



Presezzo, 24 maggio 2018

All'Albo Amministrazione Trasparente

e p.c. **Ai gestori del servizio bar
presso istituti secondari superiori
di Bergamo e Provincia**

**BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR
INTERNO c/o I.S. G.MAIRONI DA PONTE – PRESEZZO – BG – PROCEDURA APERTA
CIG 750280675F**

Oggetto: Affidamento a terzi del servizio Bar/Ristoro all'interno dei locali dell' I.S. G.Maironi da Ponte” sito in Presezzo (BG), Via Berizzi, 1 - in base al D.lgs n. 50/2016 e successivo correttivo n. 56/2017.

Il Dirigente Scolastico ha indetto un procedimento per selezionare l'impresa **cui concedere in convenzione la gestione del servizio di bar ristoro**, presso l'Istituto Giovanni Maironi da Ponte, via Berizzi 1 – Presezzo (BG) della durata di 3 (tre) anni **dal 01/09/2018 al 31/08/2021** a partire perentoriamente dal 12 settembre 2018.

L'appalto del servizio in argomento sarà disciplinato da D.lgs n. 50/2016 e successivo correttivo n. 56/2017. Tutta la documentazione potrà essere fornita, nella consapevolezza delle conseguenze previste dal Codice Penale e dalle leggi speciali in materia, per le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi, con autocertificazione ai sensi degli artt.1, 46 e 47 del D.P.R. N. 445 del 28/12/2000 e successive modificazioni ed integrazioni.

Amministrazione appaltante:

Istituto Superiore “G.MAIRONI DA PONTE” di Presezzo – BG – Via Berizzi, 1 -

1. Soggetti ammessi a partecipare al bando di gara

- a) Sono ammessi a partecipare al presente bando gli operatori economici individuati dall'art. 45 del D.lgs n. 50/2016 e successivo correttivo n. 56/2017.

b) Non sono ammessi a partecipare al presente bando:

- 1) Gli operatori tra loro non indipendenti ovvero che facciano parte o che intendono far parte di più raggruppamenti temporanei o consorzi di imprese.
- 2) Gli operatori che abbiano avuto inadempienze negli anni precedenti nella gestione bar ristoro (es. non aver pagato il contributo previsto dalla convenzione o averlo pagato parzialmente) nei confronti dell'I.S. G.MAIRONI DA PONTE – PRESEZZO - BG

2. Oggetto dell'appalto:



Affidamento in concessione del servizio bar ristoro interno di elevata qualità presso la sede dell'Istituto G.MAIRONI DA PONTE – Via Berizzi n. 1 – Presezzo - BG - per la somministrazione di bevande calde e fredde (solo analcoliche), erogazione di caffetteria, di prodotti freschi non preconfezionati, quali ad esempio, panini con pane fresco, brioche fresche varie, gelati di stagione. Pena esclusione dalla gara sono obbligatoriamente richiesti piatti caldi e freddi e frutta fresca. Si informa che il servizio è destinato a circa n.1100 studenti, al personale scolastico di circa n. 150 unità, nonché ai genitori e visitatori occasionalmente presenti in Istituto. E' vietata l'erogazione del servizio a persone esterne all'Istituto. Si informa inoltre della presenza di un erogatore di bevande calde e di uno di snack nel locale Liceo.

3. Locali Bar-ristoro- sede Via Berizzi n. 1 - Presezzo - BG

- 1) Bar con saletta piano terra ITE
- 2) Bar atrio piano terra Lotto centrale

Gli spazi (intesi come locali e relative pertinenze) del bar sono di proprietà dell'Amministrazione Provinciale di Bergamo (di seguito denominata A.P – BG). **Gli arredi del locale sono di proprietà dell'attuale gestore che, al termine dell'appalto, salvo accordi con la futura ditta subentrante, si assumerà l'onere di provvedere alla loro rimozione ed ai ripristini necessari a proprie spese.** Eventuali cambi di arredi con arredi propri sono di pertinenza del gestore individuato e frutto, comunque, di accordo con la Dirigenza. Tra gli arredi, per ragioni igieniche, si chiede l'installazione di casse automatiche (Cash-desk), emettitrici di scontrino, che saranno utilizzate dall'utenza. Si richiede altresì l'imbiancatura dei locali di pertinenza.

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

- confort ambientali, intesi dal punto di vista della esecuzione del servizio (pulizia e riordino continuo di tavoli e locali, cortesia del personale, brevi tempi di attesa, ecc.);
- qualità degli alimenti (igiene, freschezza, corretta preparazione, varietà, ecc).
- copertura sanitaria del personale addetto alla somministrazione di bevande e generi alimentari secondo la normativa vigente.

4. SERVIZIO BAR

L'apertura e la gestione di servizi di bar, ristorazione e refezione su aree di proprietà della A.P. _BG sono normati dal Regolamento per la concessione in uso di immobili, locali ed attrezzature scolastiche e sportive della A.P. _BG.

Il gestore dovrà garantire fino a un massimo di n. 3 rinfreschi in occasione di manifestazioni scolastiche (es convegni, cerimonie, occasioni speciali) per circa 100 persone

5. Canone concessorio :

Il canone concessorio richiesto per la gestione del servizio bar ammonta a 10.000 € annui variabili in funzione del contributo aggiuntivo da destinare al miglioramento dell'offerta formativa degli



alunni. I consumi di acqua, energia elettrica, riscaldamento dei locali del bar sono inclusi nel contributo annuo per la gestione del servizio.

Il Gestore dovrà sottoscrivere un verbale di consistenza dei locali e impegnarsi a corrispondere alla A.P. BG, tramite l'Istituzione scolastica, l'indennità d'uso che la stessa applica, sulla base dei parametri stabiliti con proprie determinazioni dirigenziali.

6. Durata della convenzione - termine di esecuzione del servizio – garanzie-

La Convenzione avrà la durata di 3 (tre) anni a decorrere dal 01/09/2018 al 31/08/2021. Decorso tale termine, la concessione scadrà di diritto, senza necessità di disdetta, essendo esclusa la tacita proroga. Ai sensi della normativa vigente (codice dei contratti) il gestore è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria bancaria a favore dell'Istituto a valere fino a trenta giorni successivi all'intera durata del contratto, che viene fissata convenzionalmente in € 5.000,00 da depositare su conto fruttifero presso la banca che svolge il servizio di cassa per la scuola entro 30 gg dall'aggiudicazione definitiva. La mancata costituzione della garanzia di cui sopra determina la decadenza dell'affidamento da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria. La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento.

L'Amministrazione Scolastica si riserva di sospendere, revocare, re-indire la gara, non aggiudicare per motivi di legittimità, opportunità, convenienza, senza che possa essere richiesto dalle Aziende partecipanti, a qualsivoglia titolo, alcun risarcimento e/o danno.

7. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA:

L'offerta dovrà pervenire in busta chiusa con su riportato chiaramente la dicitura "CONTIENE OFFERTA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR – RISTORO" all'Istituto Superiore G.MAIRONI DA PONTE – Via Berizzi n. 1 – 24030 – Presezzo - BG, **entro le ore 12,00 del 20/06/2018** pena esclusione, per mezzo del servizio postale, con raccomandata A.R. o "posta celere" o agenzia autorizzata o consegnata a mano alla Segreteria della scuola secondo questi orari: dal lunedì al sabato dalle ore 10.30 alle ore 12.30. La presentazione di offerta dopo il termine, anche per motivi di forza maggiore, determinerà l'esclusione dalla gara. Non farà fede il timbro postale. La consegna dell'offerta rimane ad esclusivo rischio del mittente intendendosi questo Istituto esonerato da ogni responsabilità per eventuale ritardo o errore di recapito. L'offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra. L'istanza di partecipazione e le offerte dovranno essere redatte in lingua italiana, utilizzando i modelli allegati al presente bando, predisposti dall'Istituto, pena l'esclusione dalla gara.

Il plico recante l'offerta dovrà contenere n. 2 buste sigillate e anonime:

- 1) Una prima busta, con apposizione della dicitura "DOCUMENTAZIONE" contenente:

Il Capitolato del bando di gara firmato in ogni sua pagina (allegato 1) ;



- _ l'istanza di partecipazione (**allegato 2**) in carta libera sottoscritta con firma leggibile dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito di regolare mandato che dovrà essere esibito in originale o in copia firmata dall'interessato;
- _ la dichiarazione sostitutiva in carta libera (**allegato 3**) resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000 n. 445 sottoscritta dal titolare/legale rappresentante/procuratore, alla quale deve essere allegata copia fotostatica di un documento d'identità in corso di validità;
- il Patto d'integrità (allegato 4).

2) Una seconda busta con l'apposizione della dicitura "OFFERTA" contenente:

- _ l'offerta tecnica (**allegato A**) debitamente compilata e sottoscritta dal titolare/legale rappresentante/procuratore con le dichiarazioni di Istituti Scolastici sul servizio svolto;
- _ l'offerta economica (**allegato B**) debitamente compilata e sottoscritta dal titolare/legale rappresentante/procuratore. Le dichiarazioni sostitutive rese dai concorrenti hanno valore di piena assunzione di responsabilità da parte dei dichiaranti e pertanto sono sottoposte al disposto di cui all'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000.

L'apertura delle buste pervenute avverrà il **giorno 22/06/2018 alle ore 15,00** da parte della Commissione preposta all'espletamento del procedimento **presso i locali della scuola**. Alla seduta pubblica sono ammessi i partecipanti alla gara oppure loro incaricati, se muniti di regolare delega e documento di riconoscimento.

8. SOPRALLUOGO

Al fine di poter elaborare una più precisa offerta, i soggetti offerenti potranno effettuare un sopralluogo in tempi da concordare con il DSGA dell'Istituto. Durante il sopralluogo saranno mostrati i locali che verranno dati in consegna al gestore.

9. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE

I prezzi dell'offerta dovranno essere comprensivi di IVA e di ogni onere a carico del Gestore. La comparazione delle offerte avverrà sulla base dei prezzi indicati dagli aspiranti gestori.

L'appalto sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi del D.lgs n. 50/2016 e successivo correttivo n.56/2017 sulla base dei seguenti elementi:

9.1 OFFERTA TECNICA MAX 20 PUNTI.

A.1. Referenze **max 4 punti**

Per la positiva esperienza pregressa nella gestione bar verranno assegnati 0,5 punti per ogni anno di attività svolta nell'ultimo decennio presso Istituzioni scolastiche o altri Enti (quali ospedali, case di cura e comunità). L'Istituto si riserva di procedere d'ufficio all'accertamento delle referenze presso le strutture riportate nell'allegato A;

A.2. Idoneità dell'organizzazione **max 10 punti**

- n. 1 unità in servizio effettivo bar ITE e 1 unità bar Liceo (presenze obbligatorie – nessun punto)
- n. 1 unità aggiuntiva nei periodi di maggiore affluenza (intervallo) ITE = punti 2
- n. 1 unità aggiuntiva nei periodi di maggiore affluenza (intervallo) LICEO = punti 2
- n. 2 unità in servizio effettivo presso il bar dell'Istituto ITE = 6

A.3. Prodotti speciali **3 punti**



Verranno assegnati:

punti 1 nel caso si propongano prodotti del mercato equosolidale e biologici;

punti 2 nel caso si propongano prodotti per celiaci, diabetici ecc.

A.4. Certificazioni di qualità max 3 punti

Per le certificazioni verranno assegnati:

1 punti per la ISO 2000:2005;

1 punti per la ISO 9001:2008;

2 punti per la ISO 9001:2015;

n.b.: la Iso 9001:2008 e 2015 sono alternative e non cumulative

9.2 OFFERTA ECONOMICA MAX 80 PUNTI

La valutazione dell'offerta economica verrà così suddivisa:

miglior rapporto qualità-prezzo tenuto conto del listino ufficiale dei prezzi al consumo dell'associazione di categoria e tenendo conto che l'offerta dovrà essere al ribasso, in quanto servizio scolastico.

Media aritmetica ponderata dei prodotti max 60 punti

Verrà effettuata la media aritmetica ponderata dei generi di cui all' allegato B, come di seguito indicato:

- Si moltiplicherà il prezzo di ogni prodotto per il relativo coefficiente;
- Si sommeranno tutti i valori risultati dalla moltiplicazione;
- Si dividerà il valore somma per il numero dei prodotti, ottenendo un valore Q per ogni singola offerta;
- L'offerta più vantaggiosa è considerata quella con Q minimo; all'offerta con valore Q minimo verrà attribuito il massimo punteggio (60 punti).

Per le altre offerte il punteggio verrà valutato in modo inversamente proporzionale rispetto all'offerta con Q minimo secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = \frac{Q_{\text{minimo}} \times 60}{Q}$$

Q

Q = relativo alle offerte delle altre ditte.

Si precisa che il calcolo di Q sarà eseguito su tutti i prodotti espressamente richiesti dall'istituto, distinti per tipologia, così come indicato nell'allegato "B". Gli eventuali altri prodotti aggiunti dai partecipanti non concorreranno a determinare il valore di Q.

9.3 Contributo annuo all'istituto max 20 punti

consistente nel contributo annuo forfetario da elargire a favore del bilancio d'istituto e da destinarsi per spese di funzionamento dello stesso. Al contributo più alto verranno attribuiti 20 punti. Il punteggio per gli altri concorrenti sarà attribuito in modo direttamente proporzionale al miglior contributo secondo la seguente formula:

- $\text{Punteggio} = \frac{\text{contributo da valutare} \times 20}{\text{Miglior contributo}}$

L'importo del contributo potrà essere espresso in lettere ed in cifre. In caso di discordanza tra il costo indicato in cifre e quello indicato in lettere, prevarrà quello più vantaggioso per l'istituto.



10. AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

11. La Commissione esaminerà la documentazione prodotta da ogni concorrente; verranno quindi prese in considerazione solo le offerte dei concorrenti in regola con la documentazione richiesta. L'esame delle offerte e l'attribuzione dei punteggi verrà pubblicata sul sito web dell'Istituto e comunicati via mail alle ditte concorrenti. La stipulazione del contratto sarà subordinata al positivo esito dei controlli effettuati sulle autocertificazioni rese in sede di gara.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida. In caso di parità fra due o più aziende, l'aggiudicazione avverrà mediante richiesta di offerta al ribasso rivolta ai concorrenti interessati. Trascorsi 5 giorni dall'aggiudicazione provvisoria, salvo reclami, si procederà all'aggiudicazione definitiva dell'esito della gara che sarà pubblicato sul sito Web dell'istituto e comunicato via PEC, entro 72 ore, alla ditta aggiudicataria

L'Amministrazione Scolastica si riserva di non aggiudicare per motivi di legittimità, opportunità, convenienza, senza che possa essere richiesto dalle Aziende partecipanti, a qualsivoglia titolo, alcun risarcimento e/o danno.

11. Il vincitore della gara dovrà assumere i seguenti obblighi:

- a) fornire prodotti di prima qualità e in ogni caso di marche conosciute a livello nazionale;
- b) esercitare personalmente o con dipendenti regolarmente assunti l'attività appaltata;
- c) stipulare polizza assicurativa, con compagnia di rilevanza nazionale, per un massimale non inferiore a € 3.000.000,00 per i danni che dovessero derivare all'Istituto e/o a terzi, cose e persone. in relazione all'espletamento dell'attività di cui alla convenzione.

12. DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE

L'aggiudicatario dovrà presentare la seguente documentazione:

1. certificato della CCIAA emesso in data non anteriore a sei mesi da quella fissata per la gara, dal quale risultino sia l'iscrizione per lo svolgimento dell'attività attinente al presente appalto sia le generalità del legale rappresentante;
2. certificato di iscrizione al R.E.C.
3. licenza Comunale per bar interni
4. certificato di residenza
5. stato di famiglia
6. codice fiscale e numero di partita IVA
7. libretti sanitari
8. tassa di concessione
9. Dichiarazione che la Ditta sia in regola con il pagamento dei contributi conformemente alle disposizioni.
10. Documentazione DUVRI.
11. Autodichiarazione stipula polizza assicurativa;
12. Certificato generale in carta legale del casellario giudiziale del titolare dell'impresa e/o del rappresentante legale e di tutti i soci, se trattasi di società in nome collettivo (SNC); del rappresentante legale e dei soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice (SAS); del rappresentante legale e degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza per tutti gli altri emesso/i in data non anteriore a tre mesi da quella fissata per la gara.



13. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

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 della scuola 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.

14. NORME FINALI

Si raccomanda di attenersi a tutte le prescrizioni indicate nel bando, onde evitare che irregolarità od omessa presentazione di un documento possano comportare l'esclusione dalla gara. L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'amministrazione. La partecipazione alla gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le condizioni contenute nel presente bando e capitolato

La registrazione della convenzione sarà a totale carico dall'aggiudicatario.

Al presente bando, al capitolato e relativi allegati viene data la seguente pubblicazione:
Amministrazione trasparente –Sito internet www.maironidaponte.gov.it;

Il Dirigente Scolastico
Prof. ssa Carla Nielfi

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3, c.2 D.Lgs 12/02/1993 n. 39.*

Allegati:

Allegato 1 - Capitolato Bando

Allegato 2 – Domanda di partecipazione

Allegato 3 - Dichiarazione sostitutiva di autocertificazione

Allegato 4 – Patto d'integrità

Allegato A - Offerta tecnica

Allegato B - Offerta economica