodotti:

(si allega Modulo presentazione offerta Allegato A da inserire nella Busta A "OFFERTA ECONOMICA")

PRODOTTO	GRAMMI PANINI	GRAMMI FARCITURA
PANINI CON PROSCIUTTO COTTO	100	40/45
PANINI CON PROSCIUTTO CRUDO	100	40/45
PANINI CON PANCETTA	100	40/45
PANINI CON SALAME	100	40/45
PANINI CON SPECK	100	40/45
PANINI CON SPECK E BRIE	100	40/45
PANINI CON FORMAGGIO	100	40/45
PANINO CON COTOLETTA	100	90
FOCACCE	70	
FOCACCIA RIPIENA CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO	70	30 30
PIZZE AL TRANCIO	100	

Le grammature previste si intendono come minime.

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

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 degli alimenti e attenersi a tutte le norme di Legge in vigore in materia di ristorazione collettiva, pertanto può partecipare anche chi è in possesso di regolare licenza.

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 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 e sue integrazioni.

Pertanto la ditta dovrà certificare il :

- possesso di regolare licenza per l'esercizio della vendita di pizze, focacce e panini;
- possesso di apposito contratto di assicurazione per la copertura della Responsabilità civile verso terzi;
- l'autorizzazione sanitaria rilasciata dal Comune di residenza della ditta per la gestione di laboratorio di produzione e preparazione e confezionamento di panini, tramezzini, pizza ecc;
- la dichiarazione della ditta di utilizzare mezzi igienicamente idonei al trasporto di merende confezionate a norma, in base ad apposita direttiva comunitaria, come certificato dall'autorizzazione sanitaria.

I predetti requisiti dovranno essere posseduti sin dalla data di inizio del servizio.

Dovranno essere allegati all'offerta anche in autocertificazione:

- Gli estremi della ditta offerente: titolare della Ditta, Sede, Ragione Sociale, attività della Ditta, codice fiscale, numero partita IVA;
- copia certificato Iscrizione Camera di Commercio;
- copia delle Licenze così come previste dalla normativa vigente compresa la preparazione e somministrazione di alimenti;
- copia certificati in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro Dlgs. 81/2008, integrato dal D.lgs 106/09 (TUSL)
- copia certificato di conformità al D.lgs n. 155 del 26/05/1997 (sistema H.A.C.C.P.);
- dichiarazione di regolarità contributiva D.U.R.C. In corso di validità;
- eventuali referenze circa il servizio catering presso altre scuole;
- nominativi e documenti di identità del personale che somministrerà gli alimenti, in possesso di attestazione sanitaria rilasciata dall'Ufficio d'Igiene.

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 e inserite nella busta B "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA". 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, sarà causa di esclusione.

Modalità di invio dell'offerta

I soggetti interessati, in possesso dei predetti requisiti, dovranno far **pervenire** la propria offerta, formulata mediante compilazione del modello allegato A **entro le ore 12:00 del 25/10/2017**.

Il plico dovrà contenere al suo interno, a pena di esclusione, due ulteriori buste, che dovranno essere a loro volta chiuse, debitamente sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, di cui una contenente l'offerta economica e l'altra la documentazione amministrativa. La busta B dovrà riportare all'esterno la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" e la busta A dovrà riportare la dicitura OFFERTA ECONOMICA ".

La consegna dovrà essere effettuata, a pena di esclusione, **in busta chiusa e nei termini stabiliti**.

Il plico, oltre a indicare l'indirizzo del mittente, dovrà riportare la seguente dicitura:

"Partecipazione alla gara per l'affidamento del servizio di distribuzione panini, pizzette e focacce".

L'invio del plico contenente l'offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente. Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza. Non farà fede la data del timbro postale.

Non saranno prese in considerazione istanze inviate via fax o per posta elettronica.

Criteri di aggiudicazione della fornitura

In conformità con quanto disposto dalla normativa vigente in materia di appalti e servizi, la gara sarà aggiudicata al gestore che avrà presentato l'offerta più bassa.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida e giudicata congrua.

La gara sarà dichiarata aperta da un'apposita Commissione, nominata dall'Istituto di Istruzione Superiore "D. Crespi", che il giorno **26/10/17** con inizio alle ore **09:00** presso gli uffici in Via Carducci n. 4 Busto Arsizio procederà: alla verifica dell'integrità e della tempestività della ricezione dei plichi pervenuti, nonché all'apertura dei plichi medesimi, alla verifica della presenza delle buste interne "A", "B" e all'apertura delle buste "A" di tutte le offerte e alla constatazione della presenza dei documenti ivi contenuti.

A tale seduta della Commissione, potrà assistere un incaricato di ciascun concorrente il cui nominativo, in considerazione delle procedure riguardanti l'accesso di terzi presso la sede dell'Istituto di Istruzione Superiore "D. Crespi" di Busto Arsizio, dovrà essere comunicato con documento in PDF mediante e mail da trasmettere a: VAIS02700D@ISTRUZIONE.IT entro il giorno precedente la data di seduta con allegata copia di un documento di identificazione con fotografia, nonché con l'indicazione dei relativi poteri o degli estremi della procura speciale.

L'accesso e la permanenza dei rappresentanti del concorrente nei locali ove si procederà alle operazioni di gara sono subordinati all'assoluto rispetto delle procedure di accesso e di sicurezza in vigore presso l'Istituto di Istruzione Superiore "D. Crespi" ed all'esibizione dell'originale del documento di identificazione.

La Commissione, riunita in seduta pubblica, nell'esaminare il contenuto dei singoli documenti contenuti nelle buste "A", in caso di irregolarità, non compromettenti la "par condicio" fra i concorrenti e nell'interesse dell'Istituto di Istruzione Superiore "D. Crespi" di Busto Arsizio potrà invitare il concorrente, a mezzo di opportuna comunicazione scritta anche solo a mezzo fax, a regolarizzare i documenti e/o a fornire i chiarimenti opportuni, ai sensi dell'art. 46, D. Lgs.

163/2006. Fino a perfezionamento della documentazione, le altre buste non verranno aperte.

Al termine della verifica dei documenti delle buste "A", la Commissione in seduta riservata, procederà all'apertura delle buste "A - "Offerta Economica" e busta "B" "Documentazione amministrativa", per accertare l'esistenza e la regolarità dei documenti in esse contenuti.

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

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

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

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.

La valutazione verrà effettuata dalla commissione giudicatrice e l'accesso agli atti sarà possibile **entro 10 gg dalla pubblicazione nel sito di istituto del decreto di aggiudicazione del bando.**

L'Istituzione Scolastica si riserva, tuttavia, la facoltà di non procedere a nessuna aggiudicazione qualora le offerte non siano ritenute idonee, senza che per questo possa essere sollevata eccezione o pretesa alcuna da parte dei concorrenti stessi.

Il presente invito non costituisce vincolo per questa istituzione Scolastica. Dopo l'aggiudicazione, la Ditta aggiudicataria sarà invitata a sottoscrivere apposito contratto di servizio fornitura come precedentemente specificato.

La gara sarà affidata, secondo i canoni di legge, con aggiudicazione in base al criterio dell'offerta più bassa .

Termini contrattuali:

Obblighi da assumere dal vincitore della gara:

- garantire disponibilità giornaliera, freschezza e igienicità di tutti i prodotti;
- impegno a non variare senza l'autorizzazione del Consiglio d'Istituto, la tipologia, la qualità, grammatura e il prezzo;
- disponibilità a effettuare il servizio tutti i giorni di apertura della scuola, dal lunedì al sabato dalle **ore 10.52 alle ore 11.03** e comunque in concomitanza con l'intervallo, tranne nei periodi di sospensione dell'attività didattica.
- Descrizione degli ingredienti.

CONTROLLI QUALITATIVI E QUANTITATIVI

Sono preposti al controllo dell'igiene nella preparazione, nel trasporto e nella distribuzione degli alimenti gli Organi preposti delle Aziende Sanitarie e dello Stato, con le modalità previste dalle disposizioni sanitarie vigenti. I controlli sono attivabili anche su segnalazione e richiesta dell'Istituto. Per il rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato, il controllo sarà eseguito da incaricati del Dirigente Scolastico, che potranno effettuare accertamenti su composizione, grammature e date di scadenza dei prodotti in vendita, sulla pulizia del personale, delle apparecchiature e degli ambienti utilizzati, sul rispetto delle disposizioni sui prezzi, sulla sicurezza e tutela della salute, sulla regolarità degli operatori addetti al servizio.

DISPOSIZIONI SUL PERSONALE

Per l'espletamento del servizio dovrà essere impiegato personale idoneo, assunto secondo le

disposizioni di legge in vigore e retribuito come da contratto di categoria. Tutti gli obblighi conseguenti, compresi il versamento degli oneri previdenziali, assicurativi e similari, sono assolti dal Concessionario che manleva l'Istituto da ogni e qualsivoglia responsabilità in merito.

Il Concessionario dovrà comunicare preventivamente i nominativi del personale che intende utilizzare, indicando le figure di responsabilità, e dovrà depositare copia dell'estratto del libro matricola riguardante i lavoratori impiegati nel servizio. La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta avvengano modifiche all'organico impiegato.

L'Amministrazione può ritenere il personale addetto "non compatibile con l'ambiente scolastico", in tal caso il Concessionario ha l'obbligo di sostituirlo, pena la decadenza del contratto.

Il personale deve essere in possesso di regolare tessera sanitaria e dei requisiti di professionalità, serietà e decoro indispensabili alle esigenze del servizio. In relazione all'attività svolta, gli addetti al servizio devono essere costantemente istruiti in materia di igiene alimentare.

E' ammesso l'accesso alla scuola solo al personale munito di cartellino di identificazione, con foto; il cartellino dovrà riportare il nome dell'Impresa, oltre al nome e cognome dell'addetto.

RESPONSABILITA'

Il Concessionario assume ogni e qualsivoglia responsabilità per i casi di infortuni e di danni eventualmente arrecati all'Istituto o a terzi in dipendenza dell'esecuzione del servizio, nonché per tutte le attività connesse all'esecuzione del servizio.

Il Concessionario si obbliga a stipulare un'assicurazione RCT a proprie spese ed a mantenerla operante per tutta la durata della concessione. Tale polizza dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni di qualsivoglia natura cagionati all'Istituto, a terzi, a cose di terzi ed agli addetti ai lavori, da predisporre senza l'apposizione di clausole limitative della responsabilità, con validità per tutta la durata della concessione e per un massimale di copertura congrui.

Il Concessionario si impegna a manlevare e tenere indenne l'Istituto d'Istruzione Superiore "Daniele Crespi" da qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale derivante dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

PENALITA', REVOCA E DECADENZA

Le violazioni in materia di personale, di igiene e sanità, fiscale, ecc., saranno comunicate alle Autorità di rispettiva competenza.

Sarà facoltà dell'Istituto revocare la concessione qualora la Ditta appaltatrice non ottemperi ai seguenti obblighi:

- rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- rispetto dei prezzi di vendita, della qualità dei prodotti e delle grammature;
- rispetto delle prescrizioni in materia di personale e sicurezza;
- rispetto degli orari;
- arbitraria sospensione del servizio, salvo cause di forza maggiore tempestivamente notificate all'Istituto;
- violazione delle disposizioni in materia di variazione dei prezzi inseriti nel listino;
- rispetto delle ingiunzioni o diffide fatteggi dall'Istituto, nei termini imposti dagli stessi provvedimenti, in relazione alla violazione delle disposizioni di legge e regolamentari nonché del presente Capitolato;
- ripetute irregolarità o gravi anomalie nell'esecuzione degli obblighi contrattuali.

La valutazione della gravità delle violazioni di cui sopra sarà effettuata dall'Istituto a suo insindacabile giudizio. In caso di revoca per fatto del Concessionario nulla è dovuto allo stesso; l'Istituto si riserva di provvedere all'incameramento della garanzia definitiva, oltre alla richiesta di risarcimento di eventuali danni maggiori.

La concessione decade in caso di messa in liquidazione, stato di fallimento, concordato preventivo, stati di moratoria e conseguenti atti di pignoramento, o altri casi di cessione di attività o cessazione dell'impresa concessionaria.

L'Istituto ha, inoltre, facoltà di revocare la concessione, con un preavviso almeno di un mese, per sopravvenuti motivi di pubblico interesse o al verificarsi di nuove condizioni gestionali e/o sopravvenute necessità di variazioni organizzative.

DIVIETO DI CESSIONE

E' fatto espresso divieto al Concessionario di cedere o affidare a terzi l'esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio di gestione di cui al presente Capitolato, o di trasferire in capo a terzi, in tutto o in parte, i diritti derivanti dalla presente concessione.

REFERENTI DELL'ENTE E DEL CONCESSIONARIO

Referente dell'Ente è il Dirigente Scolastico dell'I.S.I.S. "Daniele Crespi" Prof.ssa Cristina Boracchi

Il Concessionario comunica il nominativo e i recapiti (telefono, fax ed e-mail) del referente incaricato di gestire il rapporto con l'Istituto.

ESCLUSIONE

Determineranno l'esclusione dalla gara:

- 1) il recapito del plico oltre il termine perentoriamente indicato;
- 2) la mancanza o l'illeggibilità dell'indicazione del tipo di busta (es. "documentazione amministrativa") sulle buste da inserire nel plico;
- 3) la mancanza anche di una sola delle buste da inserire nel plico;
- 4) l'assenza anche di uno solo dei documenti amministrativi;
- 5) le offerte condizionate;
- 6) gli altri motivi di esclusione previsti dalla normativa vigente.

INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART 13 DLGS 196/03 (codice della privacy)

a) I trattamenti dei dati personali della Ditta offerente, del Concessionario e del legale rappresentante saranno effettuati dall'Ente ai fini dell'espletamento della gara, della stipulazione del contratto, della gestione del rapporto concessorio e di ogni attività connessa. Il trattamento sarà effettuato con e senza l'ausilio di mezzi elettronici, o comunque automatizzati, e comprenderà, nel rispetto dei limiti e delle condizioni poste dall'art. 11 del D.Lgs. 196/03, tutte le operazioni o complesso di operazioni previste dall'art. 4, comma 1, lett. a) D.Lgs. 196/03 e necessarie al trattamento in questione, ivi inclusa la comunicazione ai soggetti di cui alla successiva lettera d) e comunque con l'osservanza delle misure minime cautelative della sicurezza e riservatezza dei dati previste dalla normativa vigente.

b) Il conferimento dei dati personali ha natura obbligatoria.

c) L'eventuale parziale o totale rifiuto di rispondere comporterà, pertanto, l'impossibilità di perseguire le finalità indicate alla lettera a).

d) I dati personali relativi al trattamento in questione:

- possono essere comunicati a soggetti diversi dall'Ente per le finalità indicate nel punto a);

- possono venire a conoscenza dei responsabili dei procedimenti relativi alle attività indicate nella lettera a);

e) Ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. 196/03, i titolari dei dati personali hanno il diritto di conoscere, in ogni momento, quali sono i dati trattati e come essi vengono utilizzati, nonché il diritto di farli aggiornare, integrare, rettificare o cancellare, chiederne il blocco ed opporsi al loro trattamento facendone esplicita richiesta al Responsabile del trattamento.

f) Titolare del trattamento è il D.S. Prof.ssa Cristina Boracchi dell'I.S.I.S. "Daniele Crespi".

Responsabile del trattamento è il D.S.G.A. Sig. Antonio Colangelo

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO – CHIARIMENTI

Il responsabile del procedimento, ai sensi del D.Lgs. 12 aprile 2006, n.163 e dell'art. 4 della Legge 241 del 07/08/1990, è il D.S.G.A. Sig. Antonio Colangelo, alla quale potranno essere inoltrate eventuali richieste di informazioni e/o chiarimenti di natura tecnica e/o amministrativa relative alla gara, tel 0331/633256

RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato e nel bando di gara si fa riferimento alle norme e disposizioni di legge nazionali, comunitarie e regionali in vigore.

Responsabile del procedimento

Il responsabile del procedimento è il DSGA, Sig. **Antonio Colangelo**

Pubblicazione del bando

Il presente bando viene pubblicato sul sito www.liceocrespi.gov.it

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Cristina Boracchi

Firma autografa sostituita a mezzo stampa,
ai sensi dell'art. 3, comma 2 d.lgs n. 39/1993

