



LICEO SCIENTIFICO - "A. DI SAVOIA"
Prot. 0003595 del 27/08/2022
VI-10 (Uscita)

Pistoia, 27/08/2022

CIG: 93797774D8

OGGETTO: Procedura di gara per l'affidamento del "SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE DI MERENDE FRESCHE CONFEZIONATE al LICEO SCIENTIFICO "A. DI SAVOIA" DI PISTOIA per la durata di 36 mesi.

È indetta una procedura di gara per l'affidamento del servizio di fornitura e distribuzione di merende fresche confezionate, all'interno dell'Istituto, ad uso degli studenti e del personale docente e non docente, ai sensi del D.Lgs n° 50 del 19/04/2016 e s.m.i. (Codice dei Contratti Pubblici) e secondo determina dirigenziale prot. N. 3594 del 27/08/2022

Titolo e oggetto di gara:

"SERVIZIO MERENDE"

Servizio di fornitura e distribuzione di merende fresche confezionate

AMMINISTRAZIONE APPALTANTE:

Liceo Scientifico "Amedeo di Savoia Duca d'Aosta", viale Adua 187, 51100 PISTOIA
(Sede centrale: viale Adua 187, Pistoia - Sede succursale: viale Adua 98, Pistoia)

OGGETTO DEL BANDO

Fornitura e distribuzione nei locali dell'istituto, di proprietà dell'Amministrazione provinciale di Pistoia, di merende fresche confezionate di 1a qualità e di tipologia e caratteristiche indicate in allegato D al presente bando di cui costituisce parte integrante, ad uso esclusivo degli studenti e del personale del Liceo Scientifico "Amedeo di Savoia Duca d'Aosta" di Pistoia, e denominato "Servizio Merende".

SI PREMETTE che nell'Istituto sono presenti distributori automatici di bevande e snack.

A. SERVIZIO RICHIESTO

Fornitura e distribuzione di panini, pizza e schiacciate nella Sede centrale dell'Istituto, sita in viale Adua 187 (PT), dal lunedì al sabato, dalle ore 10.52 alle ore 11.07, in tre postazioni all'interno dell'edificio scolastico (salvo successiva eventuale diversa dislocazione a seguito dell'evoluzione della situazione epidemiologica) e, precisamente: al piano terra (n. 1); al primo piano (n. 1) e al secondo piano (n. 1), e, sempre dalle ore 10.52 alle ore 11.07, in una postazione al piano della Succursale occupato dal nostro Liceo, sito in viale Adua 98 (PT) (salvo successiva eventuale diversa dislocazione a seguito dell'evoluzione della situazione epidemiologica). L'incarico sarà affidato ai patti, termini e condizioni come indicati nella presente gara e nell'annesso capitolato da intendersi parte integrante e sostanziale del presente atto. Il servizio oggetto della gara è rivolto ai seguenti utenti: studenti, docenti, personale ATA. Al fine di consentire agli operatori economici partecipanti di effettuare una



stima circa le potenzialità del volume di affari si segnala che il servizio è destinato ad un'utenza potenziale di oltre 1.000 (mille) studenti nell'a.s. 2022-23 e di circa 115 (centoquindici) fra personale docente e ATA.

Alla gara possono partecipare i soggetti in possesso dei previsti requisiti (iscritti nel registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria e Artigianato, con apposita licenza per la somministrazione degli alimenti); il servizio in concessione è da espletarsi secondo le modalità e prescrizioni indicate nel capitolato allegato alla presente e che dovranno essere espressamente e incondizionatamente accettate da parte del candidato, a pena di esclusione dalla procedura.

Il servizio di somministrazione sarà attivo dal 03 ottobre 2022 con validità di 36 (trentasei) mesi. Tale servizio non deve comportare l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente, ma deve prevedere solo quattro banchi di vendita pari a quattro postazioni, di cui tre posizionati all'interno della Sede Centrale (piano terra, primo e secondo piano) e uno all'interno della Succursale occupata dal nostro Liceo (salvo successiva eventuale diversa dislocazione a seguito dell'evoluzione della situazione epidemiologica).

La ditta aggiudicataria può accedere nell'Istituto prima dell'orario indicato per il tempo strettamente necessario alla preparazione iniziale e alla sistemazione finale dei banchi vendita e pulizia. La scuola non si assume alcuna responsabilità sull'invenduto, a prescindere dalla motivazione.

Il servizio:

- sarà effettuato secondo il calendario scolastico dell'Istituto, potrebbe essere ridimensionato quando alcune classi saranno fuori per uscite didattiche, viaggi di istruzione o altro.
- sarà interrotto durante l'anno nei periodi di sospensione delle lezioni (Natale, Pasqua etc...);

B. OBBLIGHI DEL GESTORE

Il gestore garantisce il corretto adempimento degli obblighi fiscali.

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

È a carico della ditta appaltatrice 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 apposito cartellino, in regola con le norme assistenziali, previdenziali, contrattuali, di sicurezza ed igiene del lavoro, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in merito.

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

I prodotti alimentari devono essere solo e soltanto panini freschi, schiacciate fresche, pizze preparati in giornata e portati a Scuola in singole buste da alimenti, regolarmente confezionate e sigillate, da vendere agli alunni ed al personale. È fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non è previsto nella tabella dell'allegato "D" alla colonna "prodotti", se non con preventiva richiesta ed autorizzazione da parte dell'Istituto scolastico.

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, senza polifosfati aggiunti, no O.G.M. 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 e mezzi di trasporto idonei.

C. REQUISITI RICHIESTI

Vista la correlazione esistente tra il servizio ristoro in questione e i rischi per la salute del consumatore legati a contaminazioni fisiche, chimiche e batteriologiche, i soggetti interessati alla gare 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 auto controllo dell'igiene dei prodotti basato sui principi H.A.C.C.P. previsti dal decreto legislativo 193/2007 (ex 155/97).

Pertanto, la ditta dovrà certificare:

- il possesso di regolare licenza per l'esercizio della vendita di pizze, panini e schiacciate;
- il possesso di apposito contratto di assicurazione per la copertura della Responsabilità civile verso terzi;
- l'autorizzazione rilasciata dal Comune di residenza della ditta per la gestione di laboratorio di produzione e preparazione e confezionamento di panini, pizze, schiacciate 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.
- la dichiarazione della ditta di essere in possesso ed usare mezzi coibentati per la distribuzione degli alimenti

I predetti requisiti dovranno essere posseduti alla data della scadenza del bando.

D. PREZZI

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. 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, salvo variazioni fiscali.

E. CONTRIBUTO ANNUO

Il gestore dovrà corrispondere annualmente all'Istituto scolastico il contributo offerto nella domanda di partecipazione alla gara. Tale contributo dovrà essere gestito nel Bilancio dell'Istituto per la realizzazione delle attività didattiche presenti nel PTOF.

F. MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Le ditte interessate dovranno far pervenire l'offerta in formato cartaceo (raccomandata o posta celere o recapitata a mano). L'offerta dovrà essere contenuta, a pena di esclusione dalla gara, in un unico plico sigillato, recante, a scavalco dei lembi di chiusura, il timbro del



concorrente e la firma del legale rappresentante e recante, altresì, gli estremi del mittente (denominazione o ragione sociale del concorrente) e la dicitura “NON APRIRE: Contiene offerta per servizio di fornitura e distribuzione di merende fresche confezionate”.

Il suddetto plico deve pervenire al Liceo Scientifico “A. Di Savoia” di Pistoia, Viale Adua 187 entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 17/09/2022, PENA L’ESCLUSIONE.

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.

Farà fede il timbro di protocollo da parte dell’Istituto e non il timbro postale. Tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non congruenti.

Non saranno aperti i plichi che non rechino all’esterno l’indicazione dell’oggetto dell’appalto e la denominazione dell’impresa concorrente e la firma sui lembi.

La scuola è esonerata da ogni responsabilità per eventuale ritardo o errore di recapito.

L’offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra.

Il suddetto plico dovrà contenere 3 (tre) buste sigillate distinte, con l’identificazione del mittente sul frontespizio, come di seguito specificato:

- Busta 1 – “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”
- Busta 2 – “OFFERTA TECNICA”
- Busta 3 – “OFFERTA ECONOMICA”

PRIMA BUSTA: denominata “BUSTA 1”, chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, recante la dicitura “Documentazione Amministrativa”, che dovrà contenere l’Allegato A “Domanda di partecipazione” e gli Allegati “B” (Autocertificazione) e “B-bis” (Qualificazione del servizio) dai quali risultino:

1. domanda di partecipazione alla gara sottoscritta dal legale rappresentante dell’operatore economico concorrente o da un suo delegato (ALLEGATO “A”).

2. - ALLEGATO B – Autocertificazione - Dichiarazione sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante, come da Modello B allegato, (con acclusa fotocopia leggibile di un documento di riconoscimento a pena di esclusione), con la quale lo stesso, sotto la propria personale responsabilità, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR. n.445/2000, consapevole della responsabilità penale prevista dall’art. 76 dello stesso DPR, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dichiara quanto in essa riportato.

- ALLEGATO “B-bis” – Qualificazione del servizio (autocertificazione di servizi prestati presso altre Scuole o PP.AA.).

SECONDA BUSTA: denominata “BUSTA 2”, debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, recante la dicitura “Offerta Tecnica”, con ALLEGATO C dove vengono specificati le caratteristiche DOP o IGP dei prodotti, attestazioni di altre scuole, ed eventuali certificazioni ISO e la eventuale maggiorazione di farcitura o di peso per i prodotti non farciti.



TERZA BUSTA: denominata "BUSTA 3" debitamente sigillata e controfirmata con l'indicazione "Offerta economica" redatta secondo l'Allegato D, compilato integralmente e sottoscritto dal titolare legale rappresentante, con specifica indicazione dei prezzi offerti per i singoli prodotti e del contributo economico annuo alla scuola per la realizzazione dei progetti didattici previsti nel PTOF.

I prezzi dell'offerta dovranno essere quelli finali del consumatore (comprensivi di IVA). I moduli dell'offerta, a pena di esclusione, non devono essere modificati.

È 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 in seguito previa autorizzazione della Scuola.

PENA DI ESCLUSIONE

Dovranno essere utilizzati gli allegati moduli "A" - "B" - "C" - "D"

Tali moduli saranno allegati al bando e dovranno essere compilati in

forma leggibile. 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.

L'ASSENZA ANCHE PARZIALE DELLA DOCUMENTAZIONE RICHIESTA ED EVENTUALI DICHIARAZIONI MENDACI COMPORTERANNO L'ESCLUSIONE DALLA GARA.

1) PROCEDURA GARA

Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, la Commissione nominata dal Dirigente Scolastico e presieduta dallo stesso, procederà all'apertura dei plichi e delle buste in esso contenute.

I plichi ricevuti saranno aperti, in seduta pubblica il giorno 19/09/2022 alle ore 10.00 nell'Ufficio di Presidenza presso la Sede centrale dell'Istituto.

All'apertura delle buste è ammessa la partecipazione di un rappresentante per ciascuna Ditta concorrente.

La Commissione, in seduta riservata, procederà, a suo insindacabile giudizio, all'esame delle offerte ed all'attribuzione dei punteggi ai fini della graduatoria provvisoria. 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 (anche in considerazione del diverso e decisamente più elevato numero di utenti rispetto agli anni nei quali il servizio era attivo), 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. La gara sarà affidata, quindi, secondo i canoni di legge con aggiudicazione in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

MODALITÀ DELLA GARA, CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO E ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI.

La concessione del servizio sarà aggiudicata tenuto conto del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, del corrispettivo annuo offerto alla scuola per la realizzazione di progetti didattici, sulla base degli elementi, dei parametri e dei criteri di seguito riportati e con l'indicazione di un punteggio massimo attribuibile. La ditta aggiudicataria sarà quella che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto (MAX 100 punti).

Saranno valutati

- 1) Prezzi dei prodotti di vendita (Busta "3" – Allegato "D")
- 2) Qualità dei prodotti (Busta "2" – Allegato "C")
- 3) Importo del corrispettivo offerto alla scuola (Busta "3" – Allegato D)

	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
1	Prezzi offerti per i prodotti (Offerta economica)	20
2	Contributo annuo (Offerta economica)	10
3	Offerta tecnica	70
	Totale punteggio	100

- 1) Offerta economica BUSTA n. 3

Il punteggio massimo previsto per l'offerta dei prodotti è di punti 20.

Le Ditte concorrenti dovranno indicare nel MODELLO "D" (che costituisce parte integrante del capitolato) i prezzi relativamente a tutti i prodotti descritti e definiti. Non verranno presi in considerazione, quindi non saranno valutati per il computo totale, eventuali prodotti non indicati nel MODELLO D.

La formula applicata per assegnare il punteggio sarà la seguente:

$$\text{PUNTEGGIO} = \frac{\text{Punteggio massimo (20)} \times \text{media prezzi più bassa}}{\text{Media prezzi offerta}}$$

Nella determinazione dei punteggi, derivante dal calcolo di cui sopra, si terrà conto solo delle prime due cifre decimali.

- 2) Contributo annuo a favore dell'Istituto (Tale contributo dovrà essere gestito nel Bilancio dell'Istituto per la realizzazione delle attività didattiche di ampliamento dell'offerta formativa dell'Istituto).

Il punteggio massimo previsto per il contributo annuo è di punti 10



Per le altre offerte sarà attribuito il punteggio applicando la seguente formula:

$$(\text{punteggio}) X = \frac{10 \times \text{contributo offerto}}{\text{contributo più alto}}$$

Nella determinazione dei punteggi, derivante dal calcolo di cui sopra, si terrà conto solo delle prime due cifre decimali.

3) Offerta Tecnica BUSTA n. 2 Allegato C Valutazione dell'Offerta tecnica in riferimento alle caratteristiche del servizio

L'attribuzione del punteggio di cui al punto 3) sarà effettuata mediante l'utilizzazione dei seguenti sottocriteri di valutazione, per un totale massimo di 70 punti:

A1 Per ogni prodotto con caratteristiche DOP o IGP o BIOLOGICO, debitamente documentate.

(Punti 1 per ogni prodotto, per un massimo di 3) Massimo 12 punti

A2 Attestazione relativa alla produzione in proprio dei salumi di farcitura dei prodotti richiesti (filiera corta)

(Punti 1 per ogni salume, per un massimo di punti 6) Massimo 30 punti

A3 Attestazione di aver svolto con qualità servizi di distribuzione di alimenti nelle Istituzioni Scolastiche e/o in Pubbliche Amministrazioni.

(Punti 1 per ogni svolto, per un massimo di 5) Massimo 15 punti

A4 Possesso di certificazione ISO – 9001-2008 (o eventuale successiva)

(punti 1 se posseduta – Punti 0 se non posseduta) Massimo 3 punti

A5 Quantità di farcitura superiore al minimo per tipologia di prodotto o peso maggiore per pizza e schiacciata. Massimo 10 punti

(*) Per ogni prodotto saranno attribuiti 0 punti per farciture o peso pari al minimo richiesto; 1 punto per farcitura fino a 50 gr. o peso medio fino a 120 gr; 1,5 punti per farcitura superiore a 50 gr o peso massimo superiore a 120 gr.

Il servizio sarà affidato, ad insindacabile giudizio dell'istituzione scolastica, alla Ditta che, nell'ordine, avrà proposto l'offerta economicamente più vantaggiosa. In caso di punteggi uguali si procederà all'aggiudicazione dell'azienda che offrirà, mediante nuova offerta chiusa, il contributo più alto.

L'aggiudicazione provvisoria della gara sarà disposta con provvedimento del Dirigente Scolastico sulla base dei risultati del procedimento di scelta del contraente.

2) OBBLIGHI DA ASSUMERE DA PARTE DEL VINCITORE DELLA GARA:

Il servizio fornito non può comportare nessun tipo di oneri e di responsabilità per



l'Istituto. È tassativamente vietata ogni forma di riciclo.

Il gestore del servizio dovrà:

- a) allestire il servizio con 4 banchi di vendita, forniti dalla scuola, posizionati giornalmente, rispettivamente in tre postazioni nella Sede Centrale e in una postazione nella Succursale;
- b) esporre, fin dal primo giorno di servizio, la tabella dei prezzi praticati e conformi all'offerta ben visibile in prossimità delle aree destinate alla distribuzione, timbrata e firmata dal legale rappresentante;
- c) garantire un idoneo regime fiscale di distribuzione e vendita, conforme alle normative vigenti in materia, producendo una dichiarazione o attestazione dello stesso, che dovrà essere esposta fin dal primo giorno di servizio e ben visibile in prossimità delle aree destinate alla distribuzione, timbrata e firmata dal legale rappresentante;
- d) garantire la qualificazione igienico-sanitaria e fiscale sia del personale sia dei veicoli e macchinari, adibiti alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione;
- e) garantire il rispetto e all'osservanza delle norme per la prevenzione e il contenimento della diffusione del Covid-19;
- f) garantire la preparazione e il confezionamento dei prodotti nel rispetto delle norme anti Covid-19;
- g) il servizio sarà svolto dal gestore e/o dal personale alle sue dipendenze, munito di apposito cartellino, in regola con le norme assistenziali, previdenziali, contrattuali, di sicurezza ed igiene del lavoro, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in merito. La ditta aggiudicataria si impegna alla contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria.
- h) stipulare polizza assicurativa, con compagnia di rilevanza nazionale, per un massimale non inferiore a € 500.000,00 per danni che dovessero derivare all'Istituto e/o a terzi, cose e persone, in relazione all'espletamento dell'attività di cui alla convenzione;
- i) garantire la disponibilità giornaliera, freschezza e igienicità di tutti i prodotti;
- l) i prodotti alimentari devono essere solo e soltanto panini freschi, pizze e schiacciate preparati in giornata e portati a Scuola in singole buste da alimenti, regolarmente confezionate e sigillate, da vendere agli studenti ed al personale. È fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non è previsto nella tabella dell'allegato "D" alla colonna "prodotti", se non con preventiva richiesta ed autorizzazione da parte dell'istituto scolastico.
- m) impegnarsi a non variare senza l'autorizzazione del Dirigente Scolastico la varietà, la tipologia, la qualità, la grammatura e il prezzo;
- n) effettuare il servizio tutti i giorni di apertura della scuola, dal lunedì al sabato, in Sede Centrale e dal lunedì al venerdì, in Succursale durante la pausa ricreativa, tranne nei periodi di sospensione delle lezioni.
- o) fornire prodotti freschi di ottima qualità, senza polifosfati aggiunti, no O.G.M. 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.
- p) garantire, per tutta la durata del contratto, il servizio secondo le disposizioni igienico-sanitarie vigenti.

Ai sensi del 1° comma dell'art. 21 della Legge 13 settembre 1982, n. 646, la ditta aggiudicataria non può cedere in subappalto totale o parziale le forniture, pena la risoluzione del contratto e le eventuali conseguenze di ordine civile.

3) DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto ha validità triennale (36 mesi) a decorrere dalla data della stipula.



4) TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALE - INFORMATIVA

Ai sensi del D.Lgs 101/18 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 precontrattuale o la mancata o parziale esecuzione del contratto.
- c. Il trattamento dei dati avviene attraverso il sistema informatizzato e mediante archivi cartacei.
- d. Titolare del trattamento dei dati è il Dirigente scolastico.
- e. Incaricati del trattamento dei dati sono il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi e gli assistenti amministrativi, oltre ai soggetti eventuali componenti della commissione di valutazione delle offerte.

Allegati:

- Capitolato
- Allegato A
- Allegato B
- Allegato C
- Allegato D

Il Dirigente Scolastico
Prof Paolo Biagioli