



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "J. TORRIANI"
E-mail: cris004006@pec.istruzione.it, cris004006@istruzione.it
Sito Web: www.iistorriani.gov.it

ISTITUTO TECNICO - LICEO SCIENTIFICO
Via Seminario, n° 17/19 - 26100 CREMONA 037228380 - Fax: 0372412602
ISTITUTO PROFESSIONALE – IeFP Sezione associata "ALA PONZONE CIMINO"
Via Gerolamo da Cremona, 23 - 26100 CREMONA 037235179 - Fax: 0372457603

AVVISO PUBBLICO PER LA PROCEDURA NEGOZIATA DI AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORO ALL'INTERNO DELLA SEDE DISTACCATA "APC" dell'IIS J. TORRIANI

VISTE le norme inerenti alla trasparenza e correttezza amministrativa della P.A. VISTO l'art. 2 del D.L.vo 163/2006 – Principi di economicità, efficacia, tempestività, correttezza, libera concorrenza, parità di trattamento, non discriminazione trasparenza, proporzionalità e pubblicità;

VISTO l'art. 125 del D.Lgs 163/2006 – Lavori, servizi e forniture in economia; il D.I. 44/2001; CONSIDERATO che l'attività negoziale prevista dall'art. 31 e 32 del D.I. 44/2001 è di competenza della Dirigenza, nel rispetto delle deliberazioni assunte dal Consiglio di Amministrazione;

VISTI gli art. 33 e 34 riguardanti rispettivamente, interventi del Consiglio d'Istituto nell'attività negoziale, e la procedura ordinaria in merito agli acquisti e ai contratti;

VISTO l'art. 35 del D.I. 44/01, riguardante l'attività di informazione e trasparenza dell'attività contrattuale;

VISTO il Regolamento per gli acquisti in economia pubblicato sul sito di questo Istituto con prot. n. 944 del 15/02/2016

Vista la Determina Prot. 7067-10-2018

IL DIRIGENTE

EMANA il presente avviso per la scelta del contraente secondo il criterio dell' Offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 95, comma 3, del decreto legislativo d.lgs. n. 50 del 2016, secondo i criteri stabiliti nella lettera di invito.

ARTICOLO 1: OGGETTO DELLA FORNITURA

La tipologia del servizio consiste nella vendita dei prodotti elencati nel listino al punto 4 al presente avviso.

La somministrazione dovrà avvenire solo nei giorni di svolgimento delle attività didattiche, così come stabilito dal calendario per l'anno scolastico 2018/19 per il quale si rimanda al sito , per cui si preavvisa dei giorni di sospensione didattica ;

La distribuzione dei prodotti avverrà rigorosamente durante il periodo dell'intervallo secondo l'orario scolastico.

Gli alimenti verranno somministrati in apposito spazio all'interno dell'Istituto con solo banco, allestito giornalmente dalla ditta, mediante consegna/vendita a mano direttamente ai consumatori .

Gli alunni presenti giornalmente presso la sede di via Gerolamo da Cremona sono indicativamente **270**

ARTICOLO 2: OBBLIGHI DEL FORNITORE

- Il fornitore deve garantire tariffario trasparente della fornitura
- Il fornitore deve garantire la varietà di scelta come da listino
- Il fornitore sarà informato la mattina entro le ore 9,30 delle scelte e quindi della quantità
- Il prezzo stabilito delle consumazioni dovrà rimanere invariato per tutta la durata del servizio
- Gli addetti dovranno entrare 5 minuti prima dell'intervallo e posizionarsi nei luoghi stabiliti .
- Il servizio dovrà terminare al suono dell'intervallo.

La concessione ha la validità dalla data della stipula del contratto e termine l'ultimo giorno delle attività didattiche secondo il calendario che si allega

Il contratto si risolverà automaticamente, prima del termine previsto, qualora:

- l'impresa del gestore venisse a cessare;
- il titolare venisse a mancare o perdesse capacità giuridica;
- a carico dell'impresa del gestore o del titolare intervenisse il fallimento o altra procedura concorsuale;
- venissero a mancare le necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento delle attività;

Il contratto non prevede il tacito rinnovo (l. 62/2005 art.23) né alcuna comunicazione di disdetta da parte dell'Amministrazione Scolastica al termine della durata.

Il vincitore della gara dovrà assumere i seguenti obblighi:

1. fornire prodotti di prima qualità e in ogni caso di marche conosciute a livello nazionale;
2. provvedere a montare e smontare le apparecchiature atte alla somministrazione;
3. le operazioni di cui al punto precedente dovranno essere eseguiti a regola d'arte, secondo le norme vigenti in materia di sicurezza e di Igiene; eventuali allacciamenti elettrici dovranno essere con prese interbloccate industriali debitamente protette da apposito salvavita dedicato.
4. la ditta dovrà assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature tale da garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse;
non subappaltare la concessione o cedere il contratto di concessione

ARTICOLO 3: CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

I prodotti alimentari dovranno essere solo e soltanto alimenti freschi preparati in giornata, trasportati con idonei mezzi e distribuiti a scuola in singole buste per alimenti.

Per quanto riguarda il pane, le caratteristiche dei panini forniti dovrà soddisfare le seguenti prerogative:

1. Deve essere di produzione giornaliera con crosta dorata e croccante, mollica morbida e non collosa, sapore delicato senza presentare anomalie.
2. I Panini di tipo comune devono avere il peso di 90/100 gr. al pezzo .
3. Confezionato in recipienti conformi alle prescrizioni del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche
4. E' obbligatorio fornire la
 - possibilità vegana
 - possibilità vegetariana
 - con/senza glutine
 - provenienza equosolidale
 - prodotto senza conservante

ARTICOLO 4: RESPONSABILITA'

La ditta aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso l'Istituzione che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti . E' inoltre responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e dei propri collaboratori oltre

agli eventuali danni che dal loro operato e/o dai mezzi impiegati potrebbero derivare all'Istituto o a terzi.

Il RUP è il Dirigente scolastico Roberta Mozzi.

ARTICOLO 5: CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il criterio di aggiudicazione della gara sarà quello dell'offerta economicamente più conveniente art. 83 del D.Lgs 163/2006, prendente l'offerta economica e l'offerta tecnica.

a. prezzi offerti per i prodotti in paniere	Massimo punti 30
b. referenze	Massimo punti 20
c. prossimità al luogo di distribuzione	Massimo punti 10
d. Prodotti freschi locali (Verdure biologiche e affettati tagliati al momento)	Massimo punti 40

Punti 100

a. prezzi offerti per i prodotti in paniere

si valuterà il miglior importo a rialzo sul prezzo base di gara calcolato, usando il totale dei prodotti indicati nella tabella che segue, nel seguente modo :

punti 30 al rialzo migliore (minore) ;
agli altri sarà attribuito punteggio seconda la formula :
rialzo migliore (minore) * 30 punti/rialzo da valutare

PESO IN GRAMMI	PRODOTTO	TIPO	PESO - ingredienti	MARCA conosciuta a livello nazionale	Prezzo base gara
100 gr	Panino/ciabatta	prosciutto cotto	45 gr		2,00
		prosciutto crudo	45 gr		2,00
		salame	45 gr		2,00
		tacchino	45 gr		2,00
		polpette	45 gr		2,00
		prosciutto e formaggio	45 gr		2,00
		mortadella	45 gr		2,00
		speck	45 gr		2,00
		speck e pomodoro	55 gr		2,00
		mozzarella e pomodoro	55 gr		2,00
		verdure grigliate e formaggio	45 gr		2,00
		frittata	55 gr		1,50
		frittata con verdure	55 gr		1,50
	PIÙ MAIONESE O TONNATA O KETCHUP O SALSA ROSA				0,20
	PIÙ POLPETTA O PATATE O FORMAGGIO				0,50
	PIÙ POMODORO FRESCO O INSALATA				0,20
120 gr	pizza rossa		120 gr		2,20
100 gr	pizza bianca		100 gr		2,20
100	TRAMEZZINI	TONNO E UOVA	90 gr		2,20
		PRIMAVERA	90 gr		2,00
pasta	AL POMODORO				3,00
	AL BURRO				3,00
	AL PESTO				3,00
300 gr	CONTORNI:	PATATE AL FORNO	300 gr		1,00
300gr		VERDURA COTTA	300gr		1,50

- Si intende esclusivamente mozzarella fiordilatte escludersi qualsiasi altro tipo di formaggio o latticino.

***nello specifico l'indicazione delle marche degli ingredienti costituisce parametro di qualità, notoriamente riconosciuto dal mercato, che verrà tenuto in considerazione nella valutazione dell'offerta a parità di punteggio.

**** il peso indicato ha unicamente valore di riferimento per il calcolo delle offerte ; non può però essere inferiore

b. referenze

Si valutano gli anni di esperienze analoghe a quella oggetto della gara prestate presso Amministrazioni Pubbliche ed Enti.

Per l'attribuzione del punteggio si utilizzerà la seguente formula

<p>maggior numero di anni prestati = 20 punti valutazione altri punteggi : offerta azienda *20/ migliore offerta</p>
--

c. prossimità al luogo di distribuzione

Si valuta la minor distanza tra il punto di confezionamento dei prodotti e il punto di distribuzione; il riferimento è la sede Via Gerolamo di Cremona APC

<p>Fino a 5 Km = punti 10</p> <p>tra > 5 Km e 10 Km = punti 5</p> <p>oltre 10 km = punti 0</p>
--

d. Prodotti freschi, verdure biologiche affettato tagliato fresco

Massimo punti 40

Tutto il paniere di prodotti freschi= punti 40

Prodotti confezionati= punti 0

L'aggiudicazione sarà immediatamente impegnativa e diventerà efficace dopo la verifica del possesso dei requisiti prescritti

ARTICOLO 6: ACCOGLIMENTO DELL'ISTANZA E FORMAZIONE DELL'ALBO FORNITORI RELATIVO AL PRESENTE AVVISO

Gli interessati devono procedere con la registrazione nell'area riservata del sito [operatori economici](#) e inviare la Dichiarazione allegata al presente Avviso entro le ore 12,00 del giorno 17 Novembre 2018 tramite mail PEO - cris004006@ISTRUZIONE.IT o PEC - cris004006@PEC.ISTRUZIONE.IT o consegna a mano presso I' IIS Torriani

L'istituto si riserva la facoltà di procedere all'affidamento anche in presenza di un numero di manifestazione di interesse inferiore a 3.

L'istituto si riserva il diritto

- Di non procedere all'aggiudicazione nel caso nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea o congrua a Suo insindacabile giudizio
- Di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purchè la stessa risulti valida ai sensi dell'art. 69 R.D. n 827/1924, e congrua Sua discrezione
- Di sospendere, re indire o non aggiudicare la gara, qualora sussistano o intervengano gravi motivi di interesse pubblico. Nulla sarà dovuto ai concorrenti al verificarsi di tale evenienza. Dell'esito della presente procedura di valutazione verrà data apposita comunicazione alle Ditte partecipanti all'albo on linee apposita notifica al vincitore. Qualora il primo classificato come aggiudicatario non dovesse firmare o non dare esecuzione al contratto, la scuola si riserva la facoltà di utilizzare la graduatoria finale entro il periodo di validità dell'offerta. L'offerta deve rimanere valida per almeno tre mesi dalla data di presentazione.

Si precisa che:

- saranno esclusi i concorrenti che abbiano omesso di presentare i documenti richiesti, che non si siano attenuti alle modalità e alle formalità previste, ovvero che abbiano reso false dichiarazioni;
- ai sensi dell'art. 46 D.Lgs n. 163/2006 l'Istituto e/o per esso la Commissione di gara, si riserva di richiedere ai concorrenti o di completare o di fornire chiarimenti in ordine al contenuto della documentazione e delle dichiarazioni presentate;
- le offerte anormalmente basse verranno sottoposte a verifica, anche in base a quanto stabilito dalla normativa vigente richiedendo alle imprese concorrenti di fornire precisazioni e giustificazioni a riguardo con facoltà dell'Istituto e della Commissione giudicatrice di assegnare un termine perentorio entro cui le Imprese concorrenti devono far pervenire dette precisazioni e/o giustificazioni pena l'esclusione dalla gara;
- non verranno prese in considerazione offerte incomplete;

ARTICOLO 7: RISCHI E RESPONSABILITA' DEL GESTORE

L'IIS non potrà in alcun modo essere considerata depositaria di mobili, attrezzi, suppellettili, provviste e materiali in genere che in qualsiasi momento si trovino negli spazi o nei locali messi a disposizione del Gestore, per cui solo a quest'ultimo spetterà la loro

custodia e conservazione, restando così l'IIS sollevata da ogni responsabilità per furti, danneggiamenti, incendi ed altre cause.

Il Gestore deve dichiarare di aver assicurato per l'intera durata contrattuale il rischio per la responsabilità civile verso terzi, con un massimale di € 1.000.000,00

per ogni sinistro.

Le garanzie di indennizzo dovranno riguardare i casi di intossicazione di cibi e comprendere eventi connessi a malori, vertigini, stati di incoscienza, che comportino invalidità o morte del fruitore del servizio

ARTICOLO 8: REQUISITI PER PRESENTARE MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

L'operatore economico dovrà compilare l'allegato alla presente e dichiarare:

- Polizza assicurativa stipulata con primaria compagnia di assicurazione relativa alla copertura dei seguenti rischi:
- danni subiti dalla stazione appaltante con un massimale non inferiore a € 500.000,00
- responsabilità civile (RCT) per danni causati a terzi nel corso dell'esecuzione del servizio con un massimale pari a € 500.000,00
- DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva) rilasciato dagli enti competenti attestante la regolarità delle posizioni previdenziali ed assicurative del soggetto aggiudicatario.
- Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008
- Dichiarazione, sottoscritta in conformità al D.P.R. n. 445/00 e s.m.i., attestante il possesso del Manuale di Corretta Prassi Igienica dei prodotti alimentari redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP in conformità al Reg. CE 852/2004 e s. m. i. con impegno a fornirne copia all'Istituto, se richiesta.
- Dichiarazione, sottoscritta in conformità al D.P.R. n. 445/00 e s.m.i., di adeguamento a quanto disposto dalla normativa europea riguardante la Tracciabilità dei Prodotti Alimentari (Regolamento CE n. 178/2002), inclusa la formalizzazione di specifica "Procedura di Allerta per la Gestione delle Emergenze Alimentari", con impegno a fornirne copia all'Istituto, se richiesta.
- Dichiarazione, sottoscritta in conformità al D.P.R. n. 445/00 e s.m.i., di adeguamento alle normative in materia di Etichettatura (d. lgs. 109/02, di recepimento della Direttiva Europea 2000/13/CE)
- Iscrizione alla Camera di Commercio: luogo, data e numero iscrizione.

- Ogni altro documento che la ditta ritenga utile allegare al fine di certificare eventuali requisiti di qualità.

ARTICOLO 9 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE - Pubblicità

Eventuali controversie che dovessero insorgere durante lo svolgimento del servizio tra il prestatore e l'Istituto Scolastico, saranno demandate al giudice ordinario. Il foro competente è quello di Brescia

RINVIO

Per quanto non espressamente contemplato nella presente lettera di invio si fa espresso rinvio a quanto previsto dalla vigente legislazione comunitaria e nazionale in materia di affidamento di contratti pubblici, con particolare riferimento al D.Lgs 163/2006 ed il relativo regolamento di attuazione (Regolamento di esecuzione del Codice dei Contratti Pubblici D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207)

PUBBLICITÀ

Il presente bando è diffuso secondo le norme della Pubblicità legale .

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Roberta Mozzi