

CUC Consortile Cavanese e Valli di Lanzo

OFFERTA TECNICA RELATIVA A:	
TITOLOGIA DI PROCEDURA:	PROCEDURA NEGOZIATA
OGGETTO:	CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE MEDIANTE BAR
CIG:	BAEF2CCD89
CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:	OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA

AMMINISTRAZIONE TITOLARE DEL PROCEDIMENTO:	
ENTE:	CUC CONSORTILE CAVANESE E VALLI DI LANZO
CENTRO DI COSTO:	DIRIGENTE LICEO STATALE SALVATORE DI GIACOMO
PARTITA IVA:	CFAVCP-000085B
INDIRIZZO:	
RUP:	FABRIZIA LANDOLFI
PUNTO ORDINANTE:	

CONCORRENTE:	
PARTECIPANTE:	CAT S.R.L.
PARTITA IVA:	08458881219
SEDE LEGALE:	VIA NUOVA POGGIOREALE, 45A, 80143, NAPOLI
PEC:	CATSRL@CASELLAPEC.COM
OFFERTA SOTTOSCRITTA DA:	ETELBERTO AVALLONE
CODICE FISCALE:	VLLTBR68M10F839W
FORMA DI PARTECIPAZIONE:	SINGOLO

QUESTIONARIO:	
PER QUANTI ANNI SI È PRESTATO SERVIZIO BAR PRESSO UN ISTITUTO SCOLASTICO PUBBLICO?	6
QUANTI PRODOTTI BIO AGGIUNTIVI VENGONO OFFERTI DALL'OE PER LE CATEGORIE PREVISTE NEL CAPITOLATO?	6
QUANTI PRODOTTI PER ALLERGIE/INTOLLERANZE VENGONO OFFERTI DALL'OE PER LE CATEGORIE PREVISTE NEL CAPITOLATO?	6
QUANTI PRODOTTI DIETETICI VENGONO OFFERTI DALL'OE PER LE CATEGORIE PREVISTE NEL CAPITOLATO?	6
QUANTI PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONI DI FILIERA CORTA VENGONO OFFERTI DALL'OE?	4
QUANTI PRODOTTI A KM 0 VENGONO OFFERTI DALL'OE?	4
SI UTILIZZANO PRODOTTI ECOLABEL	SI
L'OE POSSIEDE LA REGISTRAZIONE EMAS	NO
L'OE POSSIEDE LA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 14001, IN CORSO DI VALIDITÀ	NO

ATTENZIONE: QUESTO DOCUMENTO NON HA VALORE SE PRIVO DELLA SOTTOSCRIZIONE A MEZZO FIRMA DIGITALE

1t432655fmw0o0o0gc8kc8c80o00c8w



Ministero dell'Istruzione e del Merito

POLO LICEALE SALVATORE DI GIACOMO

San Sebastiano al Vesuvio (NA), 80040 -San Sebastiano al Vesuvio (NA)

Tel.: 081 7712166 - C.F.: 95246130637 - C.M.: naps97000l E-mail: naps97000l@istruzione.it -

Pec: naps97000l@pec.istruzione.it

**Allegato “G” al Capitolato tecnico
SCHEMA DI OFFERTA TECNICA**

Oggetto: procedura negoziata senza pubblicazione di un bando di gara, previa indagine di mercato, per l'affidamento della Concessione del Servizio di bar-punto di ristoro interno presso il POLO LICEALE SALVATORE DI GIACOMO di San Sebastiano al Vesuvio (NA), ai sensi dell'art. 187 del D. Lgs. n. 36/2023, per 6 (sei) ANNI, per un importo stimato pari a €1.373.418,77 Iva esclusa.

CIG: BAEF2CCD89

Il sottoscritto: AVALLONE ETELBERTO

Nato a: NAPOLI, il 10/08/1968

Residente a: SAN SEBASTIANO AL VESUVIO Provincia di NA, C.F. VLLTBR68M10F839W

Via/Piazza VIALE MICHELANGELO n.° 15

in qualità di: (indicare la carica, anche sociale) legale rappresentante ed amministratore unico
dell'Operatore/Impresa: CAT S.R.L.

con sede nel Comune di: NAPOLI Provincia di NA, Via NUOVA POGGIOREALE 45/A, CAP: 80143

codice fiscale: 08458881219

partita I.V.A.: 08458881219

telefono: 3735107098 fax //

indirizzo di posta elettronica: ammenna2@gmail.com

nella dedotta qualità, presenta la seguente Offerta Tecnica e accetta, esplicitamente ed incondizionatamente, tutte le obbligazioni e condizioni contenute nel Disciplinare della procedura in oggetto, nel Capitolato Tecnico e negli altri allegati, dichiarando di essere disposto ad assumere l'affidamento in Concessione del Servizio di ristorazione mediante BAR presso la sede del POLO LICEALE SALVATORE DI GIACOMO, Via Marino Falconi, n° 9, San Sebastiano al Vesuvio (NA)

CRITERIO		PUNTI MAX (70 pt)		SUB- CRITERI DI VALUTAZIONE	Punti T max	Punti D max
1	Qualità del servizio BAR, considerando l'organizzazione del punto BAR e caffetteria	40	1.1	1 PUNTO PER OGNI ANNO DI SERVIZIO BAR SVOLTO PRESSO ISTITUTI SCOLASTICI PUBBLICI	12 PUNTI	
			1.2	PROPOSTE MIGLIORATIVE SU: - allestimento servizio bar (es. Arredi, attrezzature) - supporto organizzativo agli eventi scolastici (open day, conferenze, feste di fine anno) Allegare una relazione di max 2 facciate		14 PUNTI
			1.3	MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO BAR Il concorrente dovrà descrivere le modalità di organizzazione del servizio con particolare riferimento a: - organizzazione del punto bar e caffetteria - piano di organizzazione del personale, pianta organica con indicazioni di ruoli e categorie, calendario lavorativo nel rispetto di quanto previsto nella documentazione di gara- - descrizione delle modalità di organizzazione del servizio dal punto di vista qualitativo e funzionale Allegare una relazione di max 2 facciate		14 PUNTI

2	Proposte affendenti alla qualità degli alimenti <i>(numero di prodotti - alimenti e bevande -eventualmente offerti dall'operatore economico in aggiunta a quelli richiesti dall'Amministrazio ne nel Capitolato tecnico della presente procedura)</i>	18	2.1	NUMERO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONI BIOLOGICHE 1 punto per ciascun prodotto offerto	6 PUNTI	
			2.2	FORNITURA DI PRODOTTI PER ALLERGIE, INTOLLERANZE 1 punto per ciascun prodotto offerto	6 PUNTI	
			2.3	FORNITURA DI PRODOTTI DIETETICI 1 punto per ogni prodotto offerto	6 PUNTI	
3	Criteri di sostenibilità ambientale	12	3.1	FORNITURA DI PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONI DI FILIERA CORTA*** 1 punto per ciascun prodotto offerto	4 PUNTI	
			3.2	FORNITURA DI PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONI A KM 0** 1 punto per ciascun prodotto offerto	4 PUNTI	
			3.3	UTILIZZO DI PRODOTTI PER LA PULIZIA CON MARCHIO DI QUALITÀ ECOLOGICA DELL'UNIONE EUROPEA “ECOLABEL UE”	4 PUNTI	
4	Certificazioni di qualità possedute dall’operatore economico offerente alla data di scadenza stabilita per la presentazione delle offerte (registrazione	10	4.1	7 punti per la registrazione EMAS	7 PUNTI	
			4.2.	3punti per la Certificazione UNI EN ISO 14001, in corso di validità	3 PUNTI	

EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001, in corso di validità)					
--	--	--	--	--	--

Si allega alla presente la documentazione a comprova del possesso delle caratteristiche tecniche offerte per l'espletamento del Servizio.

Luogo, data Napoli, 17/04/2026

Per l'Operatore economico offerente: CAT SRL
(il legale rappresentante) ETELBERTO AVALLONE
Amministratore unico e legale rappresentante
(Firmato digitalmente)

Ai sensi e per gli effetti degli art. 1341 e 1342 del codice civile, l'offerente dichiara che:

- la presente offerta è irrevocabile ed impegnativa sino al 180° (centottantesimo) giorno solare, successivo alla scadenza del termine ultimo per la presentazione della stessa;
- è consapevole che **saranno escluse** le offerte plurime, parziali, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 70, comma 4, lett. a), del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- è consapevole che **saranno altresì escluse**, in quanto considerate inammissibili ai sensi dell'art. 70, comma 4, lett. c) e f), del Codice, le Offerte rispetto alle quali la Commissione giudicatrice ritenga sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o che ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara;
- è consapevole che detta offerta non vincola in alcun modo l'Amministrazione;
- ha preso cognizione di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione di tutte le prestazioni oggetto del contratto, e che di tali circostanze ha tenuto conto nella determinazione dei valori richiesti, ritenuti remunerativi.

Luogo, data Napoli, 17/04/2026

Per l'Operatore economico offerente: CAT SRL
(il legale rappresentante) ETELBERTO AVALLONE
Amministratore unico e legale rappresentante
(Firmato digitalmente)

(in caso di raggruppamenti temporanei di Operatori Economici o consorzi ordinari non ancora costituiti, la suddetta dichiarazione deve essere sottoscritta da tutti gli Operatori raggruppati o consorziati)

Operatore_____

Sottoscrizione _____

Operatore_____

Sottoscrizione _____

Operatore_____

Sottoscrizione _____

Operatore_____

Sottoscrizione _____

Operatore_____

Sottoscrizione _____

PROGETTO TECNICO – GESTIONE BAR SCOLASTICO

Criterio 1.2 - PROPOSTE MIGLIORATIVE

1. Proposte migliorative per l'allestimento del servizio bar (arredi e attrezzature)

CAT Srl propone un allestimento del punto bar improntato a criteri di **funzionalità, innovazione e sostenibilità**, finalizzato a migliorare l'esperienza dell'utenza e l'efficienza del servizio.

1.1 Arredi

E' previsto il riutilizzo degli arredi ed attrezzature attualmente presenti e utilizzati da CAT Srl, concessionaria uscente del servizio.

Sarà valutata la sostituzione funzionale di eventuali attrezzature obsolete, e comunque in linea con i principi dei CAM vigenti ed al fine del miglioramento del servizio.

1.2 Innovazione e sostenibilità

A titolo migliorativo, CAT Srl prevede:

- utilizzo di **illuminazione LED a basso consumo**
- introduzione di sistemi per la riduzione della plastica monouso
- installazione di erogatori di acqua microfiltrata
- utilizzo di materiali eco-compatibili per arredi e accessori

1.3 Miglioramento dell'esperienza utente

L'organizzazione dello spazio sarà orientata a:

- ridurre i tempi di attesa
- facilitare la scelta dei prodotti
- garantire ordine e pulizia costante

2. Supporto organizzativo agli eventi scolastici

CAT Srl si impegna a fornire un supporto attivo e qualificato alle attività extracurricolari dell'Istituto, contribuendo alla valorizzazione della vita scolastica. Il servizio sarà prestato a titolo gratuito per i primi due eventi; per gli eventuali successivi, si applicheranno le tariffe previste nel listino economico allegato alla presente procedura..

Il servizio sarà disponibile, su richiesta dell'Istituto, in occasione di:

- open day e giornate di orientamento
- conferenze e seminari
- eventi istituzionali
- feste di fine anno e iniziative scolastiche

Per tali eventi, CAT Srl garantisce:

- predisposizione di un'offerta dedicata (bevande, snack, catering leggero)
- organizzazione del servizio in funzione del numero di partecipanti
- allestimento temporaneo di punti di distribuzione aggiuntivi (se necessario)

Il servizio sarà gestito con:

- rapidità operativa
- flessibilità organizzativa
- attenzione alla qualità dei prodotti

In occasione degli eventi, sarà previsto:

- eventuale supporto aggiuntivo di personale aziendale
- estensione dell'orario di servizio
- pianificazione preventiva con la Direzione scolastica

Anche durante gli eventi sarà garantito:

- utilizzo di prodotti di qualità e freschi
- rispetto delle norme igienico-sanitarie
- impiego di materiali compostabili o riciclabili
- gestione corretta dei rifiuti

2.1 Valore aggiunto per l'Istituto

Il supporto agli eventi rappresenta un elemento migliorativo in quanto:

- contribuisce al buon esito delle iniziative scolastiche

- migliora l'accoglienza di studenti e visitatori
- rafforza l'immagine dell'Istituto

3. Innovazione digitale – App “Il Merendero”

Al fine di migliorare l'efficienza del servizio bar e ridurre i tempi di attesa, CAT Srl prevede l'introduzione dell'applicazione digitale “**Merendero**”, piattaforma dedicata alla gestione degli ordini in ambito scolastico.

L'app consente agli utenti (studenti e personale) di:

- consultare il menu aggiornato del bar
- effettuare ordini in anticipo
- selezionare l'orario di ritiro

Grazie a tale sistema, il servizio risulta maggiormente organizzato, permettendo una **gestione programmata dei flussi**, soprattutto durante le fasce di maggiore affluenza (ricreazione).

Dal punto di vista operativo, l'utilizzo dell'app consente all'operatore:

- di preparare anticipatamente gli ordini
- di ridurre le code presso il banco
- di ottimizzare tempi e risorse

L'introduzione di “Merendero” rappresenta inoltre un elemento di innovazione digitale, in linea con le esigenze delle nuove generazioni e con i principi di modernizzazione dei servizi scolastici.

Ulteriore valore aggiunto è rappresentato dalla possibilità di:

- ridurre gli sprechi alimentari grazie alla programmazione degli ordini
- migliorare il controllo delle vendite e delle scorte
- garantire maggiore trasparenza verso l'utenza

4. Conclusioni

L'adozione dell'app “Merendero” consente di offrire un servizio:

- più rapido ed efficiente
- organizzato e innovativo
- orientato alla qualità e alla sostenibilità

configurandosi come un elemento migliorativo significativo nell'ambito della gestione del bar scolastico.

PROGETTO TECNICO – GESTIONE BAR SCOLASTICO

Criterio 1.3 - MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO BAR

1. Organizzazione del punto bar e caffetteria

L'organizzazione del punto bar è progettata per garantire **efficienza operativa, rapidità del servizio e qualità dell'offerta**, in coerenza con le caratteristiche dell'utenza scolastica.

Il layout funzionale del bar sarà strutturato in modo da ottimizzare i flussi operativi, prevedendo:

- area preparazione bevande calde (caffetteria)
- area esposizione prodotti pronti (snack, panini, prodotti da forno)
- area servizio e consegna
- area cassa integrata

Particolare attenzione sarà dedicata alla **visibilità e accessibilità dei prodotti**, favorendo scelte rapide da parte dell'utenza e riducendo i tempi di attesa durante le fasce di maggiore affluenza (ricreazione).

L'organizzazione del banco sarà orientata alla logica “**servizio veloce**”, con disponibilità di prodotti “ready to go” e preparazioni anticipate per gli articoli ad alta rotazione, nel rispetto degli standard igienico-sanitari.

Le attrezzature utilizzate saranno professionali, efficienti e conformi alle normative vigenti, garantendo continuità operativa e qualità del servizio erogato.

2. Piano di organizzazione del personale

Il servizio sarà gestito mediante una **pianta organica essenziale**, composta da:

- **n. 1 operatore addetto al bar (livello CCNL H05Y - pubblici esercizi)**

Ruolo e responsabilità

L'operatore sarà responsabile di:

- preparazione e somministrazione di alimenti e bevande
- gestione cassa e rapporti con l'utenza
- controllo e rifornimento prodotti
- pulizia e sanificazione degli ambienti
- gestione rifiuti nel rispetto delle norme ambientali

Calendario lavorativo

Il servizio sarà garantito dal lunedì al sabato, in coerenza con il calendario scolastico e secondo gli orari stabiliti dalla stazione appaltante, coprendo l'intero periodo di apertura dell'istituto.

L'organizzazione giornaliera sarà articolata in:

- fase di pre-apertura (preparazione e allestimento)
- fase operativa (somministrazione durante le attività scolastiche)
- fase di chiusura (pulizia, riordino e controllo)

Continuità del servizio

Al fine di garantire la continuità operativa, sarà previsto un **sistema di sostituzione tramite personale aziendale qualificato**, attivabile tempestivamente in caso di assenza dell'operatore titolare.

3. Modalità di organizzazione del servizio (qualità e funzionalità)

L'organizzazione del servizio è orientata a garantire elevati standard qualitativi, efficienza gestionale e soddisfazione dell'utenza.

3.1 Qualità del servizio

Il servizio sarà improntato ai seguenti principi:

- utilizzo di prodotti freschi e di qualità
- rispetto delle normative igienico-sanitarie (HACCP)
- attenzione alle esigenze alimentari diversificate (es. prodotti per intolleranze, alternative salutari)
- conformità ai Criteri Ambientali Minimi (CAM)

3.2 Efficienza funzionale

Per assicurare funzionalità ed efficacia:

- saranno predisposte procedure operative standardizzate
- verrà adottata una gestione anticipata dei prodotti ad alta richiesta

- saranno ridotti i tempi di attesa tramite organizzazione del banco e flussi semplificati

Durante le fasce di maggiore affluenza, il servizio sarà ottimizzato attraverso:

- disponibilità immediata di prodotti pronti
- semplificazione delle operazioni di pagamento e consegna

3.3 Gestione e controllo

Il servizio sarà costantemente monitorato attraverso:

- controllo delle scorte e approvvigionamenti
- verifica della qualità dei prodotti
- controllo delle condizioni igieniche e di sicurezza

3.4 Sostenibilità e responsabilità ambientale

L'organizzazione del servizio prevede:

- corretta gestione della raccolta differenziata
- riduzione degli sprechi alimentari
- utilizzo di materiali e imballaggi a ridotto impatto ambientale

Conclusioni

Il modello organizzativo proposto, pur basato su una struttura snella, garantisce:

- continuità ed efficienza del servizio
- elevati standard qualitativi
- rapidità nelle fasi di somministrazione
- piena conformità alla documentazione di gara

L'approccio adottato consente di coniugare **qualità, sostenibilità e funzionalità**, assicurando un servizio bar adeguato al contesto scolastico e alle esigenze dell'utenza.