

Torino, 29/11/2023

Oggetto: Bando per affidamento del servizio di ristoro/catering anno 2024

PREMESSO

che questo Istituto intende fornire un servizio di ristoro per la somministrazione di alimenti durante le pause ricreative degli alunni;

che il servizio attualmente erogato scadrà il 31/12/2023;

che è necessario procedere ad una preventiva verifica di mercato al fine di continuare a garantire tale servizio a favore degli studenti con decorrenza gennaio 2024;

TUTTO CIO' PREMESSO

il presente bando è espletato secondo il disposto del Decreto Interministeriale n. 129 del 28 agosto 2018, recante il Regolamento Amministrativo contabile delle Istituzioni Scolastiche e successive modifiche e integrazioni per offrire agli alunni un servizio di ristoro/catering all'interno dell'Istituto durante le ricreazioni come di seguito dettagliato.

Oggetto dell'appalto

Alla gara finalizzata ad affidare il servizio di catering presso l'Istituzione scolastica sono invitate le Ditte che abbiano licenza di somministrazione di alimenti e bevande e che svolgano la loro abituale attività all'interno delle Circoscrizione 2 e 3 del Comune di Torino.

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

- circa 700 alunni iscritti;
- circa 100 unità di personale docente e non docente
- n.1 sede (Piazza Robilant, 5 – Torino).

I locali potranno essere visitati previo appuntamento telefonico allo 011 33 10 05.

L'offerta per il servizio ristoro, che sarà attivato a partire da gennaio 2024, deve avere una validità fino al 31/12/2024 e non è soggetto a tacito rinnovo né a rinnovo espresso.

Tale servizio **non** deve comportare l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente e deve prevedere almeno **due** punti di erogazione, collocati giornalmente all'interno dell'Istituto secondo la seguente modalità:

- dal lunedì al venerdì (in presenza di attività didattica) dalle ore 10,05 alle ore 10,15 e dalle ore 12,05 alle ore 12,15;
- il lunedì e il martedì (in presenza di attività didattica) **anche** dalle 14,10 alle ore 14,30 (oltre a quanto al primo punto). In questo caso, il numero di studenti, per ciascun giorno, è indicativamente la metà di quanto sopra indicato.

Sarà cura dell'Istituzione scolastica fornire al gestore il calendario dell'attività didattica e provvedere alla fornitura di banchi/tavoli di dimensioni compatibili con il servizio richiesto.

Qualora gli studenti non possano recarsi presso i punti di erogazione il gestore, previo accordo con l'Amministrazione, dovrà prevedere la consegna mediante carrelli.

I prodotti alimentari messi a disposizione degli alunni, devono essere panini freschi, tramezzini e pizzette, focacce, brioches e paste artigianali tutto preparato in giornata. Dovranno essere fornite anche bibite come ad esempio succhi di frutta possibilmente in contenitori non di plastica. Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) specificata e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute, portati in Istituto in contenitori a norma.

Si richiede l'offerta per le voci specificate nell'allegato C e si chiede di proporre il costo unitario del prodotto tenendo conto della tabella riportata per favorire l'esame comparativo delle offerte pervenute.

Si richiede inoltre l'installazione e la gestione di 2 distributori di bevande calde (con disponibilità all'installazione e gestione di 1 ulteriore distributore).

Requisiti richiesti per la partecipazione alla gara

È possibile partecipare alla gara solo se si è regolarmente iscritti al registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria e Artigianato, con licenza per la somministrazione degli alimenti e bevande e attenersi a tutte le norme di Legge in vigore in materia di ristorazione.

Vista la correlazione esistente tra il servizio ristoro in questione e i rischi per la salute del consumatore legati a contaminazioni 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 e trasporto dei prodotti basato sui principi HACCP previsti dal decreto legislativo 155/97 e ss.mm.ii. I predetti requisiti devono essere posseduti sin dalla data di inizio del servizio.

I soggetti interessati dovranno compilare e sottoscrivere l'offerta tecnica e economica utilizzando gli allegati e in particolare:

- All. A - Istanza di partecipazione
- All. B - Dichiarazione del possesso dei requisiti di partecipazione
- All. C - Formulazione dell'offerta economica
- All. D - Offerta contributo economico
- All. E - Organizzazione punti di erogazione
- All. F - Disponibilità ad organizzare catering durante eventi

Dovranno, inoltre, osservare e attenersi in particolare alle seguenti specifiche:

- ✓ usare le attrezzature e gli arredi con la dovuta diligenza e, al cessare della gestione, riconsegnare gli eventuali beni di proprietà dell'Istituto in buono stato di manutenzione;
- ✓ ottenere tutte le licenze e autorizzazioni necessarie per la gestione del servizio (autorizzazioni sanitarie, licenze d'esercizio etc.). Dette autorizzazioni e licenze saranno intestate al gestore e non potranno essere trasferite, né alienate o cedute, anche in parte, in qualsiasi modo;

- ✓ non cedere o subaffittare in tutto o in parte il servizio di catering, come pure non servirsi dei locali o degli spazi per adibirli ad uso diverso da quello indicato nel presente bando;
- ✓ assumere la responsabilità di tutte le osservanze a leggi, regolamenti e disposizioni in genere di materia di somministrazione di alimenti ed in materia igienico-sanitaria nonché dell'ordine e della disciplina dello stesso;
- ✓ provvedere allo smaltimento differenziato di tutte le eventuali tipologie di rifiuti prodotti nel corso dell'esecuzione del servizio;
- ✓ effettuare tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio a proprio nome, con esonero espresso dell'amministrazione da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempiimenti nei pagamenti.
- ✓ garantire qualità e quantità dei generi di consumo tale da soddisfare completamente la continuità del servizio di ristorazione. I prodotti dovranno essere conformi alle norme vigenti.
- ✓ garantire la produzione del pane con farina di tipo 00 di grano tenero o con l'aggiunta di olio di oliva nella percentuale minima consentita dalla Legge. Il pane dovrà essere ben lievitato, ben manipolato, ben cotto in maniera che la mollica riesca spugnosa ed elastica alla pressione delle dita.
- ✓ garantire la produzione giornaliera del pane e la sua non rigenerazione così come per eventuali tramezzini, pizzette e focacce, brioches e prodotti da forno.
- ✓ i salumi non devono presentare patine né odori sgradevoli, il grasso deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore di rancido e non deve essere in eccesso; i prodotti non devono presentare alterazioni di sapore, odore, colore o iridescenza, picchiatura o alveolatura o altri difetti.
- ✓ emettere scontrino fiscale a fronte di ogni vendita.

I prezzi offerti dalla ditta dovranno essere comprensivi di:

- ✓ ogni onere secondo quanto specificato nel presente disciplinare 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.

In merito all'installazione dei distributori di bevande calde, tutti i costi di gestione, manutenzione, installazione si intendono a carico del fornitore ivi compreso il ritiro degli stessi al termine del contratto. Sono altresì a carico del fornitore i canoni di occupazione dovuti a Città Metropolitana di Torino.

Per essere ammesse a presentare l'offerta le ditte interessate dovranno possedere i requisiti di cui all'allegato B. Per comprovare il possesso dei requisiti richiesti, è sufficiente la presentazione di dichiarazioni rese ai sensi del D.P.R. 445/2000 e successive modifiche ed integrazioni, allegando alle stesse, a pena di esclusione, la fotocopia di un documento di riconoscimento del sottoscrittore in corso di validità. Successivamente l'Istituto potrà richiedere i documenti comprovanti i requisiti richiesti.

Si rammenta, altresì, che qualora si riscontrasse che le dichiarazioni sostitutive di certificazioni e/o di atti notori siano non veritiere, oltre alle responsabilità penali cui va incontro il dichiarante, l'impresa può essere esclusa, ai sensi della normativa vigente, dalla partecipazione a future gare indette dalla nostra istituzione scolastica. L'eventuale aggiudicatario dovrà, comunque, osservare tutte le norme di natura fiscale compreso a titolo di esempio non esaustivo il rilascio dello scontrino fiscale per

ciascuna vendita ai singoli studenti o dipendenti.

Modalità di partecipazione

La proposta dettagliata nei punti di cui sopra dovrà pervenire, recapitata esclusivamente a mano, presso la sede dell'Istituto, in Piazza Robilant, 5 – Torino **entro le ore 17.00 del giorno 11 dicembre 2023**, in busta chiusa e sigillata. La busta esterna dovrà riportare solo l'indirizzo dell'Istituto con la dizione "OFFERTA PER SERVIZIO CATERING 2024" e contenere tre buste come di seguito specificato (tutte le buste dovranno essere di colore bianco, prive d'intestazione e/o segni di riconoscimento):

PRIMA BUSTA: chiusa, denominata "BUSTA 1" recante la dicitura "DOCUMENTI DI AMMISSIONE" che deve contenere

1. il **presente documento firmato** in ogni pagina;
2. l'**allegato A** debitamente compilato;
3. l'autocertificazione **allegato B** debitamente compilata.

SECONDA BUSTA: chiusa, denominata "BUSTA 2" recante la dicitura "OFFERTA TECNICA", che deve contenere

1. l'**allegato E** adeguatamente compilato con un'ampia e dettagliata relazione in cui sono descritti ed illustrati in modo puntuale tutti i criteri di valutazione dell'offerta tecnica, e cioè la descrizione della modalità di erogazione del servizio e l'aderenza alla tipologia dei prodotti richiesti nel capitolato.

TERZA BUSTA: chiusa, denominata "BUSTA 3" recante la dicitura "OFFERTA ECONOMICA" che deve contenere:

1. l'offerta economica, redatta sul modulo predisposto dall'amministrazione (**allegato C**), compilato integralmente e sottoscritto dal titolare/legale rappresentante, con specifica indicazione dei prezzi offerti per i singoli prodotti. I prezzi dell'offerta dovranno essere quelli finali del consumatore (comprensivi di IVA e ogni altro onere). Potranno essere allegate eventuali note esplicative sulle caratteristiche dell'offerta, qualora non presenti già nell'offerta tecnica;
2. l'offerta del contributo annuo aggiuntivo all'Istituto (**allegato D**);
3. l'**allegato F** (organizzazione eventi).

Resta espressamente stabilito che, ai fini del termine di presentazione dell'offerta farà fede esclusivamente il timbro di ricezione a protocollo apposto sul predetto plico dalla segreteria dell'Istituto.

Non si terrà conto dell'offerta che dovesse pervenire oltre il termine, o fosse consegnata in ritardo, intendendosi questo Istituto esonerato da ogni ritardo o errore di recapito. Le offerte pervenute oltre l'ora e la data di scadenza non saranno prese in considerazione. L'offerta, una volta presentata, non potrà essere ritirata né modificata o sostituita da altre.

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

Le ditte invitate a partecipare possono mettersi in contatto con l'Istituto per necessari chiarimenti

sulla tipologia dei prodotti e relativa modalità di somministrazione al n. 011 331005 e chiedere del Dirigente scolastico e/o del DSGA.

Termine di esecuzione

Fermo restando la facoltà dell'Istituzione Scolastica di verificare i requisiti e le documentazioni richieste, si procederà alla stipula del contratto con la Ditta aggiudicataria.

Documentazione da presentare

La Ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà esibire prima della fornitura:

- a) copia certificato DURC in corso di validità;
- 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) copia certificato di conformità al D.Lgs. n° 155 del 26/05/1997 (Sistema HACCP);
- e) nominativi e documenti di identità del personale che somministrerà gli alimenti;

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.

Esame comparativo e valutazione dell'offerta

Si fa presente che alla ricezione delle offerte, entro il termine precedentemente specificato, farà seguito un esame comparativo delle offerte stesse e che si potrà procedere alla aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta pervenuta e ammessa.

L'Istituzione Scolastica si riserva 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 l'Amministrazione. Dopo l'aggiudicazione, l'impresa aggiudicataria sarà invitata a sottoscrivere apposito contratto di servizio fornitura come precedentemente specificato.

Il servizio sarà affidato facendo riferimento all'art. 108 del D.lgs. n. 36/2023 e successive modifiche e integrazioni, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo i canoni di Legge e i criteri qui indicati. Apposita commissione sarà nominata dal Dirigente Scolastico che procederà all'esame delle offerte e all'attribuzione dei punteggi il *giorno 14 dicembre 2023 alle ore 14.30* presso la sede dell'Istituto. Sono invitati a presenziare alla seduta pubblica chiunque abbia presentato domanda di partecipazione entro i termini del presente avviso. A parità di proposta, sarà ritenuta più vantaggiosa l'offerta che contiene servizi e caratteristiche aggiuntive rispetto a quelle richieste.

Ad avvenuta aggiudicazione si procederà a stipulare il relativo contratto. Tale contratto dovrà essere firmato da entrambe le parti entro e non oltre quindici giorni dalla data di accettazione, pena l'esclusione dall'aggiudicazione.

Criteri di valutazione

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa risultante dai seguenti criteri:

VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA		MAX 60 PUNTI
Allegato E: completezza dell'offerta e varietà dei prodotti; modalità di erogazione del servizio; aderenza alla tipologia dei prodotti richiesti nel capitolato con dettagliato riferimento alle caratteristiche merceologiche e commerciali degli stessi.	MAX 45 PUNTI	
Allegato E: modalità di pagamento elettroniche/cashless (anche prepagato) tra utente e gestore opportunamente documentate.	MAX 5 PUNTI	
Allegato E: comprovata esperienza nell'ambito del catering scolastico opportunamente documentata. Un punto per ogni anno scolastico completo fino ad un massimo di 5 punti.	MAX 5 PUNTI	
Allegato E: installazione terzo distributore di bevande calde.	5 PUNTI	
VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA		MAX 40 PUNTI
Allegato C: prezzo medio dei prodotti offerti (PP)	MAX 25 punti	
Allegato D: contributo annuo all'Istituto (PC): CONTRIBUTO MINIMO 400 € - punti zero	MAX 10 punti	
Allegato F: organizzazione di eventi – per ogni evento con almeno 80 panini 1 punto	MAX 5 punti	

Il punteggio relativo al prezzo medio dei prodotti (PP) è assegnato dalla seguente formula:

$PP = (PP_{min} / PP_{off}) * P_{max}$ dove

- PP è il punteggio del prezzo medio prodotti offerto dalla ditta in esame;
- PP_{min} è il prezzo medio più basso dei prodotti offerto dalle ditte;
- PP_{off} è il prezzo medio prodotti offerto dalla ditta in esame;
- P_{max} = punteggio massimo attribuibile

Il punteggio relativo al contributo annuo all'Istituto (PC) è assegnato dalla seguente formula:

$PC = (PC_{off} / PC_{max}) * P_{max}$ dove

- PC = Punteggio contributo attribuito alla ditta;
- PC_{off} = contributo offerto dalla ditta in esame;
- PC_{max} = contributo più alto offerto dalle ditte;
- P_{max} = punteggio massimo attribuibile.

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:

- 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;
- quando l'aggiudicatario viene sottoposto ad una procedura di fallimento;
- nel caso di gravi e ripetute inadempienze dell'aggiudicatario;
- nel caso in cui vi sia un ritardo ingiustificato nel termine di esecuzione del servizio superiore a quindici giorni.

Nelle ipotesi sopra descritte il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a seguito di dichiarazione, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva, da parte dell'Amministrazione.

Dopo due contestazioni scritte da parte dell'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 dall'aggiudicatario, l'Istituto avrà facoltà di recedere dal contratto, mediante preavviso scritto di giorni sette da effettuarsi con lettera raccomandata A.R.

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

Verifica campione prodotto

Un'apposita Commissione, composta da docenti e studenti, verificherà, periodicamente, a richiesta e su prodotti a campione rilasciati a titolo gratuito, la conformità a quanto indicato nella proposta di contratto e negli allegati. La verifica avverrà tramite incarico scritto da parte del Dirigente scolastico.

Informazioni di carattere generale

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e ss.mm.ii., si informa che il trattamento dei dati personali forniti dalle aziende nel corso della procedura tesa all'acquisto di beni e/o servizi, ovvero all'affidamento dell'appalto di opere e forniture, è finalizzato unicamente all'espletamento della stessa procedura ed avverrà a cura della scrivente della presente, con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire tali finalità. Il conferimento di tali dati è necessario per valutare i requisiti di partecipazione e il possesso delle qualità richieste e la loro mancata indicazione può precludere tale valutazione.

In relazione alle suddette indicazioni la ditta interessata ha il diritto di accedere ai propri dati personali, di richiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi rivolgendo le richieste al soggetto promotore della procedura. Ciascuna ditta si impegna a comunicare eventuali variazioni relative ai propri dati.

Responsabile unico del procedimento

Ai sensi dell'art. 10, commi 1 e 5, D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., Responsabile Unico del Procedimento è designato l'ing. Enrico Baccaglini, in qualità di Dirigente scolastico.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
ing. Enrico Baccaglini
(firmato digitalmente)