



PROT.N. 1388/2017

CORZANO, 30/01/2017

ALL' ALBO
SITO WEB
AGLI ATTI

CIG. 6954386CDD

**BANDO DI GARA DI PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE
DELLA GESTIONE DEL BAR INTERNO ALL'ISTITUTO
SERVIZIO DI RISTORO - Capitolato -
con somministrazione di bevande calde/fredde e prodotti alimentari**

**PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE ENTRO E NON OLTRE
LE ORE 13,00 DEL 24 FEBBRAIO 2017**

Si rende noto che l' Istituto " V. Dandolo ", ubicato nel Comune di Corzano – Bargnano di **Corzano** (BS), Piazza Chiesa n. 2, intende procedere all'affidamento in concessione, mediante procedura **aperta** ad evidenza pubblica ai sensi dell'art. 3, comma 1, lettera sss), del D.Lgs. n. 50/2016, della gestione del SERVIZIO BAR all'interno dell'Istituzione Scolastica stessa.

La procedura viene indetta in ottemperanza alle norme che regolano le attività negoziali delle Istituzioni Scolastiche autonome di ogni ordine e grado, in particolare gli articoli da 31 a 35 e 50 del D.L. n° 44 dell' 1/2/2001, e sarà disciplinata dal D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 "Nuovo Codice degli Appalti e delle **Concessioni**" e segnatamente dagli artt. 164 e segg.

Ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a), del D.Lgs. 50/2016, la concessione sarà aggiudicata **secondo** il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto **qualità/prezzo** (nel successivo Art. 14 si indicano i parametri variabili di valutazione delle offerte tecniche ed economiche che saranno ammesse alla gara ed i relativi punteggi massimi attribuibili dalla Commissione giudicatrice per ognuno di detti parametri).

Il presente Bando (unitamente ai suoi ALLEGATI nel seguito specificati) disciplina la gara **da** esperire per l'affidamento in concessione della gestione del servizio bar di elevata qualità c/o l' Istituto V.Dandolo " (d'ora in poi **denominato** "Istituto"), da **effettuarsi** a cura del Concessionario (d'ora in poi denominato "Gestore"). Il servizio bar oggetto del presente Bando si rivolge principalmente agli studenti (l'Istituto ha attualmente circa **n. 600 alunni** presso la sede centrale di Bargnano), al personale docente (**n. 130 a.s. 2016/2017** presso la sede Centrale di Bargnano), al personale A.T.A. (**n. 58 dipendenti a.s. 2016/2017** presso la sede **centrale** di Bargnano), **nonché ai genitori e visitatori occasionalmente presenti in Istituto**.

Si precisa che l'utilizzo del servizio bar è facoltativo da parte degli utenti che vi possono accedere per scelta individuale, poiché nessun obbligo è fatto loro di acquistare alimenti o bevande presso il bar interno e pertanto l'Istituto non garantisce nessun flusso minimo per il **servizio** bar ed il gestore non potrà **avanzare** alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche, anche di natura economica, del contratto per l'**eventuale** mancato utilizzo del servizio bar da parte degli utenti. Il servizio bar non può comportare nessun tipo di onere e



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: bsis02200a@istruzione.it - Web: www.iisdandolo.gov.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"



responsabilità per l'Istituto trattandosi di concessione di servizi con rischio operativo a carico del Gestore concessionario. Gli arredi e le attrezzature del locale sono in parte di proprietà dell'attuale Gestore.

Per elevata **qualità** del servizio bar s'intende il porre in essere con continuità accorgimenti di **miglioramento** di:

- ☐ confort ambientali, intesi sia dal punto di vista tecnico (luminosità, sonorità ecc.), sia dal punto di vista dell'esecuzione del servizio (pulizia e riordino continuo di tavoli e locali, cortesia del personale, tempi di attesa, ecc.);
- ☐ qualità degli alimenti (freschezza, corretta preparazione, varietà, e tutto ciò che prevede la **normativa** vigente, etc).

La porzione di immobile in cui il servizio bar sarà svolto, identificata nella planimetria, è di **proprietà** delle IAR e **gestito** dalla Provincia e l'Istituto è legittimato alla indizione della presente gara ed alla stipula del conseguente contratto di concessione.

Il Gestore si impegna a distribuire alimenti conformi agli standard nutrizionali di qualità e di **sicurezza** alimentare di cui al Reg. CE 852/2004.

ART. 1 - ENTE CONCEDENTE

Stazione o Ente concedente: Istituto di Istruzione Superiore " V. Dandolo " Bargnano di Corzano (Bs) - C.F. 86000710177 – www.iisdandolo.gov.it – tel. 030/9718227-030/9718132

ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione consiste nella gestione del SERVIZIO DI BAR **INTERNO** presso la sede dell'Istituto (Ente concedente), **finalizzata all'organizzazione ed erogazione di** un servizio di bar, caffetteria, servizio di ristoro con **somministrazione di bevande calde/fredde e di prodotti** alimentari, servizio di elevata qualità da **effettuarsi** a cura del soggetto aggiudicatario.

Dalla concessione sono esclusi eventuali distributori automatici di cibi e bevande in quanto l'Istituto ha autonomia di gestione.

ART. 3 - LUOGO DI ESECUZIONE

La concessione dovrà essere svolta presso la sede centrale dell' Istituto V. Dandolo Piazza Chiesa n. 2, **nei** locali situati al piano terra reparto indirizzo agrario, come da planimetria **DA VISIONARE DURANTE IL SOPRALLUOGO**.

I locali **dovranno** essere allestiti ed arredati a cura e spese del gestore concessionario.

Sono a carico del gestore i seguenti adempimenti:

- il **pagamento** diretto delle utenze per l'acqua e l'energia elettrica e riscaldamento calcolati dallo stesso Ente Locale Provincia di Brescia;
- la denuncia all'Ente erogatore e il pagamento della Tassa Rifiuti Solidi Urbani;
- l'eventuale contratto del servizio telefonico ad uso privato con intestazione della relativa utenza;

ART. 4 - DURATA

La concessione **ha la durata di anni 3 (tre) dall' 1/09/2017 al 31/08/2020 o comunque** avrà effetto dalla data di stipula del contratto se successiva, salvo procedere alla consegna dei locali prima dell' inizio dell' anno scolastico, **dal 15/07/2017**.

Alla data di scadenza della concessione il servizio si intenderà cessato senza necessità di formale disdetta da parte dell'Istituto.

Ai sensi dell'art. 23 della Legge n. 62/2005 e successive integrazioni e modificazioni non è ammesso procedere al rinnovo del contratto medesimo. All'uopo, il contratto non può prevedere clausole di rinnovo **automatico**, pena la nullità dell'atto.

E' consentito, nel caso di particolari esigenze di carattere organizzativo e previo accordo tra le parti, da concordare almeno due (2) mesi prima della scadenza, solo la proroga del contratto per un periodo non superiore a mesi sei (6) dalla data di scadenza del contratto stesso, il tempo occorrente per l'attivazione del procedimento amministrativo ex novo, finalizzato ad indire una nuova gara ad evidenza pubblica. **Durante** il



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 – e-mail: bs002200a@istruzione.it – Web: www.iisdandolo.gov.it – C.F. 96000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"



periodo di proroga, il concessionario dovrà garantire il prosieguo del servizio bar alle condizioni pattuite nel contratto scaduto.

Il tempo per l'allestimento sarà invece garantito al gestore nel periodo di sospensione delle attività scolastiche e più precisamente dal 15 luglio 2017 al 31 agosto 2017.

ART. 5 - ORARI DI APERTURA E CHIUSURA

Il servizio bar dovrà essere attivo, a regime, dall'avvio dell'anno scolastico (1^a settembre) e, ininterrottamente, fino al termine dei lavori delle Commissioni per gli Esami di Stato (indicativamente 15 luglio) con le seguenti modalità:

- ☐ Nei giorni di attività didattica: dalle 7.30 alle 15.30 (dal lunedì al venerdì) - Nella giornata di sabato quando si prevedono eventi o incontri con l'utenza esterna, comunque da concordare con l'Istituto;
- ☐ In orario extrapomeridiano (su richiesta dell'Istituto): in occasione di scrutini, collegio docenti, corsi di aggiornamento, conferenze, ricevimento collettivo, attività extracurricolari, consigli di classe aperti ai genitori, durante tutte le manifestazioni anche serali che l'Istituto organizzerà, ogni qualvolta che il Dirigente lo richiederà.
- ☐ Il bar resterà chiuso nei giorni di domenica, festivi, nelle giornate di chiusura della scuola deliberate dal Consiglio d'Istituto e quando richiesto dall'autorità competente, nel rispetto delle norme di ordine pubblico, senza diritto di indennizzo alcuno.

CHIAVI DEI LOCALI

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali devono essere lasciate in copia in busta sigillata e controfirmata in ogni lembo dal gestore presso l'Amministrazione Scolastica presso l'ufficio del Direttore d.s.g.a."

Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, il gestore ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo al Dirigente, provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi.

ART. 6 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Ai sensi e per gli effetti del combinato disposto degli artt. 95 D.Lgs. 50/2016 e 173 D.Lgs. 50/2016, la migliore offerta sarà selezionata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Verrà ritenuta più vantaggiosa l'offerta che conseguirà il punteggio più elevato in applicazione dei criteri indicati nel successivo Art. 14, salvo valutazione di congruità o di anomalia delle offerte ammesse in gara ai sensi dell'art. 97, commi 3 e segg., del D.Lgs. 50/2016 di cui al successivo Art.15.

Le operazioni di gara saranno assoltte, ai sensi degli artt. 77 e segg. del D.Lgs. 50/2016, da un'apposita Commissione giudicatrice, commissione che procederà alla valutazione delle offerte con l'applicazione dei criteri di valutazione di cui sopra e a conclusione dei lavori, formerà una graduatoria la quale sarà poi sottoposta al Dirigente Scolastico per l'aggiudicazione provvisoria.

ART. 7 - MODALITÀ DI DIFFUSIONE DEL BANDO

Il presente Bando di gara e i rispettivi ALLEGATI, sono pubblicati all'albo on line dal giorno 1/02/2017 dell'Istituto : www.iisdandolo.gov.it

ART. 8 – MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio bar, comprensivo di tutte le operazioni dirette ed indirette connesse con l'esercizio della suddetta attività, verrà somministrato dal gestore con le modalità ed alle condizioni disciplinate dal presente Bando di gara.

L'elevata qualità del servizio richiesto viene intesa - in senso ampio, comprendendo:

- accorgimenti di miglioramento di comfort ambientale, intesi sia dal punto di vista tecnico sia dal punto di vista dell'esecuzione del servizio, quali pulizia e riordino continuo di tavoli, suppellettili e locali;



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: bsis02200a@istruzione.it - Web: www.iisdandolo.gov.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"



- qualità degli alimenti e bevande in applicazione delle procedure di HACCP e delle norme sulla sicurezza dei lavoratori e degli utenti: prima scelta, freschezza, corretta preparazione, varietà.

L'offerta da **presentarsi** a cura dei partecipanti alla presente gara deve quindi tenere conto di tutti **gli aspetti** che possono influire sulla qualità del servizio intesa come su indicato, secondo le modalità precisate **nel** presente Bando.

E' fatto divieto al **concessionario** di **sub-concedere** i locali in uso ad altro operatore economico .

ART. 9 – REQUISITI DI AMMISSIONE

Possono partecipare alla gara per l'affidamento della concessione i soggetti in possesso dei **seguenti requisiti**:

- requisiti di capacità giuridica a contrattare con la P.A. (requisiti di ordine generale ai sensi dell'art. 80 del D.Lgs. 50/2016);
- iscrizione nel Registro delle imprese tenuto dalla Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigianato competente (**requisiti di idoneità professionale** ai sensi dell'art. 83, comma 1, lett. a) e **comma 3**, del D.Lgs. 50/2016] per attività analoga o coerente con quella oggetto del servizio in concessione;
- possesso dei requisiti per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e **applicazione** delle procedure di HACCP e delle norme sulla sicurezza dei lavoratori e degli utenti.
- garantire, a pena di esclusione, la presenza costante nel luogo di svolgimento del servizio, in orari di apertura, di **almeno** due addetti alla erogazione dello stesso.

Non sono **ammesse** a partecipare imprese raggruppate.

Non possono partecipare alla medesima gara i concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 c.c.

I requisiti **suddetti** dovranno essere documentati (attestati in sede di gara) da ognuno degli **operatori** economici **concorrenti** mediante la compilazione della dichiarazione sostitutiva predisposta e secondo il modello **allegato** al presente Bando (ALLEGATO 1).

L'ente **concedente** procederà, nel rispetto delle vigenti norme contenute nel D.Lgs. 50/2016, alla verifica dei suindicati requisiti di ammissione alla gara sulla base delle autodichiarazioni rese dal concorrente aggiudicatario.

ART. 10 – CANONE DI CONCESSIONE DEI LOCALI

L'importo del canone annuale da versare all'Istituto, **posto a base dell'offerta**, dovrà essere non inferiore ad

€ 20.000,00 (ventimila/00)

Il contributo, così come risulterà dall'aggiudicazione, dovrà essere corrisposto all'Istituto in **due rate** di pari importo alle seguenti scadenze:

- ☐ giorno 30 novembre di ogni anno 50%;
- ☐ giorno 30 aprile di ogni anno 50%.

L'eventuale **variazione** della popolazione scolastica, sia in aumento che in diminuzione, non potrà **costituire** presupposto per la pretesa di revisione del canone.

Il Gestore si obbliga a pagare per intero il contributo stabilito, senza mai poterlo scomputare e diminuire, qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti della scuola. Il pagamento **non** potrà essere **ritardato**.

ART. 11 – SOPRALLUOGO

A pena di **esclusione** ed al fine di poter elaborare una più attendibile offerta, i soggetti offerenti dovranno effettuare un sopralluogo previa prenotazione da **concordare con il prof. Claudio Marelli**, per il periodo dal **2 febbraio al 14 febbraio 2017**.

Durante il sopralluogo saranno mostrati i locali che verranno dati in consegna al Gestore aggiudicatario, si prenderà visione delle planimetrie, degli arredi e delle attrezzature.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: bsis02200a@istruzione.it - Web: www.iisdandolo.gov.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"



Dell'avvenuto sopralluogo sarà immediatamente **rilasciata** apposita dichiarazione, a firma congiunta del docente vicario prof. Claudio Marelli e del legale rappresentante del concorrente o di suo delegato munito di apposita delega scritta (redatta esclusivamente utilizzando il Modello verbale di sopralluogo allegato al presente Bando) denominato (ALLEGATO 5), che, a pena di esclusione, deve essere **inserito** dal concorrente nella Busta "A".

ART. 12 - GARANZIE

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare alla stipula del contratto:

- una polizza assicurativa di copertura degli infortuni, RCT, nonché patrimoniale per eventuali danni al fabbricato con un massimale non inferiore a 2.000.000,00 (duemilioni/00) di euro;

ART. 13 – TERMINE ULTIMO PER LA RICEZIONE DELLE OFFERTE

Il plico chiuso, controfirmato e sigillato sui bordi di **chiusura** deve pervenire, a pena di esclusione, entro e non oltre il termine perentorio delle **ore 13,00 del giorno 24 febbraio 2017** all'Ufficio Protocollo dell'Istituto concedente "V. Dandolo" Piazza Chiesa n. 2.

ART. 14 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

I soggetti interessati alla gara dovranno far pervenire, con le modalità di seguito indicate, un **plico** cartaceo sigillato (**chiuso** e sigillato sui bordi, nastro adesivo e/o striscia incollata, idonei a garantire la **sicurezza** contro eventuali manomissioni e controfirmato su tutti i lembi di chiusura dal legale rappresentante).

Il plico dovrà contenere, a pena esclusione, n. 3 (tre) buste chiuse anch'esse sigillate come sopra.

Il plico può essere recapitato secondo una delle seguenti modalità, alternative fra loro:

- mediante agenzia di recapito autorizzata;
- con consegna a mano

La **consegna** potrà essere effettuata dalle ore 9,00 alle ore 13,00 di tutti i giorni lavorativi, **sabato** escluso, all'Ufficio Protocollo dell'Istituto, sito a Bargnano di Corzano in Piazza Chiesa n. 2, che **rilascerà**, a titolo di ricevuta, il numero di protocollo, data e ora della **consegna**.

La **consegna** del plico rimane a esclusivo rischio del mittente. Non saranno in alcun modo presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo. Tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati e depositati presso l'Istituto.

L'offerta è **gratuita**, nulla sarà dovuto per eventuali spese sostenute dall'offerente per la **predisposizione** dell'**offerta** e della **documentazione** allegata.

Il plico sigillato contenente le n. 3 (tre) buste nel seguito specificate dovrà recare le seguente dicitura:

- a) "OFFERTA GARA PER IL SERVIZIO BAR"
- b) Dovrà essere completa di Mittente e destinatario

L'offerta presentata non potrà essere ritirata né **modificata** o sostituita con altra.

Saranno **escluse** e non saranno soccorribili ai sensi dell'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016, le offerte prive di **sottoscrizione** da parte del legale rappresentante o **recanti** correzioni e/o cancellazioni non specificamente approvate.

In caso di discrepanza tra un parametro/valore indicato in cifre e quello in lettere si riterrà valida l'indicazione in lettere.

Non sono ammesse offerte incomplete, plurime, **condizionate**, parziali, che facciano riferimento ad altre offerte o espresso in modo indeterminato.

Non è consentito ad una stessa Ditta presentare contemporaneamente più offerte, a pena di esclusione di tutte le offerte presentate.

Il plico, come sopra sigillato in modo idoneo a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni e controfirmato su tutti i lembi di chiusura, dovrà contenere al suo interno, a pena di esclusione, n. 3 (tre) buste sigillate, recanti a scavalco dei lembi di chiusura, la firma del legale rappresentante, così **strutturate**:



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 – e-mail: bas02200a@istruzione.it – Web: www.iisdandolo.gov.it – C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"



- Busta "A" "Gara per il servizio BAR – Documentazione amministrativa" (con **incluso** l'ALLEGATO 1 – Istanza di partecipazione alla gara e connessa dichiarazione sostitutiva e la **documentazione** prescritta nel presente Bando per l'ammissione alla gara del concorrente in carta legalizzata con **apposizione** di una marca da bollo di euro 16,00 – ALLEGATO 4 Modello Privacy – **ALLEGATO 5** Verbale di sopralluogo);
- Busta "B" "Gara per il servizio BAR – Dichiarazione di Offerta tecnica" (con **incluso** l'ALLEGATO 2)
- Busta "C" "Gara per il servizio BAR – Dichiarazione di Offerta economica" (con **incluso** l'ALLEGATO 3).

Gli elementi variabili di valutazione dell'offerta tecnica (**parametri**) ed i relativi **punteggi massimi** assegnabili dalla Commissione giudicatrice, sono i seguenti

OFFERTA TECNICA max 40 punti così suddivisi (**parametri** di valutazione e **relativi punteggi massimi** assegnabili):

1. **Referenze max 5 punti:**

Per la positive esperienza pregressa nella gestione bar **verranno assegnati 1 punto** per ogni anno di attività svolta nell'ultimo decennio presso Istituzioni scolastiche. L'Istituto procederà d'**ufficio** all'accertamento delle referenze dichiarate.

2. **Idoneità dell'organizzazione max 15 punti:**

- n. 2 (due) unità in servizio effettivo presso il bar dell'Istituto = punti 3
- n. 2 (due) unità in servizio effettivo a tempo pieno + n. 1 (una) unità aggiuntiva nei **periodi** di maggiore affluenza (intervallo) = punti 7
- n. 3 (tre) unità in servizio effettivo presso il bar dell'Istituto = punti 15

3. **Piano di sanificazione 5 punti:**

Piano dettagliato sulle modalità di pulizia e **sanificazione** degli ambienti e delle **attrezzature** e sulla relativa periodicità;

-4. **Prodotti speciali max 5 punti:** Verranno assegnati:

punti 2 nel caso si propongano prodotti del mercato equosolidale e biologici;
punti 3 nel caso si propongano prodotti per celiaci, diabetici ecc.

5. **Certificazioni di qualità max 10 punti:** Per le certificazioni verranno assegnati:

punti 5 per la ISO 22000:2005;

punti 3 per la ISO 9001:2008;

punti 5 per la ISO 9001:2015;

N.B.: la certificazione ISO 9001:2008 e ISO 9001:2015 sono alternative e non cumulative.

OFFERTA ECONOMICA max 60 punti così suddivisi (**parametri** di valutazione e **relativi punteggi massimi** assegnabili):

La valutazione dell'offerta economica verrà così suddivisa:

1. **"Somma dei prezzi pesati" dei prodotti max 50 punti:**

Verrà moltiplicato il prezzo offerto per ciascuno dei generi obbligatori di cui **all'ALLEGATO 3** per il coefficiente assegnato al prodotto, ottenendo così il "prezzo offerto pesato" di ciascun prodotto.

Per ogni soggetto offerente, si procederà alla somma di tali valori ottenendo l'ulteriore valore denominato "somma prezzi offerti pesati".

All'offerta con la "somma prezzi offerti pesati" più bassa, denominata **"OFFERTA MIGLIORE"**, verranno attribuiti 50 punti.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: isis02200a@istruzione.it - Web: www.issdandolo.gov.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"



Per le altre offerte, il punteggio verrà attribuito in modo inversamente proporzionale all' "OFFERTA MIGLIORE", secondo la seguente formula:

Punteggio = "OFFERTA MIGLIORE" x 50/ Offerta da valutare.

2. Contributo annuo all'Istituto max 10 punti:

Al contributo più alto verranno attribuiti 10 punti. Il punteggio per gli altri concorrenti sarà attribuito in modo direttamente proporzionale al miglior contributo.

Concluso il predetto esame, si procederà all'aggiudicazione provvisoria del servizio al miglior offerente; il soggetto aggiudicatario verrà informato entro le 48 ore lavorative successive.

Si procederà all'aggiudicazione provvisoria anche in presenza di una sola offerta pervenuta, purché ritenuta congrua.

L'Istituto si riserva di non procedere all'aggiudicazione ricorrendo i presupposti di cui all'art.95, comma 12, del D.Lgs. 50/2016 e comunque qualora sussistano o intervengano motivi di interesse pubblico, determinanti l'opportunità di procedere alla stessa.

ART. 15 – DATA, ORA E LUOGO DI APERTURA DELLE OFFERTE

L'apertura dei plichi avverrà in seduta pubblica il **giorno LUNEDÌ 27 FEBBRAIO 2017 ALLE ORE 10,30 presso L' UFFICIO DEL DIRIGENTE SCOLASTICO SEDE CENTRALE BARGNANO DI CORZANO PIAZZA CHIESA N. 2.**

Trattandosi di aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, la Commissione giudicatrice, procederà all'apertura di tutti i plichi per i quali risulti verificato che siano pervenuti regolarmente entro il termine stabilito.

All'operazione è ammessa la presenza di un rappresentante di ogni concorrente partecipante munito di un valido documento di riconoscimento, o delegato con relativo atto, che dovrà essere prodotto in originale alla Commissione, sottoscritto dal legale rappresentante. La partecipazione è limitata ad una persona per ogni soggetto concorrente.

ART. 16 – MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

Le operazioni di svolgimento della gara si articoleranno come segue:

A) nel giorno sopra indicato la Commissione giudicatrice (la quale ai sensi dell'art. 77, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016, verrà costituita dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte) procede, in seduta pubblica, all'apertura dei plichi sigillati e alla verifica della regolare presentazione delle buste in essi contenute. Procede poi all'apertura della Busta "A" contenente l'Istanza di partecipazione alla gara con annessa la dichiarazione sostitutiva necessaria per l'ammissione alla gara dei concorrenti e l'ulteriore documentazione indicata nel precedente Art. 14, alla verifica del contenuto della stessa e all'esame della documentazione amministrativa indicata al fine di constatarne la conformità a quanto richiesto dal presente Bando di gara. La Commissione procederà quindi a verificare la correttezza formale della documentazione prodotta dai concorrenti interessati ed in caso di carenza di elementi essenziali si procederà ad attivare la procedura di soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016; qualora invece si tratti di irregolarità formali ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, se ne richiederà comunque la regolarizzazione senza la applicazione di alcuna sanzione ai sensi della testé citata norma.

B) Concluse le predette verifiche la Commissione ammette con riserva i concorrenti che hanno presentato regolare documentazione e procede sempre in seduta pubblica all'effettuazione delle seguenti altre operazioni: all'apertura della Busta "B" contenente l'Offerta Tecnica e alla verifica della completezza della documentazione ivi inserita da ogni concorrente senza alcuna valutazione di merito delle proposte tecniche. Concluse le predette verifiche di completezza documentale, da effettuarsi se necessario anche sospendendo le operazioni e riaggiornandole a successiva seduta, previa garanzia della conservazione e segretezza della documentazione medesima, la Commissione procede, in seduta riservata, all'esame e alla valutazione delle



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 – e-mail: osis02300a@istruzione.it – Web: www.iisdandolo.gov.it – C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"



Offerte Tecniche dei soli concorrenti che abbiano presentato una documentazione amministrativa di cui alla Busta "A" completa e regolare, al fine di procedere all'attribuzione del punteggio tecnico secondo I criteri esposti nel precedente Art. 14. Al termine di dette operazioni si addiverrà alla produzione del prospetto comparativo da cui si evinceranno i punteggi delle offerte tecniche conseguiti dai concorrenti.

C) Conclusa la valutazione delle offerte tecniche, che verrà eseguita esclusivamente in seduta riservata, la Commissione procederà in seduta pubblica all'apertura della Busta "C" contenente l'Offerta Economica dei soli concorrenti già presenti nel prospetto delle Offerte Tecniche. Concluse le operazioni di apertura delle Buste "C", la Commissione procede, in seduta pubblica all'esame e alla valutazione delle Offerte Economiche, al fine di attribuire il punteggio economico secondo I criteri esposti nel precedente Art. 14.

D) Al termine di dette operazioni si addiverrà alla produzione del prospetto comparativo da cui si evinceranno i punteggi tecnici ed economici conseguiti dai concorrenti. La Commissione provvederà all'assegnazione di un punteggio complessivo totale composto dalla somma dei punteggi di merito tecnico e dalla somma dei punteggi di merito economico. Completata la valutazione, la Commissione redigerà una graduatoria da considerarsi come Aggiudicazione Provvisoria. Qualora due o più offerte dovessero ottenere identico punteggio complessivo, l'aggiudicazione della concessione sarà effettuata in favore dell'offerente che avrà totalizzato il maggior punteggio economico. In caso anche di identico punteggio economico l'aggiudicazione sarà effettuata mediante sorteggio pubblico tra le ditte che siano risultate in parità.

E) La graduatoria provvisoria dei soggetti ritenuti idonei verrà approvata dal Dirigente Scolastico e quindi pubblicata all'albo on line sul sito web della Stazione concedente, entro i cinque giorni successivi. Avverso il provvedimento di approvazione della graduatoria provvisoria, con validità di aggiudicazione provvisoria, sarà possibile esperire reclamo, entro quindici giorni dalla sua pubblicazione, così come previsto dal comma 7, art. 14, del DPR 8 marzo 1999, n.275 e successive modificazioni. Sull'eventuale reclamo si dovrà attivare il contraddittorio con tutti gli interessati. Trascorso il termine di giorni 15 ed esaminati gli eventuali reclami ed osservazioni delle parti entro il termine previsto di giorni 30, il RUP provvederà ad effettuare la verifica del possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara. All'esito di tale verifica il Dirigente Scolastico approverà la aggiudicazione definitiva che verrà pubblicata sul sito on line dell'Istituto e comunicata a tutti i soggetti inclusi in graduatoria entro cinque giorni dalla approvazione ai sensi dell'art. 76, comma 5, del D.Lgs. 50/2016.

F) Ai sensi dell'art. 32, comma 9, del D.Lgs. 50/2016 il contratto relativo al servizio bar verrà stipulato non prima che siano decorsi trentacinque (35) giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione, fatta salva la deroga prevista dal successivo comma 10. Il contratto, trattandosi di concessione, verrà stipulato a mezzo scrittura privata. Per la formale stipulazione del contratto l'aggiudicatario dovrà presentarsi nel giorno e nel luogo che saranno successivamente comunicati dall'Ente concedente (Istituto). Sono a carico esclusivo dell'aggiudicatario tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione e registrazione del contratto in caso d'uso e quelle per gli atti relativi all'esecuzione del contratto stesso.

ART. 17 – SOCCORSO ISTRUTTORIO

Ai sensi dell'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016, le carenze di qualsiasi elemento formale dell'istanza di partecipazione con annessa dichiarazione sostitutiva, nonché della documentazione amministrativa da inserire nella Busta "A" possono essere sanate (regolarizzate) attraverso la procedura di soccorso istruttorio. In tal caso, l'Istituto assegna al concorrente da regolarizzare un termine, non superiore a n.10 (dieci) giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere, da presentare contestualmente al documento comprovante l'avvenuto pagamento della suddetta sanzione pecuniaria, a pena di esclusione.

In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara.

Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: bsis01200a@istruzione.it - Web: www.iisdandolo.gov.it - C.F. 05000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"



ART. 18 – ACCETTAZIONE INCONDIZIONATA

La partecipazione alla gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le **disposizioni** contenute nel presente Bando di gara e nei relativi ALLEGATI da n. 1 al n. 5.

Con l'accettazione incondizionata delle clausole del **presente** Bando e dei relativi ALLEGATI si intende implicita la dichiarazione dei concorrenti (e, di conseguenza, dell'aggiudicatario) di **essere** perfettamente organizzati ed attrezzati per la gestione del servizio da affidare, con mezzi propri ed a **proprio** ed esclusivo rischio.

ART.19 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

Il verbale di gara non costituisce contratto. Sono fatti salvi gli adempimenti debitamente **riportati** nel precedente articolato di Bando.

L'aggiudicazione proposta dalla Commissione giudicatrice ha carattere provvisorio ed è in ogni caso subordinata all'esito positivo delle verifiche e dei controlli da esperire sul soggetto inserito al **primo** posto in graduatoria in ordine al possesso dei requisiti previsti.

L'esito dei lavori svolti dalla Commissione formerà oggetto di aggiudicazione a mezzo di **specifico** decreto adottato dal Dirigente Scolastico in qualità di titolare dell'attività negoziale della stazione **concedente**.

Il Gestore sarà tenuto, nel termine che gli verrà **successivamente** fissato e comunicato dall'**Istituto**, ai seguenti adempimenti:

- a) versamento delle spese contrattuali (bolli, diritti di segreteria, imposta di registro, ecc.) se sussistenti nel caso di registrazione dello stesso;
- b) stipulazione del contratto di affidamento della gestione del servizio di bar, pena l'applicazione delle sanzioni previste dalle vigenti disposizioni.

Il contratto verrà stipulato con l'aggiudicatario dal Dirigente Scolastico in qualità di titolare dell'attività negoziale della stazione concedente, mediante scrittura privata da registrarsi in caso d'uso nei termini di legge.

Oltre a **quanto** stabilito in precedenza sono a totale **carico** dell'Aggiudicatario, senza **dar** luogo ad alcun compenso aggiuntivo a nessun titolo, i seguenti oneri ed obblighi:

- ☐ tutte le spese sostenute per la formulazione dell'offerta;
- ☐ tutte le spese di bollo eventualmente inerenti agli atti occorrenti per la fornitura del servizio dal giorno della notifica dell'aggiudicazione della stessa e per tutta la sua durata;
- ☐ l'obbligo di segnalare per iscritto, **immediatamente**, alla stazione appaltante ogni **circostanza** o difficoltà relativa alla realizzazione di quanto previsto.

ART. 20 – ONERI DELLA SICUREZZA

Graveranno sul contraente tutti gli oneri della sicurezza da interferenze ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 81/2008.

Detti oneri non potranno essere considerati inclusi e compresi nel canone dovuto.

ART. 21 – TUTELA DELLA PRIVACY

I dati forniti dai concorrenti in occasione della **partecipazione** al presente procedimento ed all'eventuale successivo rapporto contrattuale saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento delle attività istituzionali dell'Istituto, dell'eventuale stipulazione e gestione del contratto e saranno **archiviati** nei locali dell'Istituzione Scolastica, ai sensi di quanto disposto dal Titolo III del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196. Tali dati sono richiesti in virtù di espressa disposizione di legge e regolamento.

In relazione al trattamento dei predetti dati personali, i concorrenti possono esercitare i diritti di cui al Titolo III e all'art. 13 della predetta legge.

L'Istituto, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, premesso che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro **riservatezza**, fornisce le seguenti informazioni:

- Il trattamento dei dati personali dei partecipanti alla gara ha la finalità di **consentire** l'accertamento dell'idoneità degli stessi all'affidamento della concessione di cui trattasi;



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: iss02200a@istruzione.it - Web: www.issdandolo.gov.it - C.F. 96000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"



- Titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico prof. Giacomo Bersini;
- Incaricati del trattamento dei dati sono il Direttore dei servizi generali ed amministrativi e gli Assistenti Amministrativi, oltre ai soggetti component la commissione tecnica.
- I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003.

ART. 22 – MODALITA' DI ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso alla documentazione di gara, comprese le offerte, sarà consentito ai soli soggetti partecipanti solo dopo la conclusione di tutte le attività del procedimento amministrativo.

ART. 23 – LOCALI E ARREDI /SICUREZZA E DOCUMENTAZIONI SANITARIE

Il gestore si assume l'obbligo di:

- allestire, con oneri interamente a proprio carico, i locali destinati al servizio bar con i macchinari necessari al normale svolgimento del servizio e conformi alle norme di sicurezza; si intende che il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti di macchinari e/o arredi resta a totale carico del gestore.
- garantire, con oneri interamente a proprio carico, la pulizia e la custodia dei vani in cui si svolge il servizio. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi e in ogni modo la responsabilità nella scelta e l'uso dei materiali di cui sopra nonché il corretto uso rientrano nell'esclusiva responsabilità del gestore trattandosi di aspetti connessi alla gestione dell'impresa. E' vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope, ecc. I rifiuti solidi urbani ed i rifiuti organici, dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e smaltiti negli appositi contenitori per la raccolta esterni all'Istituto, a cura del gestore. E' vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi (lavandini, canaline di scolo, ecc.). La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi delle disposizioni vigenti.
- garantire con oneri interamente a proprio carico, la costante manutenzione ordinaria degli elementi architettonici relativi ai locali posti in affidamento (serramenti, pavimenti, dipinture, tendaggi, corpi illuminanti, servizio igienico, lavabi, allestimenti e attrezzature in dotazione, ecc..)

SICUREZZA E DOCUMENTAZIONI SANITARIE

Il gestore si assume l'obbligo di:

- acquisire, con oneri interamente a proprio carico, le prescritte documentazioni sanitarie e in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro prima dell'inizio del servizio e alle scadenze di legge resta interamente a proprio carico la presentazione del modello SCIA A/B per il Comune di Corzano;
- prendere visione del piano di sicurezza dell'Istituzione Scolastica;

ART. 24 - PERSONALE

Il gestore si assume l'obbligo di:

- garantire che il personale dipendente sia in possesso dei requisiti sanitari previsti dalla normativa vigente;
- ottemperare e farsi carico degli oneri retributivi, previdenziali ed assicurativi, sanciti dalla normativa vigente, conseguenti all'assunzione di collaboratori, con esplicita esclusione dell'Amministrazione Scolastica da ogni responsabilità inerente e conseguente. Le prestazioni retributive erogate ai dipendenti non dovranno essere inferiori a quelle stabilite dai contratti collettivi di lavoro vigenti nel luogo e al tempo delle stipulazione del relativo contratto. Il gestore dovrà comunicare in forma scritta al Dirigente il nominativo, i dati anagrafici e i numeri telefonici di reperibilità di tutti i collaboratori, anche occasionali;
- dimostrare di essere in regola con il pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali conformemente alle disposizioni allegando il D.U.R.C. in corso di validità (documento unico di regolarità contributiva), e producendo all'Istituzione Scolastica copia aggiornata di detto documento.
- fornire a tutto il personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene; detti indumenti dovranno essere distinti per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità della normativa vigente;



- e) fornire il personale di cartellino di identificazione (riportante la ragione sociale delle ditta e il nome del dipendente) che dovrà essere indossato dal personale medesimo, in evidenza, per tutta la **durata** della permanenza all'interno dell'Istituzione Scolastica;
- f) garantire che l'abbigliamento fornito e i comportamenti del personale siano decorosi e adeguati all'ambiente scolastico.

ART.25: FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie di qualsiasi natura e genere che dovessero insorgere in ordine all' **aggiudicazione** ed al servizio e che non potessero essere risolte in via bonaria dalle parti è competente il Foro di **Brescia**.

ART.26: NORME DI RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto nelle prescrizioni contrattuali, l'esecuzione del servizio sarà disciplinata dalle norme del Codice Civile.

I dati raccolti saranno trattati al solo fine di procedere all'espletamento della gara nell'osservanza delle norme in materia ai sensi del D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196. Il gestore è responsabile del trattamento dei dati personali dell'Istituzione Scolastica dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione del presente contratto.

Tali dati potranno quindi essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all' esecuzione del presente contratto.

ART. 27 – RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Ai fini della presente gara ed ai sensi della L. 241/1990 il Responsabile del Procedimento è il Dirigente Scolastico, prof. Giacomo Bersini.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Giacomo Bersini

Il presente bando viene pubblicato in data odierna mediante pubblicazione sul sito internet dell'Istituto:
www.iisdandolo.gov.it

ALLEGATI al presente Bando di gara:

- **Allegato 1** - Istanza di partecipazione con annessa dichiarazione sostitutiva del possesso dei requisiti di ordine generale e di ordine speciale
- **Allegato 2** - Dichiarazione di offerta tecnica
- **Allegato 3** - Dichiarazione di offerta economica
- **Allegato 4** - Modello privacy
- **Allegato 5** - Modello verbale di sopralluogo