

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "CARLO ALBERTO DALLA CHIESA"  
CALTAGIRONE (CT)

Sedi: IPSIA Caltagirone - IPSIA Casa Circondariale - IPSEOA Mineo

Prot. n. (vedi segnatura)

I.I.S. C.A. DALLACHIESA - CALTAGIRONE  
Prot. 0011918 del 20/12/2022  
VI-10 (Uscita)

Caltagirone, 20 dicembre 2022

**AVVISO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI VENDITA PANINI FRESCHI/PIZZE  
AGLI ALUNNI ED AL PERSONALE DELL'ISTITUTO**

Scadenza presentazione delle offerte : ore 12.00 del 9 gennaio 2022 C.I.G.: **Z3F39372E5**

VISTO il decreto interministeriale n. 129/2018 e DA 7753/2018, "Regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche", in particolare l'art. 43 e seguenti che regolano l'attività negoziale delle istituzioni scolastiche;

VISTO il D.Lgs. 50/2016 nuovo codice dei contratti pubblici e in particolare l'art. 60; RITENUTO di dover procedere, al fine di assicurare un servizio affidabile, sicuro ed alle migliori condizioni di mercato, alla stipula del contratto di fornitura di panini freschi, pizze, focacce all'intervallo nella Sede centrale e succursale dell'IPSIA di Caltagirone, nonché nella Sede distaccata dell'IPSEOA di Mineo;

**E' INDETTA**

una gara per l'affidamento in concessione della durata di **UNO** anni scolastici del servizio di vendita di panini, pizze fresche, focacce, all'intervallo in ottemperanza alle prescrizioni contenute nel D.Lgs. n. 50/2016 art. 164, per quanto compatibili, nonché alla normativa statale e regionale vigente in materia, oltre che alle disposizioni contenute nel presente avviso di gara e relativi allegati.

**1. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA.**

Sono ammessi a partecipare alla gara solo ed esclusivamente, Aziende/Ditte con almeno una unità locale con sede operativa nella Regione Sicilia, risultante dalla visura camerale e con regolare autorizzazione Sanitaria, operanti nel settore della somministrazione e vendita di alimenti, bevande e merci ed in possesso dei requisiti morali, tecnici ed economici previsti.

**2. INFORMAZIONI UTILI PER LA FORMULAZIONE DELL'OFFERTA.**

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

- n. studenti frequentanti 151 ( Sede Centrale-Caltagirone)
- personale docente ed ATA n. 65+25 (Sede Centrale-Caltagirone)
- n. studenti frequentanti 75 (Sede succursale-Caltagirone)
- personale docente ed ATA n. 20 + 2 (Sede succursale-Caltagirone)
- n. studenti frequentanti 81 (Sede -Mineo)
- personale docente ed ATA n. 31+5 ( Sede -Mineo)

**3. DURATA DELLA CONCESSIONE**

Il contratto ha una durata di anni **UNO** e sarà attivato dopo l'aggiudicazione definitiva. Per i primi sei mesi il servizio si intende soggetto al periodo di prova. Quindici giorni prima della scadenza del periodo di prova, l'istituto a suo insindacabile giudizio, può recedere dal contratto con posta certificata.

Il contratto non è soggetto al tacito rinnovo né al rinnovo espresso (art. 23 L. n. 62/2005) e cessa alla sua naturale scadenza senza obbligo di disdetta.

È fatta salva la facoltà da parte dell'Amministrazione di provvedere a successivi affidamenti del contratto in applicazione dell'art. 63, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016. Nel caso di contratto pluriennale è data facoltà alle parti di rescindere ad ogni scadenza annuale tramite raccomandata o PEC da trasmettere 90 giorni prima della scadenza.

Responsabile Attività Istruttoria:

Direttore S.G.A. Salvatore Amenta

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "CARLO ALBERTO DALLA CHIESA"**  
**CALTAGIRONE (CT)**

Sedi: IPSIA Caltagirone - IPSIA Casa Circondariale - IPSEOA Mineo

#### 4. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

I prodotti alimentari devono essere solo e soltanto panini freschi, focacce, pizze di propria produzione e/o preparazione, focacce, preparati in giornata e portati a Scuola in singole buste da alimenti, regolarmente confezionate e sigillate, da vendere agli alunni ed al personale, riportante la data di confezionamento e scadenza e gli ingredienti. E' fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non è previsto nella sottostante tabella 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, 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.

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.

Si richiede offerta per i seguenti prodotti distinti per tipologia:

PRODOTTO	GRAMMATURA PANINI minimo	GRAMMATURA FARCITURA minimo
PANINO CON PROSCIUTTO COTTO	70	30
PANINO CON PROSCIUTTO CRUDO	70	30
PANINO CON SALAME	70	30
PANINO CON FORMAGGIO	70	30
PANINO CON PROSCIUTTO COTTO	100	40
PANINO CON PROSCIUTTO CRUDO	100	40
PANINO CON SALAME	100	40
PANINO CON FORMAGGIO	100	40
PANINO CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO	100	35+20
PANINO CON PROSCIUTTO CRUDO E FORMAGGIO	100	35+20
PANINO CON SALAME E FORMAGGIO	100	35+20
TRANCIO PIZZA POMODORO MOZZARELLA	80	
FOCACCIA LISCIA	80	
FOCACCIA FARCITA	80	

#### 5. OBBLIGHI DEL GESTORE

Il servizio fornito non può comportare nessun tipo di oneri e di responsabilità per l'Istituto. E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo. Sono 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 e 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 cartellino di riconoscimento, in regola con le norme assistenziali, previdenziali, contrattuali, di sicurezza ed igiene del lavoro, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in merito. Il gestore s'impegna alla contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria. Il gestore si impegna a riportare sulla confezione dei prodotti venduti la data di confezionamento e scadenza nonché gli ingredienti utilizzati. In alternativa

Responsabile Attività Istruttoria: Direttore S.G.A. Salvatore Amenta

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "CARLO ALBERTO DALLA CHIESA"  
CALTAGIRONE (CT)**

Sedi: IPSIA Caltagirone - IPSIA Casa Circondariale - IPSEOA Mineo

all'indicazione degli ingredienti sulle confezioni, il gestore dovrà indicare in un luogo ben visibile vicino al banco di vendita, una tabella con l'elencazione degli ingredienti e dei relativi allergeni con il prezzo di vendita. Non è consentita, sotto pena di scissione del contratto, la cessione o qualsiasi altra forma di subcontratto totale o parziale del servizio.

#### 6. CONTRIBUTO

Il gestore dovrà corrispondere annualmente in una rata anticipata all'Istituto scolastico il contributo liberale offerto nell'allegato "A". Tale contributo verrà gestito nel Bilancio dell'Istituto per attività deliberate nel Programma Annuale.

#### 7. REQUISITI RICHIESTI

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. 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:

1. possesso di regolare licenza per l'esercizio della vendita di focacce e panini;
2. possesso di apposito contratto di assicurazione per la copertura della Responsabilità civile verso terzi;
3. 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;
4. 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.);
- eventuali referenze circa il servizio catering presso altre scuole;
- nominativi e documenti di identità del personale che somministrerà gli alimenti.

#### 9. PREZZI

I prezzi offerti dovranno essere comprensivi di IVA e 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.

#### 10. MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

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 9 gennaio 2022 a mezzo posta mail PEC

Responsabile Attività Istruttoria:

Direttore S.G.A. Salvatore Amenta



Unione Europea  
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione



Italiadomani  
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA



Erasmus+

Via Santa Maria di Gesù s.n. - 95041 Caltagirone (CT) Tel. 095 6136155

WEB: iiscarloalbertodallachiesacaltagirone.it - PEO: ctis024002@istruzione.it - PEC: ctis024002@pec.istruzione.it

Codice Fiscale: 82002520870 - Codice Meccanografico: CTIS024002 - Codice Univoco Fatturazione: UF0CS9 - Codice IPA: istsc\_ctis024002

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "CARLO ALBERTO DALLA CHIESA"**  
**CALTAGIRONE (CT)**

Sedi: IPSIA Caltagirone - IPSIA Casa Circondariale - IPSEOA Mineo

[ctis024002@pec.istruzione.it](mailto:ctis024002@pec.istruzione.it) – La mail deve contenere due files – 1) File A "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" e il file B "OFFERTA ECONOMICA"

L'oggetto della mail deve riportare "Partecipazione alla gara per l'affidamento del servizio di distribuzione panini".

Non saranno in alcun caso presi in considerazione la mail PEC pervenute oltre il suddetto termine perentorio di scadenza.

### 11. ESAME COMPARATIVO APERTURA BUSTE E VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

La Commissione Tecnica nominata dal Dirigente Scolastico, procederà alla valutazione delle domande pervenute e verrà data comunicazione alle ditte partecipanti della data di aperture delle buste amministrative:

- Alla verifica dell'integrità e della tempestività della ricezione dei plichi pervenuti;
- All'apertura delle buste A e la 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, dovrà essere comunicato mediante e-mail all'indirizzo di posta elettronica istituzionale entro la data precedente la seduta, con allegata fotocopia di un documento di identificazione nonché con l'indicazione dei relativi poteri o degli estremi della procura speciale.

La commissione, come da norma procederà, quindi, in seduta riservata, all'esame del contenuto dei singoli documenti e all'attribuzione del relativo punteggio. 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, purché valida e giudicata congrua. 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 vantaggiosa.

### 12. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente e qualitativamente più conveniente, secondo il seguente schema:

#### Schema di valutazione

In conformità con quanto disposto dalla normativa vigente in materia di appalti e servizi, la gara sarà aggiudicata, alla ditta in possesso dei requisiti previsti nel bando di gara, che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata in base al punteggio attribuito con i seguenti criteri:

- Prezzo: punti 45
- Contributo: punti 30
- Qualificazione del servizio: punti 9
- Certificazione di qualità ISO: punti 12
- Altri servizi offerti (prenotazione prodotti tramite social network) punti 4

Totale punti 100

#### 1) PREZZO PUNTI max 45

Verrà valutato il totale delle offerte per singolo prodotto delle tre tipologie richieste (la Ditta che presenterà l'offerta più economica verrà attribuito il punteggio massimo di 45).

Responsabile Attività Istruttoria:	Direttore S.G.A. Salvatore Amenta
------------------------------------	-----------------------------------

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "CARLO ALBERTO DALLA CHIESA"  
CALTAGIRONE (CT)

Sedi: IPSIA Caltagirone - IPSIA Casa Circondariale - IPSEOA Mineo

Alle altre offerte sarà assegnato il punteggio applicando la seguente formula:

(punteggio)  $X=45 \times$  Offerta migliore

Offerta presentata

2) CONTRIBUTO ECONOMICO PUNTI max 30

(punteggio)  $X=30 \times$  Contributo offerto Contributo migliore

- contributo minimo €. 600,00

3) QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO PUNTI max 9

1) Proposte innovative per una migliore e più efficiente erogazione degli alimenti max punti 2

2) Attestazione da parte delle Ditte di aver svolto servizi di distribuzione di alimenti presso Pubbliche Amministrazioni ed Enti (punti 1 per ogni pubblica amministrazione fino ad un massimo di punti 6 ) max punti 7

4) CERTIFICAZIONE DI QUALITA'ISO O EQUIVALENTE PUNTI max 12

Certificazione ISO 9001 Punti 4

Certificazione ISO 22000 Punti 4

Altre Certificazioni ISO/equivalenti punti 2 per ogni certificazione  
max Punti 4

5) ALTRI SERVIZI OFFERTI PUNTI max 4

Prenotazione giornaliera prodotti tramite social network max Punti 4

### 13. 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;
- ripetute irregolarità o gravi anomalie nell'esecuzione degli obblighi contrattuali.

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.

### 14. FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia o divergenza, qualora non si giunga ad accordo extra-giudiziale, si intende competente il foro di Caltagirone.

### 15. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi di quanto disposto dall'articolo 5 della legge 7 agosto 1990, n. 241, e successive modificazioni, il responsabile unico del procedimento di cui al presente Avviso di selezione è il Dirigente Scolastico dott.ssa Maria Grazia De Francisci.

Art. 9 – trattamento dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. n. 196 del 30 giugno 2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" ("Codice Privacy") e successive modifiche, nonché in conformità alle disposizioni del Regolamento UE 2016/679 ("GDPR").

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "CARLO ALBERTO DALLA CHIESA"  
CALTAGIRONE (CT)

Sedi: IPSIA Caltagirone - IPSIA Casa Circondariale - IPSEOA Mineo

Il titolare del trattamento, nel seguito indicato sinteticamente come Titolare, è: l'Istituto d'Istruzione Superiore "C.A. Dalla Chiesa" – Caltagirone con sede legale in via Santa Maria di Gesù, snc., a Caltagirone (CT), telefono 095 6136155 codice fiscale 82002520870, codice meccanografico CTIS024002, email ctis024002@istruzione.it, PEC ctis024002@pec.istruzione.it, rappresentato dal Dirigente Scolastico dott.ssa Maria Grazia De Francisci.

Il Responsabile per la Protezione dei Dati, nel seguito indicato sinteticamente come RPD, è: NetSense S.r.l. con sede legale in via Novaluce 38, a Tremestieri Etneo provincia di CT, Partita IVA 04253850871, telefono: 095.8996123, email aziendale: info@netsenseweb.com, PEC aziendale: netsense@pec.it, nella persona di: Ing. Renato Narcisi, PEC personale: renato.narcisi@arubapec.it.

Le informazioni fornite dal titolare ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. 196/2003 e degli Artt. 13-14 del Regolamento ("fornitori di beni e servizi, operatori economici ed esperti esterni"), le stesse anche reperibili nella sezione "Privacy e Protezione dei dati personali" del sito WEB dell'Istituto.

16. PUBBLICAZIONE

Il presente bando viene pubblicato sul sito web della Scuola [www.iiscarloalbertodallachiesacaltagirone.it](http://www.iiscarloalbertodallachiesacaltagirone.it), nell'apposita sezione di "Pubblicità Legale – Albo on-line".



Il Dirigente<sup>1</sup>  
Dott.<sup>ssa</sup> Maria Grazia De Francisci

<sup>1</sup> Documento prodotto e conservato in originale informatico e firmato digitalmente ai sensi dell'art. 20 del CAD.

Responsabile Attività Istruttoria:	Direttore S.G.A. Salvatore Amenta
------------------------------------	-----------------------------------