



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA - UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO COMPRESIVO MINTURNO 1 - LTIC854005
Via Luigi Cadorna, s.n.c. – 04026 Minturno (LT) –Tel. 077165041/Fax 07711907238
C.F. 90027880591 - Distretto Scolastico LT6 n° 49
Sito Web: www.istitutocomprensivominturno1.it e-mail: LTIC854005@ISTRUZIONE.IT
Posta certificata: LTIC854005@PEC.ISTRUZIONE.IT

Prot. n. 3997 C/14

Minturno, lì 9 Ottobre 2015

**BANDO DI GARA PUBBLICA
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI
ALIMENTI E BEVANDE ALL’INTERNO DELLE SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO
DEL COMUNE DI MINTURNO DIPENDENTI DA QUESTO ISTITUTO COMPRESIVO**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

in esecuzione della deliberazione n. 165 del Consiglio d’Istituto del 27 Giugno 2015

RENDE NOTO

che è indetta una procedura aperta, ai sensi dell’art.55 del D.Lgs. 163/2006, **per l’affidamento in concessione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande all’interno delle Scuole Secondarie di Primo grado del Comune di Minturno dipendenti da questo Istituto Comprensivo.**

A. Servizio richiesto

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

- Alunni iscritti n. 275;

L’offerta per il servizio, che sarà attivato presumibilmente a partire dal 3 Novembre 2015, deve avere una validità di trentasei mesi (**n. 3 anni**) 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, la vendita deve avvenire per non più di quindici minuti, dalle 10,20 alle 10,30 in concomitanza con l’intervallo. La ditta aggiudicataria può accedere all’Istituto prima dell’orario imposto per la necessaria preparazione della distribuzione degli alimenti.

I prodotti alimentari messi a disposizione degli alunni, devono essere solo e soltanto panini freschi, tramezzini e pizzette di Vostra produzione e/o preparazione, preparati in giornata e confezionati singolarmente. 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.

Si richiede offerta per i seguenti prodotti:

PRODOTTO	GRAMMATURA PANINI	GRAMMATURA FARCITURA	PREZZO
PANINI CON FARCITURE VARIE	100/120	60/80	
PIZZE, TRANCI O PIZZETTE	160		
BIBITE IN LATTINA 33CL			
ALTRO			

B. 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.

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 la 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.

Pertanto la ditta dovrà certificare il :

- possesso di regolare licenza per l'esercizio della vendita di pizze 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 dipartita 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 Dlgs.106/09 (TUSL);
- copia certificato di conformità al D.Lgs. n° 155 del 26/051997 (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. 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 sarà causa di esclusione.

C. Modalità di invio dell'offerta

I soggetti interessati, in possesso dei predetti requisiti, dovranno far **pervenire** la propria offerta **entro le ore 12:00 del 24 ottobre 2015**.

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 n. 1 dovrà riportare all'esterno la dicitura "OFFERTA ECONOMICA" e la busta n. 2 dovrà riportare la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA".

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 in concessione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande*".

D. 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.

La pubblicazione dell'aggiudicazione della gara avverrà entro il quinto giorno dalla delibera del Consiglio d'Istituto.

Le ditte concorrenti dovranno indicare nella propria offerta i prezzi relativamente ai singoli prodotti descritti e definiti. Non verranno presi in considerazione, quindi non verranno valutati per il computo totale, eventuali prodotti non indicati nella tabella di cui al punto A.

E. Canone per l'affidamento in concessione

Per la concessione di uso degli spazi presso i quali esercitare il servizio, il concessionario è tenuto a corrispondere alla Scuola, dopo aver firmato l'apposita convenzione per l'utilizzazione delle strutture scolastiche - legge 216 del 19.07.91 - Capitolato delle garanzie e degli impegni sottoscritti da parte dei soggetti assegnatari e il Verbale di sopralluogo affidamento lavori (ex art. 7 D.Lgs 626/94 e D.Lgs 81/08)

, un canone annuo, in rate trimestrali, che sarà oggetto di offerta in sede di procedura per la scelta del contraente e comunque non inferiore a € 5,00 (euro cinque) da moltiplicare per il numero degli alunni iscritti al 1° Settembre di ciascun anno di validità della gara. Il mancato pagamento di un rateo trimestrale entro il termine di 3° giorni dalla data prevista determina automaticamente, secondo la normativa vigente in materia, la risoluzione immediata della convenzione in essere e il rilascio degli spazi entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione effettuata tramite Raccomandata A/R.

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 di Istituto, la tipologia, la qualità, la grammatura e il prezzo;
- Disponibilità a effettuare il servizio tutti i giorni di apertura della scuola, dal lunedì al sabato dalle ore 11:00 alle ore 11:15, tranne nei periodi di sospensione dell'attività didattica.
- Descrizione degli ingredienti.

Possibili controlli da parte della scuola e responsabilità del Dirigente Scolastico:

- Il Dirigente Scolastico può in ogni momento prelevare campioni dei materiali alimentari e sottoporli ad analisi presso laboratori dell'ASL per la verifica della qualità del prodotto.
- Il Dirigente Scolastico non effettuerà controlli sul personale della ditta, perché una volta acquisita la licenza di vendita della stessa e verificata la sua regolarità, è la ditta che deve utilizzare il personale adibito alla vendita in base alle norme vigenti.
- Un eventuale controllo teso a verificare la regolarità dei lavori adibiti alla vendita potrà imputare responsabilità esclusivamente alla ditta fornitrice del servizio.
- Il D.S. della Scuola può recedere dal contratto in ogni momento a seguito di valutazione di:
 - non rispondenza del servizio richiesto
 - ogni altra causa di inadempimento del contratto di somministrazione.

Responsabile del procedimento

Il responsabile del procedimento è il DSGA Pietro Viccaro.

Pubblicazione del bando

Il presente bando viene pubblicato sul sito www.istitutocomprensivominturno1.it e affisso all'albo dei Comuni di Minturno e di Spigno Spigno Saturnia.

Informativa Trattamento Dati (d.lgs 196 /2003)

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgs 196 si informa che:

- a) le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono la procedura oggetto della gara, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della riservatezza;
- b) i diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 D.lgs n.196/03.

Firmato digitalmente da
Vincenzo D'Elia
DIRIGENTE SCOLASTICO

