Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO ISTRUZUONE SUPERIORE L. EINAUDI
VIA F.LLI SIRANI N.1 - 25032 CHIARI (BS)
Tel. 030 711244 030 7000242 Fax. 030 7001934 - Codice Fiscale: 82001490174 Codice Meccanografico: BSIS03800X

Oggetto: bando di gara per l'affidamento della concessione e la gestione del servizio bar interno all' Istituto Istruzione Superiore L Einaudi Chiari (BS)
CIG: 71125749BC

1. Premessa

VISTO gli atti d'ufficio
VISTO il D.I n. 44/2001 art. 34 (Regolamento di contabilità:)
VISTA la Legge 13 agosto 2010, n.136 (obbligo tracciabilità flussi finanziari);
VISTO il D. L.vo n. 50/2016 (Codice Contratti);
VISTO il Regolamento attività negoziale approvato dal CdI in data 28/01/2015 e ss.mm.ii;
VISTO il Programma annuale ef 2017 approvato dal C.d.I con delibera n. 15 del 12/12/2016;
RICHIAMATA la determina dirigenziale a contrarre n. 2672/C14 del 14/06/2017;

l'ISTITUTO SUPERIORE "L. Einaudi" di Chiari (BS)
indice un procedimento per l'affidamento della concessione e gestione del servizio bar interno all'istituto come da specifiche elencate nella scheda tecnica Allegato B (Capitolato).

Possono partecipare alla gara le Ditte iscritte alla C.C.I.A.A., che non si trovino in una delle cause di esclusione dalla partecipazione alle gare come previsto dal Decreto Legislativo n. 50/2016 e nei confronti dei quali non sussistano le cause ostative di cui all'art. 10 della legge n. 575/1965 e di tutti gli altri requisiti che dovranno essere dichiarati.

Ente concedente:
ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE L EINAUDI Via F.lli Sirani n. 1 CHIARI CF 82001490174 bsis03800x@pec.istruzione.it http://www.iisleiunaudi.it tel 030/7000242

Oggetto Concessione
La presente procedura, come disposto dalle disposizioni vigenti in materia per le istituzioni scolastiche ha per oggetto:
L'affidamento della concessione e gestione del servizio BAR interno all'istituzione scolastica tra l'Istituto Superiore "Luigi Einaudi" sito in via F.lli Sirani n.1 Chiari (BS), nel seguito, per brevità, "ISTITUTO" ed il Gestore del servizio BAR (nel seguito, per brevità, "GESTORE").
Tale gestione consiste nell'utilizzo di spazi e locali appositi che verranno arredati, con mobili ed attrezzature, a carico del GESTORE per la somministrazione di alimenti e bevande calde e fredde e di altri prodotti di ristoro all' interno dei locali dell'ISTITUTO.
Dalla concessione sono esclusi eventuali distributori automatici di cibi e bevande.
L'ISTITUTO, per l'espletamento del servizio BAR, mette a disposizione del GESTORE apposito locale ubicato all'interno dell'Edificio al piano seminterrato (come da planimetria allegata).

Parametri/Condizioni
L'ISTITUTO nell'a.s 2016/17 ha avuto una presenza di n. 1.119,00 (studenti diurno) e di n. 179 dipendenti.
Il servizio di ristoro del BAR interno all' ISTITUTO deve essere gestito esclusivamente nell' interesse dell'ISTITUTO e, pertanto, sarà fruibile esclusivamente da parte degli alunni dell' ISTITUTO, dal personale dell'ISTITUTO, dagli operatori autorizzati dall'ISTITUTO (Revisori dei Conti inclusi), dai genitori membri degli organi collegiali o presenti temporaneamente nell'ISTITUTO per l' espletamento delle attività proprie dell'ISTITUTO nonché da tutte le persone che saranno autorizzate di volta in volta da parte della Dirigenza scolastica (ad es. personale di Ditte che stanno effettuando lavori di ristrutturazione e/o manutenzione. dell'ISTITUTO). Si precisa che l'utilizzo del servizio BAR è facoltativo da parte degli utenti che vi possono accedere per scelta individuale 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 responsabilità per l'ISTITUTO trattandosi di concessione di servizi con rischio operativo a carico del GESTORE concessionario.

Per elevata qualità del servizio BAR si intende il porre in essere con continuità accorgimenti di miglioramento di:

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

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

Sono a carico del GESTORE i seguenti adempimenti:

- ✓ Il pagamento delle utenze per l'acqua e l'energia elettrica e riscaldamento calcolato dallo stesso Ente Locale Provincia di Brescia;
- ✓ La denuncia all'Ente erogatore e il pagamento della Tassa Rifiuti Solidi Urbani;
- ✓ L'eventuale contratto di servizio telefonico e di servizio antintrusione
- ✓ ottemperare e farsi carico degli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi, sanciti dalla normativa vigente, conseguenti all'assunzione di personale, secondo gli accordi sindacali di categoria; con tale carico si intende sollevare l'ISTITUTO 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 della stipulazione del relativo contratto.
- ✓ Applicare ed osservare tutte le norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro D.Lgs 81/2008;

Sono a carico del GESTORE le tasse e le imposte dirette ed indirette di esercizio.

La messa a disposizione dei locali non configurerà in alcun modo locazione di unità immobiliari destinate ad attività commerciali e, pertanto, non sarà sottoposta alla disciplina delle locazioni urbane ad uso diverso.
Il GESTORE è tenuto a non eseguire modifiche, migliorie o addizioni di qualsiasi tipo ed entità sui locali e sulle aree concesse senza il preventivo assenso scritto dell'Amministrazione Provinciale. I locali concessi per l'attuazione del servizio dovranno essere tenuti in buono stato di manutenzione e conservazione con tutti infissi, vetri, chiavi e con gli impianti perfettamente funzionanti.
Resta inteso che le attrezzature e gli arredi messi a disposizione dal GESTORE, alla conclusione della concessione rimarranno di sua proprietà.

Sopralluogo
Si invita il GESTORE ad effettuare un sopralluogo presso l' ISTITUTO che dovrà svolgersi nelle seguenti giornate: dal 23/06/2017 al 03/07/2017 dalle ore 8:00 alle ore 13:00
Referente DSGA Camilla Gandaglia 0307000242 oppure direttore@iisleinaudi.it per fissare appuntamenti ed a far pervenire, successivamente, la propria offerta come sotto specificato. Il mancato sopralluogo sarà ritenuto come mancata volontà di codesta ditta a partecipare alla gara di cui all'oggetto.
È esonerata dal sopralluogo la ditta uscente.

Durata della concessione
La durata della concessione contrattuale massima del presente servizio di gestione del BAR interno alla struttura scolastica è di 5 (cinque) anni. Decorrenza dal 01/10/2017 al 30/09/2022. Il contratto, comunque, non è soggetto al tacito rinnovo né al rinnovo espresso (art. 23 L. n. 62/2005) in quanto l'attività esercitata nell' ISTITUTO ha, per sua natura, carattere transitorio e a tempo determinato. Il contratto stipulato col GESTORE può essere risolto per gravi e comprovati motivi da parte dell'ISTITUTO e/o dell'Amministrazione Provinciale con preavviso di almeno 3 (tre) mesi.
L'ISTITUTO si riserva la facoltà, ai sensi dell'art.106 comma 11 del D.L.vo 50/2016, di proseguire il contratto per un ulteriore periodo fino ad un massimo di 12 mesi a condizione che il GESTORE garantisca di continuare il servizio alle condizioni economiche convenute per detto periodo e, comunque, fino alla conclusione delle procedure della nuova gara.

Garanzia/Assicurazione

Ai sensi della normativa vigente il GESTORE è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria bancaria e/o assicurativa a favore dell'ISTITUTO a valere fino a trenta giorni successivi all'intera durata del contratto, che viene fissata convenzionalmente in € 5.000,00 la cui certificazione originale deve essere depositata presso l'Ufficio di Presidenza dell'ISTITUTO.
La mancata costituzione della garanzia di cui sopra determina la decadenza dell'affidamento da parte dell'ISTITUTO, che aggiudica la concessione al concorrente che segue nella graduatoria. La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento.

Il GESTORE dovrà inoltre stipulare adeguate polizze assicurative con primarie compagnie a copertura di eventuali rischi di incendio o altri danni causati ai beni dell'ISTITUTO e/o ai locali adibiti al servizio BAR, nonché a copertura di qualunque tipo di danno che gli utenti potrebbero subire in conseguenza dell'utilizzo del servizio BAR.
Le garanzie di indennizzo dovranno riguardare anche i casi di intossicazione da cibi e bevande.

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

- ✓ Nei giorni dell'attività didattica: dalle ore 7:30 alle 14:30 (dal lunedì al venerdì) dalle ore 7:30 alle ore 13:00 (il sabato);
- ✓ In orario extra pomeridiano (su richiesta dell'ISTITUTO) in occasioni di particolari esigenze di servizio: svolgimento di manifestazioni e/o convegni, scuola aperta, riunioni OO.CC;
- ✓ Il BAR resterà chiuso nei giorni di domenica, nei giorni festivi, nelle giornate di chiusura dell'ISTITUTO deliberate dal C.d.I, nelle giornate di sospensione delle lezioni e quando richiesto dall'Autorità competente, nel rispetto delle norme di ordine pubblico, senza diritto ad indennizzo alcuno.

Il Contratto che verrà sottoscritto tra l'ISTITUTO e il GESTORE declinerà tutte le regole della concessione.

Esclusione della gara
I partecipanti alla gara, dovranno avere svolto, pena l'esclusione, attività in qualità di gestore di bar o ristorante almeno per due anni negli ultimi otto anni nelle scuole o nelle PA.
Non saranno presi in considerazione attività di altro tipo anche se similari.
Saranno esclusi dalla presente gara i partecipanti che non presenteranno certificato della CCIAA, dal quale risultino le generalità del legale rappresentante.
Sarà, inoltre, escluso il concorrente:

- ✓ che si trovi in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività, di Concordato preventivo, amministrazione controllata;
- ✓ Che nei suoi confronti sia stata pronunciata condanna, con Sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale dei delitti finanziari.
- ✓ Inoltre non sono ammessi a partecipare gli operatori tra loro non indipendenti ovvero che facciano parte o che intendono far parte di più raggruppamenti temporanei o consorzi di imprese.

Inoltre non sono ammesse a partecipare:

- ✓ Ditte e/o Imprese raggruppate. L'ISTITUTO si riserva di escludere dalla gara i concorrenti per i quali accerti che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi; in tal senso, saranno esaminate sotto tale profilo l'esistenza di offerte sostanzialmente riconducibili ad un unico centro di interesse sulla base di elementi indiziari oggettivi, concordanti ed univoci, quali la comunanza del legale rappresentante, titolare, amministratori, soci, direttori tecnici, procuratori con poteri di rappresentanza, etc…
- ✓ I concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 CC.

L'offerta deve essere sottoscritta esclusivamente dalla persona munita di legale rappresentanza dell'impresa concorrente, pena l'esclusione, e che possa validamente impegnare il potenziale GESTORE.
Il nominativo e la qualifica del firmatario dovranno risultare da idonea ed attuale documentazione probatoria da allegare all'offerta stessa.
Non sono ammesse, a pena di esclusione, offerte parziali, condizionate o comunque contenenti limitazioni di validità, mancanza di una o più dei parametri o altri elementi in contrasto con le prescrizioni del presente bando, pena l'esclusione dalla gara per offerta carente.
L'offerta dovrà possedere le condizioni minime stabilite dal presente bando e tale mancanza comporterà l'esclusione dalla gara del potenziale GESTORE.

L'offerta dovrà avere una validità di 180 (centottanta) giorni naturali consecutivi dalla data di scadenza del termine fissato per la relativa presentazione.

Contributo contrattuale
Il GESTORE dovrà corrispondere, a titolo di contributo a sostegno delle attività didattiche dell'ISTITUTO per l'utilizzazione del servizio di ristoro del bar, un importo annuo di € 7.500,00 (settemilacinquecento/00) da versare posticipatamente ogni quattro mesi con rate di pari importo.
Qualora i pagamenti verranno effettuati oltre i 30 giorni dalla scadenza, l' ISTITUTO potrà richiedere l'applicazione dell'interesse di mora sulla somma dovuta rapportandola ai giorni di ritardato pagamento.
Il mancato pagamento di una sola rata quadrimestrale determinerà la risoluzione immediata del contratto in essere inerente all'affidamento del servizio BAR.
Il versamento dovrà essere effettuato mediante bonifico bancario intestato all' ISTITUTO
IBAN: IT 42 G 03111 54340 000000019110
L'eventuale variazione della popolazione scolastica, sia in aumento che in diminuzione, non potrà costituire presupposto per la pretesa di revisione del canone.

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 della SCIA A/B per il comune di Chiari;
- ✓ Prendere visione del Piano di Sicurezza dell'ISTITUTO.

Graveranno sul GESTORE tutti gli oneri della sicurezza da interferenze ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs 81/2008. Detti oneri non potranno essere considerati inclusi e compresi nel canone dovuto.

Modalità di presentazione dell'offerta (pena esclusione)
Per partecipare alla gara il GESTORE deve attenersi scrupolosamente a quanto previsto nella scheda tecnica Capitolato Allegato B e scheda economica Allegato C. In particolare l'offerta tecnica dovrà contenere una descrizione dettagliata mediante la compilazione nella parte riservata dell'ALLEGATO B1.
Ai fini della partecipazione alla gara, la busta, pena l'esclusione, deve risultare sigillata e recante l'intestazione del mittente, sede legale e la dicitura: -"OFFERTA SERVIZIO BAR' che deve pervenire, perentoriamente, entro e non oltre le h. 12:00 del 05/07/2017.

La busta può essere trasmessa con raccomandata ed avviso di ricevimento del servizio postale o a mezzo corriere o consegnata a mano presso: I.I.S. "L. EINAUDI" — Via F.lli Sirani n.1, 25032 CHIARI (BS).
L'ISTITUTO declina ogni responsabilità qualora per disguidi postali e/o cause di forza maggiore la busta pervenga oltre il termine stabilito o non integra ed alcuna rilevanza avrà la data di spedizione del plico ai fini di una pretesa rimessione in termini.

La busta deve contenere:
- ✓ Dichiarazione Allegato A (Dichiarazioni A1-domanda di partecipazione- e A2 autocertificazioni e/o dichiarazioni)
- ✓ Offerta Tecnica Allegato B1
- ✓ Offerta Economica Allegato C
- ✓ Patto Integrità
- ✓ Dichiarazione tracciabilità flussi finanziari
  firmati digitalmente da parte del legale rappresentante
- ✓ Dichiarazione effettuazione sopralluogo

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

Data e ora apertura buste
Le buste saranno aperte in seduta pubblica il giorno 6 luglio 2017 alle ore 8:30 presso l'Ufficio di Presidenza. Alla operazione è ammessa la presenza di un rappresentante per 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.

Requisiti di ammissione

All'istanza di partecipazione, a pena d'esclusione, devono essere allegate le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, attestanti la situazione giuridica del GESTORE partecipante come da ALLEGATO A

Possono partecipare alla procedura di selezione per l'affidamento della concessione i soggetti in possesso dei seguenti requisiti:

- ✓ Requisiti di capacità giuridica a contrattare con la P.A (requisiti ordine generale art. 80 D.Lgs. 50/2016)
- ✓ l' iscrizione alla CCIAA (requisiti di idoneità professionale art. 83 comma 1 lett. a) e comma 3 D.Lgs 50/2016 per attività analoga o coerente con quella oggetto al servizio in concessione da almeno due anni antecedenti la data della domanda di partecipazione, con l'indicazione del numero, sede, durata, oggetto e forma giuridica, nonché l'indicazione del nominativo, luogo e data di nascita del titolare o del/i legale/i rappresentante/i legale/i o dei soggetti legittimati ad impegnare legalmente l'impresa;
- ✓ 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 e di massimo afflusso degli utenti di almeno due addetti alla erogazione dello stesso.

L'ISTITUTO 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.

Modalità per l'aggiudicazione della gara

Le offerte pervenute in tempo utile presso l'ISTITUTO verranno esaminate e valutate da una apposita commissione nominata dal Dirigente Scolastico, dopo la scadenza di presentazione delle offerte, che delibererà in merito, solamente, per i concorrenti che dall'esame dei documenti risulteranno in regola con tutte le prescrizioni della gara, verbalizzandone il conseguente risultato secondo una graduatoria. Il mancato possesso delle condizioni minime richieste stabilite dal presente capitolato comporterà l'esclusione del concorrente.

L'ISTITUTO potrà invitare i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati. L'ISTITUTO, nel caso di offerta anomala, potrà richiedere per iscritto giustificazioni assegnando un termine perentorio entro cui i concorrenti dovranno far pervenire le integrazioni richieste pena l'esclusione. Nel caso di offerte riportanti la stessa valutazione, l'ISTITUTO provvederà a richiedere un'offerta migliorativa. L'ISTITUTO inviterà, l'impresa aggiudicataria a produrre la documentazione comprovante il possesso dei requisiti dichiarati in sede di presentazione dell'offerta e necessari ai fini della stipula del contratto. Qualora il concorrente aggiudicatario, nel termine di 15 (quindici) giorni dalla data indicata nel suddetto invito, non ottemperi a quanto sopra richiesto, l'ISTITUTO revocherà l'aggiudicazione per inadempimento e procederà all'aggiudicazione della gara al secondo concorrente in graduatoria.

Si precisa che l'ISTITUTO potrà affidare il servizio anche nel caso in cui sia pervenuta un'unica offerta ritenuta valida e congrua e formulata nel rispetto di quanto disciplinato dalla presente gara. In caso contrario L'ISTITUTO si riserva il diritto di non procedere senza che per questo possa sollevarsi eccezione o pretesa alcuna.

Parimenti, si precisa che l'ISTITUTO si riserva la facoltà di:

- ✓ non procedere all'aggiudicazione della fornitura oggetto della presente procedura, qualora le offerte pervenute fossero ritenute dallo stesso non congrue;
- ✓ annullare e/o ripetere la gara in presenza di motivi insindacabilmente ritenuti validi dalla Commissione e dall'ISTITUTO;
- ✓ valutare la congruità delle offerte che, in base ad elementi specifici, appaiano anormalmente basse. Tali offerte verranno automaticamente escluse dalle procedure di aggiudicazione, ad insindacabile giudizio dell'Istituto.

I documenti inviati unitamente all'offerta non saranno restituiti alle ditte partecipanti e resteranno di proprietà dell'Istituto.

Aggiudicazione della gara

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

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

Criteri per l'aggiudicazione

L'ISTITUTO procederà all'aggiudicazione a favore del concorrente che avrà proposto Offerta economicamente più vantaggiosa, caratterizzata dal maggiore punteggio complessivo. Il punteggio massimo attribuibile nel complesso è di 200 punti (160 per i prodotti, 30 per la qualità, 10 per la certificazione) sulla base degli elementi, dei parametri e dei criteri qui di seguito indicati:

Sezione 1 - valutazione BEVANDE CALDE **Massimo punteggiom (P max)** **assegnato 56**

N°	DESRIZIONE BEVANDE CALDE	CARATTERISTICA	QUANTITA'	PUNTI
1	Tazzina caffè espresso, lungo macchiato	miscela arabica 70% minimo	7g	8
2	Tazzina decaffeinato espresso lungo o macchiato		7g	6
3	Tazzina caffè d'orzo espresso		7g	6
4	Tazza capuccino		160cc	8
5	Tazza cappuccino decaffeinato		160cc	6
6	Tazza d'orzo		160cc	6
7	Tazza cioccolata		160cc	5
8	Tazza the, camomilla o tisana (filtro in teiera)		1,5g	5
9	Bicchiere latte macchiato	fresco	200cc	5
10	Bicchiere latte	fresco	200cc	1

Sezione 2 - qualità BEVANDE CALDE **Massimo punteggiom (P max)** **assegnato 10**

Verrà assegnato, in modo discrezionale, massimo 10 (dieci) punti per quanto specificato nelle annotazioni per la sezione 1 relativa alle bevande calde.

Sezione 3- valutazione BEVANDE FREDDE **Massimo punteggiom (P max)** **assegnato 26**

N.	DESRIZIONE BEVANDE CALDE	CARATTERISTICA	QUANTITA'	PUNTI
1	Bicchiere latte	fresco	200cc	2
2	Bicchiere acqua minerale naturale o frizzante		200cc	3
3	Bottiglia acqua minerale naturale o frizzante		50cl	2
4	Bibite in bicchiere (coca cola, fanta chinotto,……)		200cl	4
5	Bibite in lattina (coca cola, fanta chinotto……)		33cl	3
6	Bicchiere spremute frutta fresca		200ccc	3
7	Bicchiere succo di frutta	vari gusti	200cc	4
8	Bottiglia succo di frutta	vari gusti	20cl	2
9	Bicchiere a itivo analcolico nazionale		10cl	3

Sezione 4 - qualità BEVANDE FREDDE **Massimo punteggiom (P max)** **assegnato 5**

Verrà assegnato, in modo discrezionale, massimo 5 (cinque) punti per quanto specificato nelle annotazioni per la sezione 3 relativa alle bevande fredde.

Sezione 5- valutazione PRODOTTI DOLCI **Massimo punteggiom (P max)** **assegnato 24**

N.	DESRIZIONE BEVANDE CALDE	CARATTERISTICA	QUANTITA'	PUNTI
1	Brioches semplice	non surgelata	50g	4
2	Brioches ripiena di marmellata	non surgelata	60g	4
3	Brioches ripiena di cioccolata	non surgelata	60g	4
4	Brioches ripiena di crema	non surgelata	60g	4
5	Krapfen	non surgelata	80g	4
6	Fetta torta (vario tipo)	fresca	50g	4

Sezione 6- qualità PRODOTTI DOLCI **Massimo punteggiom (P max)** **assegnato 5**

Verrà assegnato, in modo discrezionale, massimo 5 (cinque) punti per quanto specificato nelle annotazioni per la sezione 5 relativa ai prodotti dolci.

Sezione 7- valutazione PRODOTTI SALATI **Massimo punteggiom (P max)** **assegnato 54**

N.	DESRIZIONE BEVANDE CALDE	CARATTERISTICA	QUANTITA'	PUNTI
1	Panino fresco da 70g farcito con un ingrediente da 30g	Prosciutto cotto o crudo	100g	3
2	Panino fresco da 70g farcito con un ingrediente da 30g	Speck, salame, pancetta o coppa	100g	2
3	Panino fresco da 70g farcito con un ingrediente da 30g	Mortadella o formaggio	100g	1
4	Panino fresco da 100g farcito con 2 ingredienti da 60g	Pomodoro e mozzarella	160g	2
5	Panino fresco da 100g farcito con 2 ingredienti da 60g	1) Prosciutto cotto o crudo 2) mozzarella, formaggio, insalata o pomodoro	160g	4
6	Panino fresco da 100g farcito con 2 ingredienti da 60g	1)Speck, salame, pancetta, coppa o tonno 2) mozzarella, formaggio, insalata o pomodoro	160g	3
7	Panino fresco da 100g farcito con 3 ingredienti da 70g	1) Prosciutto cotto o crudo 2) mozzarella, formaggio 3) insalata, pomodoro o tonno	170g	5
8	Panino fresco da 100g farcito con 3 ingredienti da 70g	1)Speck, salame, pancetta o coppa 2) mozzarella, formaggio, 3) insalata o pomodoro o tonno	170g	4
9	Piadina con 2 ingredienti da 70 g	Prosciutto cotto o crudo e formaggio		4
10	Piadina con 2 ingredienti da 70 g	Speck, pancetta o coppa e formaggio		3

11	Piadina con 2 in dienti da 70g	Formaggio e verdure		2
12	Focaccia fresca di panificio seplice		90g	1
13	Focaccia fresca di panificio da 90g farcita 1 ingr. 50g	Prosciutto cotto o crudo	140g	3
14	Focaccia fresca di panificio da 90g farcita I ingr. 50g	Speck, salame, pancetta o coppa	140g	2
15	Focaccia fresca di panificio da 90g farcita 2 ingr. 60g	1) Prosciutto cotto o crudo 2) mozzarella, formaggio, insalata o pomodoro	150g	4
16	Focaccia fresca di panificio da 90g farcita 2 ingr. 60g	1)Speck, salame, pancetta o coppa 2) mozzarella, formaggio, insalata o pomodoro	150g	3
17	Pizza modoro e mozzarella	fresca di panificio	150g	3
18	Tramezzino farcito	Prosciutto cotto e formaggio	60g	2
19	Toast da 80g farcito con 2 i redienti da 40g	prosciutto e formaggio	120g	3

Sezione 8- qualità PRODOTTI SALATI **Massimo punteggiom (P max)** **assegnato 10**

Verrà assegnato, in modo discrezionale, massimo 10 (dieci) punti per quanto specificato nelle annotazioni per la sezione 7 relativa ai prodotti salati.

Sezione 9- CERTIFICAZIONE **Massimo punteggiom (P max)** **assegnato 10**

Verrà assegnato, in modo discrezionale, massimo 10 (dieci) punti per quanto specificato nell'allegato B relativo alla certificazione ed ai relativi aggiornamenti.

Per ogni elemento delle sezioni 1, 3, 5 e 7 è Obbligatorio indicare il prezzo per tutti gli elementi dell'allegato C.
Le Offerte dovranno corrispondere ad un prezzo comprensivo di imposte e di ogni altro onere.
Il punteggio massimo sarà attribuito all'offerta più bassa indicata da uno dei gestori partecipanti alla gara per ogni elemento delle sezioni 1, 3, 5 e 7, mentre un punteggio economico verrà attribuito all'offerta del concorrente 'esimo che Cresce in maniera proporzionale con il ribasso offerto, secondo la formula seguente:

Pass = Pmax x OFFmin / OFFi

dove: Pass è il punteggio assegnato al concorrente,
Pmax è il punteggio massimo per l'offerta;
OFFmin è il valore della minima offerta presentata da uno dei concorrenti;
OFFi è il valore dell'offerta presentata dal concorrente iesimo.
Il punteggio riservato alla qualità verrà valutato su quanto annotato e specificato per gli elementi delle varie sezioni delle bevande e dei prodotti.
La mancata o non chiara indicazione di uno degli elementi di valutazione comporterà l'assegnazione del punteggio più basso.
L'aggiudicazione avverrà in favore del GESTORE che avrà raggiunto Complessivamente il maggior punteggio.
Se le offerte presentate hanno raggiunto lo stesso punteggio complessivo si darà preferenza a favore del GESTORE uscente nel caso risulti tra le ditte partecipanti alla presente gara d'appalto.
Se non è presente il GESTORE uscente tra le ditte offerenti che risultano con il medesimo punteggio complessivo si farà riferimento alle migliori offerte parziali secondo l'insindacabile valutazione dell'ISTITUTO.
L'ISTITUTO stilerà una graduatoria dei gestori offerenti per potere disporre ad eventuali subentri.
Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida e giudicata congrua.
L'ISTITUTO si riserva di non procedere all'aggiudicazione della gara a suo motivato giudizio.

Caratteristiche dei prodotti

I generi di consumo devono essere di ottima qualità ed in quantità sufficiente da garantire la continuità del servizio. Il caffè dovrà avere una miscela con almeno il 70% arabica a tostatura media. L' utilizzato per il servizio di banco dovrà essere del tipo "fresco". I prodotti da forno devono essere per il 70% freschi e tutti conformi alle norme vigenti; i prodotti confezionati dovranno riportare sulla confezione denominazione della Ditta produttrice, ingredienti e data di scadenza. Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere privi di additivi non consentiti dalla legge. Il pane dovrà essere prodotto con farina di grano e con l'eventuale aggiunta di olio extravergine di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato. I panini per le pause didattiche devono essere preparati in loco. Le verdure e la frutta devono essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici delle stesse, non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti.

I salumi: l'esterno non deve presentare patine né odori sgradevoli, il grasso deve essere compatto senza parti ingiallite o di rancido e non deve essere in eccesso. I salumi devono essere Italiani a marchio D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) o I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) muniti di contrassegno atti a consentire in via permanente l'identificazione e senza aggiunta di polifosfati. Il prosciutto cotto deve essere senza fosfati ed avvolto in idoneo plastico sottovuoto all'interno del quale non deve esserci liquido percolato, non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colore, o iridescenza, picchiettatura o alveolatura o altri difetti. Il prosciutto crudo: deve essere del prosciutto ottenuto da cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in Italia, non devono risultare additivi non consentiti dalla Legge non deve presentare difetti colore odore o altro genere dovuti ad una scorretta maturazione e conservazione. I formaggi devono essere a marchio D.O.P.. non dovranno essere di sottomarche. Gli alimenti esposti e non confezionati (es. brioche, pizzette, panini ecc.) devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti e conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori (alimenti che possono essere conservati a temperatura ambiente) o in vetrine refrigerate dotate di termometro facilmente leggibile dall' esterno. Per gli alimenti non confezionati e commercializzati presso il BAR interno all' ISTITUTO (quali brioche, biscotti, fette di torta, ecc.), devono essere esposti al pubblico:

- ✓ denominazione di vendita;
- ✓ elenco ingredienti;
- ✓ scadenza e modalità di conservazione (nel caso di prodotti deperibili);

Tali indicazioni obbligatorie possono essere riportate su cartello, singoli cartellini oppure registro facilmente visibili e consultabili dall'utenza;

La pulizia, sanificazione e disinfestazione dei locali BAR e dei locali adiacenti utilizzati dal GESTORE, nonché di tutti gli impianti, apparecchiature, arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie ed i bicchieri utilizzati per la preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande;

I prodotti per la pulizia e la sanificazione dovranno essere conservati in appositi locali o armadi/contenitori chiusi per evitare la contaminazione degli alimenti.

Le operazioni di pulizia, in particolare quelle che richiedono l'utilizzo di detersivi o che possono sollevare polvere, devono essere evitate nel momento della preparazione dei cibi;

La manutenzione ordinaria dei locali compresa una tinteggiatura annuale delle pareti dei locali riservati al pubblico;

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio, ivi compreso per l'acquisto delle parti sostitutive e dei materiali di consumo;

La raccolta differenziata ed il trasporto dei rifiuti, nel rispetto della vigente normativa in materia, derivanti dall'attività espletata;

I rifiuti urbani dovranno essere conferiti al servizio di nettezza urbana. Nel caso che dall'attività derivi un considerevole quantitativo di rifiuti urbani, al fine di evitare eccessivi accumuli di rifiuti e gli inconvenienti conseguenti (odori sgradevoli, richiamo di insetti roditori cura del GESTORE ottenere dal responsabile del servizio di nettezza urbana la collocazione di ulteriori cassonetti o ritiri più frequenti. E' comunque responsabilità del GESTORE adottare idonei sistemi atti ad evitare gli inconvenienti sopra specificati. Gli eventuali Oli alimentari usati (oli di frittura) dovranno essere raccolti ed allontanati tramite ditta autorizzata oppure tramite trasporto degli stessi a carico del GESTORE presso il più vicino centro di raccolta comunale se attivato nel Comune di Chiari; Il trasporto, l'installazione, il collaudo, la messa in funzione, la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le apparecchiature ed attrezzature occorrenti per la gestione del BAR. Nel corso della vigenza contrattuale, il GESTORE dovrà altresì integrare e/o sostituire a proprie spese le apparecchiature, attrezzature, arredi e stoviglie non più funzionanti con altri. Qualora il GESTORE non provveda puntualmente alla suddetta manutenzione ordinaria e straordinaria, rientrante nella sua competenza, l'ISTITUTO si riserva la facoltà di provvedere direttamente agli interventi necessari incaricando ditte di propria fiducia; le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate al GESTORE con una

maggiorazione del canone del 20% (venti per cento) a titolo di penale ovvero di corrispettivo per l'attività svolta dal personale scolastico di segreteria per lo svolgimento dell'intervento di surrogazione di cui sopra. Il GESTORE dovrà, comunque, garantire il servizio anche durante gli interventi manutentivi;
L' ISTITUTO è esonerato da ogni responsabilità per Fuso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, arredi e delle stoviglie in dotazione al bar;
La retribuzione, completa degli elementi accessori ed aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze ed i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;
Tutte le procedure di controllo di qualità del servizio previste dal D.L. 26/5/97 n. 155;
In generale, il rispetto di tutte le normative vigenti in materia e l'ottemperanza a eventuali prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni ecc. che dovessero essere accertate da parte dei N.A.S. e/o altri servizi di vigilanza. Il GESTORE dovrà essere munito dell'autorizzazione per l'apertura degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande previste dall'art. 3 della Legge 25/8/91 n. 287 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché delle autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività. Tutte le spese necessarie per l'ottenimento delle predette autorizzazioni restano a carico esclusivo del GESTORE;
Il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
Le spese per le autorizzazioni amministrative e sanitarie prescritte per l'attivazione del posto di ristoro (in particolare autorizzazioni sanitarie ex art. 2 legge 30.04.62 n. 283, licenze d'esercizio etc.);
Le spese di accensione di una polizza per i rischi derivanti dall'esercizio dell'attività, presso una primaria Compagnia di Assicurazione a livello nazionale abilitata, con previsione del massimale più ampio disponibile;
Le spese per il rispetto delle misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro previste dal D.Lgv. 81/2008;
Ogni onere diretto ed indiretto derivante dall'assunzione della gestione del bar ai sensi del presente capitolato.
Il GESTORE dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni vigenti in materia. I prodotti deteriorabili dovranno essere conservati in frigo secondo le temperature previste dalla vigente normativa in materia. I residui alimentari e gli altri scarti della produzione alimentare dovranno essere gestiti e trattati in base alla normativa in vigore e dovranno sostare negli ambienti del BAR non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione, somministrazione quotidiana degli alimenti.

Foro competente
In caso di qualsiasi controversia, che sia relativa del presente bando di gara, il Foro competente, in via esclusiva, deve essere quello del luogo di residenza dell'utente, mentre per l'ISTITUTO sarà determinato ai sensi dell'art. 25 del c.p.c..

Pubblicità
Il presente bando è pubblicato all'Albo On line dell'ISTITUTO ed inserito nel sito web al seguente link: http://iisleinaudi.istruzioneweb.it/amministrazione-trasparente/bandi-di-gara-e-contratti-2/

Rinvio
Per tutto quanto non previsto dal presente bando, si fa rinvio alle norme della legge italiana e, segnatamente, alle disposizioni del Codice Civile nonché al Regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato.

Indicazione CIG e Tracciabilità dei flussi
Per consentire gli adempimenti previsti dalla legge n. 136/2010 così come modificata e integrata dal D.L n.187/2010 si comunica che il numero di CIG è riportato nell'oggetto.
In particolare si rammenta che il fornitore aggiudicatario assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari cui alla predetta normativa, pena la nullità assoluta del contratto.

Trattamento dei dati personali - Informativa
Ai sensi dell'art. 13 D.lgs 196/03 si informa che:
a. Le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento sono inerenti alla procedura di quanto oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.
b. Il conferimento dei dati è obbligatorio e l'eventuale rifiuto potrà comportare la mancata prosecuzione della fase pre contrattuale o la mancata o parziale esecuzione del contratto.
c. Il trattamento dei dati avviene attraverso il sistema informatizzato e mediante archivi cartacei.
d. Il titolare del trattamento è l' I.I.S "L. Einaudi" Chiari (BS) Tel. 030 7000242 – 030 711244 fax 030 7001934 e-mail BSIS03800X@istruzione.it
e. Incaricati del trattamento dei dati sono il Direttore dei servizi generali e amministrativi e gli assistenti amministrativi, oltre ai soggetti eventuali componenti della commissione di valutazione delle offerte.

f. I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 del D.lgs 196/03.
Responsabile Unico del procedimento: Dirigente Scolastico pro-tempore prof. Vittorina Ferrari
Referente del procedimento è il DSGA Camilla Gandaglia - direttore@iisleinaudi.it

Responsabile
Ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs 50/2016 e dell'art. 5 della legge 241 del 7 agosto 1990, viene nominato Responsabile del Procedimento il Dirigente Scolastico Ferrari Vittorina.

In attesa di cortese riscontro, si rimane a disposizione per ogni eventuale delucidazione e si porgono distinti saluti

Il DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Vittorina Ferrari
Firmato digitalmente da Vittorina Ferrari

Documenti allegati

1. Allegato A Scheda Amministrativa (A1 dichiarazione di partecipazione; A2 autocertificazioni)
2. Allegato B (Capitolato)
3. Allegato B1 Scheda Offerta tecnica
4. Allegato C Scheda Economica
5. Dichiarazione attestante la tracciabilità dei flussi finanziari
6. Patto Integrità
7. Verbale sopralluogo
8. Planimetria