

Prot. n. 2845/C14
MONZA 23/05/2017
C.I.G.: ZCC1EB9D0C

**Affidamento in concessione del “Servizio di gestione del BAR RISTORO” all’interno
dell' Istituto "P. Hensemberger", via Berchet,- 2 20900 Monza
“Allegato 1”
DISCIPLINARE di GARA**

Norme di partecipazione

Art. 1 - soggetto appaltante

Art. 2 - oggetto e durata della concessione

Art. 3 - soggetti ammessi alla gara e obblighi del concessionario

Art. 4 - termine di ricezione delle offerte

Art. 5 - modalità di presentazione del plico e relativo contenuto

Art. 6 - documentazione obbligatoria per l’ammissione alla gara

Art. 7 - modalità di assegnazione della concessione del servizio

Art. 8 - criterio di aggiudicazione della gara

Art. 9 - revisione prezzi

Art. 10- tutela della riservatezza dei dati personali

Art. 11- disciplina

Art. 1 – soggetto appaltante

Istituto “P. Hensemberger” di Via Berchet n. 2 – 20900 Monza

Art. 2 - oggetto e durata della concessione

a) l'Istituto “P. Hensemberger”, intende procedere all’affidamento in concessione, mediante procedura aperta con aggiudicazione all’offerta economicamente più vantaggiosa, del servizio di gestione del BAR RISTORO all’interno del Istituto Scolastico sito in Via Berchet n. 2 – Monza e della succursale sita in Via Magenta, 4.

Il servizio di gestione del bar verrà assegnato all’aggiudicatario del bando con le modalità ed alle condizioni disciplinate dal presente *Disciplinare di gara*.

Le aziende interessate a presentare un’offerta sono tenute ad effettuare un sopralluogo dei locali adibiti al servizio, previo accordo telefonico con il Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi (le visite saranno certificate e la certificazione dovrà essere allegata alla documentazione obbligatoria richiesta).

L’attività si rivolge agli studenti, al personale scolastico e a quanti, compresi i genitori degli studenti, sono interessati ad attività in Istituto. A titolo puramente indicativo si forniscono alcuni dati relativi all’Istituto e riferiti all’anno scolastico 2016-17:

- Numero 1500 alunni circa

- Numero 200 unità di personale (ata e docenti) circa

Poiché gli utenti accedono al suddetto servizio sulla base di scelte del tutto individuali, l’Istituto non potrà garantire nessun flusso minimo di clientela.

Il servizio bar-ristoro sarà prestato nel locale a tal fine destinato.

Previo accordo con la Dirigenza, il servizio può essere esteso a persone ospiti dell’Istituto nell’ambito delle attività istituzionali previste (convegni, attività sportive, corsi ecc.).

L’erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell’Amministrazione senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività lavorative d’Istituto.

Sono a carico del Gestore gli arredi, tutte le attrezzature e gli elettrodomestici per l'espletamento del servizio e tutto quanto concorre al pieno rispetto delle norme sull'igiene. Dovrà provvedere alla tenuta in ordine dei locali e degli arredi ed effettuare la manutenzione ordinaria come indicato nella *Schema di Convenzione*.

E' a carico del Gestore la procedura per ottenere l'autorizzazione sanitaria, nonché l'onere di richiedere ed ottenere ogni licenza/autorizzazione prevista dalle leggi e dai regolamenti per l'espletamento del servizio di cui al presente bando, compresa la valutazione HACCP.

Il gestore del servizio dovrà versare in un'unica soluzione entro il 15/12/2017 il contributo per il periodo settembre/dicembre 2017 ed il 15/06 di ogni anno scolastico, un canone annuo non inferiore € 2.000,00, mediante bonifico per sul c/c bancario intestato al "P. Henseberger".

Nel caso di ritardato pagamento verranno applicati gli interessi nella misura del tasso legale aggiornato di 5 punti percentuali.

Nel caso di ritardato pagamenti continuati per oltre 30 gg dalla scadenza della rata e per due episodi sarà facoltà dell' istituto ritenere risolto di diritto il contratto con conseguente costituzione in danno.

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento della Ditta, la stessa non avrà diritto ad alcun rimborso dei versamenti già effettuati.

Il servizio bar-ristoro non potrà comportare nessun tipo di onere e responsabilità per l'Istituto scolastico.

Le condizioni di svolgimento del servizio saranno definite da una Convenzione, da stipularsi tra la Ditta aggiudicataria e l' Istituto, il cui testo dovrà essere conforme allo *Schema di Convenzione*.

b) La durata del contratto è fissata per il periodo dal 01.09.2017 al 31.08.2021 . Il contratto prevede la possibilità di recesso anticipato per ambedue le parti da esercitarsi con lettera raccomandata AR, con avviso di almeno 90 giorni.

Il contratto potrà essere risolto anche per inadempienze nei confronti dell'Istituto e/o dell'Amministrazione Provinciale.

Il servizio dovrà essere assicurato per l'intero arco settimanale, in orari da definire con il Dirigente Scolastico, ma sicuramente comprendenti la fascia oraria 7.30/14.30 dal lunedì al venerdì e il sabato dalle 7.30 alle 14.00. L'orario serale si articola invece dal lunedì a venerdì dalle ore 18.00 alle ore 21.00 ed il sabato fino alle 15,30. In caso di riunioni pomeridiane l'apertura del bar, su richiesta, sarà garantita dalle ore 14.30 al termine delle attività e comunque non oltre le ore 21.00. E' richiesta inoltre la presenza di due addetti per il servizio fino alle ore 14.00 e di una persona durante il servizio serale;

al fine di garantire un flusso ordinato di utenti, condizioni di sicurezza adeguate ed una migliore qualità del servizio, nella sede di via Berchet, durante l'intervallo dei corsi diurni, il gestore dovrà prevedere, oltre a quello previsto dal luogo di collocazione del Bar, un ulteriore punto di erogazione del servizio presso l'atrio centrale del primo piano dell'Istituto alla presenza di un addetto durante il servizio.

Il servizio bar può essere sospeso, previo accordo con il Dirigente Scolastico, durante i periodi di interruzione dell'attività didattica, nel mese di agosto.

E' eventualmente concordata una maggiore e/o minore fascia oraria di apertura in particolari periodi del calendario scolastico o qualora si dovessero rendere necessarie modifiche in relazione al funzionamento e/o per sopravvenute esigenze istituzionali.

Art. 3 – soggetti ammessi alla gara ed obblighi del concessionario

Ai sensi dell'art. 83 del Nuovo Codice degli Appalti, per partecipare alla presente gara i soggetti interessati dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- a) l'iscrizione al registro delle imprese presso la Camera di Commercio per l'attività oggetto della presente gara;
- b) l'abilitazione per l'esercizio di somministrazione di bevande e alimenti al pubblico;
- c) l'idoneità sanitaria al servizio da gestire.

ed inoltre :

- d) possesso dei requisiti di cui al D.lgs n. 59 art. 71 comma 6 del 26 marzo 2010 e legge regionale n. 3 del 21 febbraio 2011;
- e) possesso della certificazione prevista dal D.lgs 81/2008;
- f) non aver riportato condanne penali e di non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale ai sensi della vigente normativa e di essere in possesso dei requisiti di ordine generale previsti dal D.lgs 50/2016 "Nuovo Codice degli appalti";
- g) sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti singoli previsti dell'art. 45 del D.lgs 50/2016 "Nuovo Codice degli appalti" e raggruppamenti temporanei e consorzi ai sensi del citato decreto e in possesso dei requisiti morali, tecnici ed economici previsti;
- h) documento di autocontrollo art. 4 Dlgs. 255/1997 HCCP;
- i) essere in regola con i pagamenti dovuti agli Istituti Scolastici e all'Amministrazione della Provincia di Monza e Brianza, in caso di attuale e/o precedente attività di servizio bar-ristoro;
- j) non avere contenziosi in atto o pregressi con le istituzioni scolastiche, di avere adempiuto con regolarità a tutti gli obblighi sottoscritti con i relativi contratti di gestione del servizio bar-ristoro e di aver assunto comportamenti idonei al contesto scolastico e rispettosi nei rapporti con l'amministrazione;
- k) essere in regola con i versamenti dei contributi previdenziali ed assistenziali previsti dalla normativa vigente (DURC);
- l) essere in regola con quanto previsto dall'art. 3 della legge 136/2010 Tracciabilità dei flussi finanziari e successive modifiche ed integrazioni. Il Concessionario assume sotto la propria responsabilità, a pena di nullità assoluta del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla predetta Legge.

La mancata autocertificazione, ovvero il mancato possesso o il venir meno nel corso del rapporto delle autorizzazioni amministrative necessarie all'esercizio dell'attività di cui trattasi, comporterà l'esclusione dalla gara o la revoca dell'aggiudicazione o la revoca della concessione e la risoluzione del contratto, senza che la Ditta possa vantare diritti di alcun genere nei confronti dell'Istituzione scolastica.

Obblighi del concessionario:

Divieto di subappalto e cessione del contratto: è vietato subappaltare la concessione ed è vietata la cessione del contratto di concessione.

L'Istituto è sollevato da ogni responsabilità civile e penale derivante dall'esecuzione del servizio oggetto della concessione e, pertanto, il concessionario si obbliga alla completa ottemperanza di tutte le disposizioni legislative e dei regolamenti riguardanti l'assicurazione infortunistica, previdenziale e mutualistica dei propri dipendenti addetti ai lavori e della legge sulla prevenzione e la sicurezza del lavoro, assumendone la piena responsabilità in caso di inadempienza.

La Ditta concessionaria si assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati per manchevolezza o trascuratezza nell'esecuzione delle prestazioni a persone e cose sia di proprietà dell'Istituto che di terzi.

L'Istituto non sarà responsabile di eventuali danni che dovessero essere causati dagli utenti ai locali e/o attrezzature, né di eventuali furti, incendi, atti vandalici ecc. riguardanti gli stessi.

La stipulazione del contratto è subordinata alla dimostrazione, da parte dell'aggiudicatario, dell'avvenuta stipulazione di polizze assicurative con primarie compagnie a copertura del rischio di:

- responsabilità civile verso terzi, ivi compresa quella per i danni eventualmente derivanti dall'utilizzazione dei locali ovvero dal consumo degli alimenti o bevande messi in vendita per sinistro e per persona per un massimale di almeno euro 5.000.000,00 (cinque milioni);
- danni da incendio causati a beni e/o locali per almeno euro 500.000,00 (cinquecentomila);
- danni da furto per almeno euro 10.000,00 (diecimila) compreso i guasti

Alla stipula del contratto il Gestore è tenuto inoltre, pena la decadenza, a produrre:

1. certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, da cui risulta la sede, la denominazione, l'attività e che la società non si trova in stato di fallimento e in altra procedura concorsuale;
2. certificato D.U.R.C.;
3. certificato del casellario giudiziario del titolare e/o legale rappresentante, non anteriore a tre mesi;
4. certificato antimafia;
5. autorizzazione sanitaria;
6. dichiarazione per la Tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 4 - termine e modalità di ricezione delle offerte

Le offerte e la documentazione richiesta dovranno pervenire a questo Istituto (Ufficio Protocollo – Segreteria del Dirigente) pena l'esclusione, entro le ore 12.00 del giorno 14/06/2017.

Art. 5 – modalità di presentazione del plico e relativo contenuto:

1. L'offerta deve pervenire all'Istituto **entro e non oltre il termine perentorio delle ore 12:00 del 14/06/2017** (farà fede il timbro postale di arrivo), oltre il suddetto termine non sarà ritenuta valida alcuna altra offerta (nuova, sostitutiva ovvero aggiuntiva ad offerta precedente), anche se il ritardo è imputabile a fatti estranei alla sfera della ditta concorrente ed anche se spedita prima del termine suddetto; tale offerta dovrà pervenire a mezzo lettera Raccomandata, o agenzia di recapito autorizzata, o consegnata a mano, in busta chiusa, munita di opportuni sigilli anonimi, indirizzata:

Al DS del ITI "P. Henseberger" Via Berchet 2 - 20900 - Monza

La presentazione dell'offerta dopo il termine fissato, determinerà l'esclusione dalla gara.

2. **La PRIMA BUSTA ESTERNA**, dovrà riportare, oltre all'indirizzo di questo istituto, la dizione “CONTIENE OFFERTA PER *L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR RISTORO ALL’INTERNO DELL’STITUTO*”, senza alcun altro segno di riconoscimento, **seguito da un codice alfanumerico**, composto da un minimo di 8 e un massimo di 12 caratteri, in **stampatello maiuscolo**, determinato dallo stesso mittente (esempio: “CONTIENE OFFERTA PER *L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR RISTORO ALL’INTERNO DELL’STITUTO* **ACF02469DE10**) e dovrà contenere:
 - 1) **Busta A** - CHIUSA E SIGILLATA, recante all'esterno la dicitura: “*Documentazione obbligatoria*” ed il codice alfanumerico, dovrà contenere:
 - la domanda e tutta la documentazione di cui al successivo art. 6.
 - 2) **Busta B** - CHIUSA E SIGILLATA, recante all'esterno la dicitura: “*Offerta tecnica*”, ed il codice alfanumerico, dovrà contenere:
 - l'offerta dei servizi

NB: Su ogni foglio inserito sarà riportato solo il codice alfanumerico.

- 3) **Busta C** - CHIUSA E SIGILLATA, recante all'esterno la dicitura: “*Offerta economica dei prodotti*” ed il codice alfanumerico, dovrà contenere:
 - l'offerta economica dei prodotti, formulata nell'allegato C1, unitamente alla scheda relativa alle caratteristiche qualitative obbligatorie dei prodotti richiesti (allegato C2)

NB: Su ogni foglio inserito sarà riportato solo il codice alfanumerico.

- 4) **Busta D** - CHIUSA E SIGILLATA, con all'esterno recante l'indicazione la dicitura: “*Offerta economica canone annuale di concessione*” ed il codice alfanumerico, dovrà contenere:

- l'offerta economica, formulata nell'allegato D1, che deve essere sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta in maniera leggibile e per esteso.
- Dichiarazione precedenti esperienze nel settore bar, allegato D2, che deve essere sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta in maniera leggibile e per esteso.

“Avvertenze generali”

- a) non si darà luogo all'apertura del plico pervenuto a questo Istituto scolastico:
 - se all'esterno dello stesso non sia apposta la dicitura sopra richiesta precisando che, se a causa della mancanza o della inesattezza di tali diciture, il predetto plico fosse da chiunque erroneamente aperto prima della gara o comunque non pervenisse utilmente in sede di gara, il soggetto concorrente non sarà ammesso alla stessa e non potrà vantare alcunché a qualsiasi ragione o titolo;
- b) non sarà ammessa alla gara l'offerta che risulti incompleta o irregolare anche in uno soltanto dei documenti richiesti e prescritti dal disciplinare di gara.

Art. 6 – documentazione obbligatoria per l'ammissione alla gara come da allegati (si richiede a pena di esclusione):

- a) domanda di partecipazione ;
- b) dichiarazione di presa visione dell'Istituto, dei locali e degli arredi da adibire al servizio;
- c) dichiarazione sostitutiva di atto notorio sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante della ditta comprensiva della dichiarazione di possesso delle necessarie autorizzazioni o licenze di commercio e di pubblica sicurezza (art. 3 commi a - n) e della preventiva ed incondizionata accettazione delle disposizioni del *Bando di gara*, del *Disciplinare* e dello *Schema di convenzione* relativo all'affidamento del servizio e dei criteri adottati;
- d) dichiarazione sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante della ditta indicante il numero di unità di personale che si propone di utilizzare con indicazione dell'impegno orario giornaliero e settimanale di ciascuna e la tipologia di attrezzature di cui si intende dotare il bar.

Art. 7 - modalità di assegnazione della concessione del servizio

L'apertura dei plichi sarà effettuata dalla Commissione di gara in data 19/06/2017 alle ore 14.15 salvo impedimenti istituzionali, in seduta pubblica. La Commissione esaminerà la regolarità delle buste pervenute, con relativa apertura dei plichi, escludendo quelle non conformi alle richieste formulate nel presente disciplinare; di tutta l'operazione di apertura delle offerte pervenute sarà redatto un apposito verbale.

Successivamente, in data da destinarsi, a porte chiuse, la stessa Commissione esaminerà il contenuto delle buste B e C.

L'Istituto tramite l'apposita Commissione, verificato che la corrispondenza dei prodotti e dei servizi offerti siano conformi alle specifiche richieste, procederà alla stesura di una prima comparazione, accompagnata dall'assegnazione di un punteggio parziale, a cui farà seguito l'analisi del contenuto della busta D e dell'attribuzione del restante punteggio previsto dal Bando.

L'operazione si concluderà con l'apertura della busta A il cui regolare contenuto (conformità della documentazione di base) è condizione fondamentale per la non esclusione della gara.

Effettuate le necessarie verifiche dei requisiti dell'aggiudicatario, si procederà con l'aggiudicazione provvisoria; trascorsi cinque giorni, se non ci saranno ricorsi, si procederà all'aggiudicazione definitiva.

L'Istituto si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del presente capitolato.

L'Istituto scolastico procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida (art. 69 del regolamento di contabilità dello Stato);

Per quanto non specificato, si fa riferimento alle "Disposizioni di legge in materia".

Art. 8 - criterio di aggiudicazione della gara

Le offerte saranno valutate con il “Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa”.

La Commissione avrà a disposizione ai fini dell'aggiudicazione **un punteggio massimo attribuibile pari a punti 100** secondo i seguenti parametri:

Progetto tecnico (Servizio organizzativo) - Busta B (punteggio massimo 20/100)

Il punteggio del progetto tecnico è attribuito a totale discrezione della Commissione.

- Prestazione del servizio presso altri enti pubblici per un massimo di 5 punti attribuendo punti 0,40 per ogni anno di servizio

Offerta economica - Prezzi di vendita dei prodotti Busta C (punteggio massimo 60/100)

L'offerta economica dei prodotti obbligatori è valutata in base al "minore prezzo ponderato totale" che i concorrenti totalizzeranno.

"Prezzo ponderato totale"

In particolare, il "prezzo ponderato" si ottiene:

- moltiplicando il prezzo offerto per ogni prodotto per il relativo coefficiente indicato nell'allegata

"Scheda offerta economica prodotti obbligatori" (prezzo ponderato)

- sommando successivamente tra loro i prezzi ponderati di tutti i prodotti (prezzo ponderato totale).

Alla ditta che avrà sommato il minore prezzo ponderato totale sarà attribuito il punteggio di 60 punti.

Alle altre ditte sarà attribuito il punteggio risultante dall'applicazione della seguente formula:

$\text{Punteggio minore/punteggio offerente} \times 60$

Esempio:

Ditta	Prezzo ponderato totale	Punteggio: formula	Punteggio: risultato
A	11,00		60,00
B	11,50	$11,00/11,50 \times 60$	57,39
C	12,25	$11,00/12,25 \times 60$	53,88

L'attribuzione dei punteggi è calcolata fino alla seconda cifra decimale arrotondata all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

Canone annuale di concessione (max 15 punti) e esperienze lavorative pregresse (max 5 punti) - Busta D (punteggio massimo 20/100)

Il canone di concessione annuale offerto dalla ditta all'Istituto per l'affidamento della gestione del servizio, parte da una base minima di € 2.000,00 (duemila/00); il punteggio sarà attribuito come segue:

Alla ditta che avrà offerto un canone annuale maggiore sarà attribuito il punteggio massimo (15/100). Alle altre ditte verrà attribuito il punteggio secondo la seguente formula:

$\text{Somma offerta/migliore offerta} \times 15$.

- Prestazione del servizio presso altri enti pubblici per un massimo di 5 punti attribuendo punti 0,50 per ogni anno di servizio.

La graduatoria tra le ditte partecipanti sarà compilata sulla base della somma dei punteggi attribuiti a ciascun criterio.

La mancata o non chiara indicazione di uno degli elementi di valutazione comporterà l'assegnazione del punteggio più basso.

Art. 9 – revisione prezzi

I prezzi di vendita sono quelli indicati in sede di offerta al concessionario e non possono essere modificati nel primo anno della concessione; gli stessi potranno essere sottoposti a revisione annuale, a richiesta della ditta aggiudicataria, facendo riferimento all'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati (indice FOI), elaborato dall'ISTAT, con arrotondamento al centesimo di euro; gli eventuali aggiornamenti dovranno essere sottoposti al Consiglio di Istituto per il tramite del Dirigente Scolastico ed applicati solo dopo averne ricevuto l'autorizzazione scritta; aumenti applicati senza autorizzazione saranno motivo di risoluzione del presente contratto.

Art. 10 - tutela della riservatezza dei dati personali

Ai sensi del D.Lgs 196/2003 e successive modificazioni, premesso che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza, si forniscono le seguenti informazioni:

- a) il trattamento dei dati personali conferiti dai partecipanti alla gara ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti rispetto all'affidamento della fornitura del servizio;
- b) titolare del trattamento dei dati personali è l'Amministrazione appaltante;
- c) responsabile del trattamento dei dati è il D.S.G.A.;

I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 del D.lgs. n. 196/2003.

Ai sensi e per gli effetti di cui alla legge n. 241/1990, si informa che il Responsabile del Procedimento Amministrativo relativo al presente appalto è il Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi;

Art. 11 - disciplina

La procedura di affidamento e il rapporto derivante dall'aggiudicazione sarà regolato da:

- norme contenute nel disciplinare di gara;
- D.lgs 50/2016 "Nuovo Codice degli appalti";
- Regolamento di contabilità delle Istituzioni Scolastiche emanato con D.I. n. 44/2001;
- D.Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali";
- normativa di settore;
- Codice Civile per quanto non espressamente previsto nelle predette fonti.

Le spese inerenti e conseguenti la stipulazione del contratto sono a carico del concessionario.

Per le controversie relative al contratto la competenza è del Foro di Monza e Brianza.

Il dirigente scolastico
prof. Angelo Valtorta