

Istituto Statale Ettore Conti

Istituto Tecnico Industriale - Liceo Scientifico Tecnologico

Via A. De Vincenti, 11 - 20148 Milano Tel. 02 405008-9; Fax 02 40070327
www.ettoreconti.mi.it - E-mail: info@ettoreconti.mi.it - P.E.C. ettoreconti@pec.it
C.F. 80125530156
Certificazione Regione Lombardia

Milano, 26 aprile 2013

Prot. n. 1105/C14

E' indetta una gara d' appalto per l'affidamento del servizio BAR di elevata qualità all'interno dell'Istituto tecnico industriale statale Ettore Conti di via A. De Vincenti, 11 - MILANO.

CIG N. Z4509AAE29

Premessa

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

- a) accorgimenti per il miglioramento del comfort ambientale, intesi sia dal punto di vista tecnico (luminosità, sonorità, ecc.) sia dal punto di vista dell'esecuzione del servizio, quali pulizia e riordino continuo di tavoli e locali, tempi di attesa contenuti, ecc.;
- b) qualità degli alimenti: freschezza, corretta preparazione, varietà, assortimento, ecc.;
- c) moralità, cortesia, abbigliamento del personale, comportamenti, linguaggio e atteggiamenti in ogni occasione adeguati all'ambiente educativo;
- d) eventuale disponibilità a mantenere, in tutto o in parte, il personale dipendente attualmente in servizio e perdente posto;
- e) eventuale disponibilità ad acquisire, in tutto o in parte, attrezzature ed arredi dal precedente gestore;
- f) ogni altro elemento utile, a discrezione del gestore, per meglio descrivere le caratteristiche qualitative del servizio offerto.

L'offerta deve quindi tenere conto e fare riferimento a tutti quegli aspetti che possono influire sulla qualità del servizio intesa come su indicato.

L'aggiudicazione avverrà, come meglio specificato in seguito, attribuendo un punteggio agli aspetti tecnici dell'offerta e agli aspetti economici. L'offerta economica è costituita dall'entità del contributo annuo offerto alla scuola, fermo restando il mantenimento dei prezzi indicati nel listino allegato alla presente.

Di seguito i principali elementi relativi al bando e al contratto che verrà stipulato con la ditta aggiudicataria.

1. **Popolazione scolastica.** La popolazione scolastica dell'Istituto prevista per l'a.s. 2013/2014 è di 1.100 studenti e 130 unità di personale tra docenti e ATA.
2. **Calendario del servizio.** Il servizio deve essere garantito dal 1° settembre al 31 luglio, compresi i periodi di sospensione dell'attività didattica (festività natalizie, pasquali, ecc.). L'accesso al bar deve essere garantito dalle ore 7.45 alle ore 14.30 tutti i giorni dal lunedì al venerdì e dalle ore 7:45 alle ore 13:30 il sabato nei periodi di lezione e durante gli esami di stato; dalle ore 8 alle ore 13 nei periodi di sospensione dell'attività didattica.
Il gestore si impegna a mantenere aperto il bar anche in ore pomeridiane, concordando con il dirigente scolastico, in occasione di riunioni collegiali o altri eventi.
3. **Distributori automatici.** Il bando non comprende i distributori automatici di bibite e snack che, già presenti e installati, sono gestiti da altra ditta.
4. **Arredi ed attrezzature.** Gli arredi dei locali e le attrezzature per la fornitura del servizio sono a carico del gestore che ne mantiene la proprietà. E' facoltà del gestore accordarsi con la ditta precedente per l'eventuale acquisto degli arredi e delle attrezzature esistenti. Allo stesso modo, al termine del contratto, il gestore dovrà farsi carico di lasciare i locali liberi da arredi ed attrezzature, fatta salva la possibilità di accordarsi con la ditta subentrante per la cessione di arredi ed attrezzature.
5. **Accesso al bar.** Possono accedere al bar gli alunni, il personale della scuola, il personale della Provincia, il personale delle ditte che operano occasionalmente all'interno dell'istituto; i genitori eventualmente presenti a scuola e i partecipanti a seminari, convegni o eventi organizzati dalla scuola.
L'accesso al bar agli studenti è consentito solamente all'intervallo e al di fuori dell'orario delle lezioni.
6. **Listino prezzi e articoli in vendita.**
 - Gli articoli in vendita e il listino prezzi per l'anno scolastico 2013/2014 sono indicati nell'**allegato 1** e fanno parte integrante del presente bando. I prezzi possono essere aggiornati di anno in anno, su proposta del gestore, nella misura massima dell'aumento dell'indice ISTAT

Istituto Statale Ettore Conti

Istituto Tecnico Industriale - Liceo Scientifico Tecnologico

Via A. De Vincenti, 11 - 20148 Milano Tel. 02 405008-9; Fax 02 40070327
www.ettoreconti.mi.it - E-mail: info@ettoreconti.mi.it - P.E.C. ettoreconti@pec.it
C.F. 80125530156
Certificazione Regione Lombardia

ai consumi riferito ai dodici mesi precedenti alla data della richiesta scritta del gestore e arrotondato ai 5 centesimi più prossimi.

- I prodotti da confezionare a cura del gestore (*panini; secondi piatti; toast, ecc.*) devono essere confezionati giornalmente sul posto: non è ammessa la preparazione all'esterno e il successivo trasporto per la vendita in loco.
 - I prodotti confezionati (merendine, bibite, ecc.) devono essere prodotti di marca conosciuti a livello nazionale.
 - L'elenco degli articoli in vendita può essere ampliato, su richiesta del gestore, previa autorizzazione del dirigente scolastico.
7. **Durata del contratto.** Il contratto ha la durata di quattro anni scolastici e avrà quindi efficacia dall'1 settembre 2013 al 31 luglio 2017, rinnovabile per altri quattro anni previa verifica del livello di soddisfazione dell'utenza del servizio offerto e adeguamento del contributo a favore dell'Istituto nella misura dell'aumento dell'Indice ISTAT dei quattro anni precedenti.
8. **Uso dei locali e indennità d'uso.** I locali adibiti al servizio bar sono di proprietà dell'Amministrazione provinciale di Milano che per la cessione e per le utenze a suo carico richiede ai gestori il pagamento dell'indennità d'uso, nella misura di anno in anno stabilita dalla Giunta provinciale.

L'indennità d'uso al momento in vigore (deliberazione GP n. 332013 del 5/2/2013) è pari a € 4,00 annui per ogni studente iscritto alla scuola.

Con la partecipazione al bando i concorrenti dichiarano di conoscere e accettare integralmente quanto riportato nel Regolamento provinciale approvato con deliberazione consiliare in data 1 marzo 2012. Copia del citato Regolamento è allegato al presente bando.

9. **Visita dei locali.** Per partecipare alla gara è obbligatoria la visita ai locali, da parte del titolare o di suo delegato, prima della scadenza del bando. In occasione della visita, da concordare preventivamente anche telefonicamente, verrà rilasciata apposita attestazione che andrà allegata in copia alla domanda di partecipazione.
10. **Scadenza dell'offerta.** Le offerte devono essere consegnate a mano entro le ore **12.00 di martedì 21 maggio 2013.**
11. **Apertura delle buste.** Le buste verranno aperte in seduta pubblica il giorno **mercoledì 22 maggio 2013 alle ore 11:00.** Sono autorizzati a presenziare i partecipanti alla gara o persone da loro indicate munite di delega e documento di riconoscimento.
12. **Aggiudicazione.** L'esame dettagliato delle offerte e l'aggiudicazione avranno luogo entro il giorno **24 maggio 2013**, adottando il criterio dell'offerta più vantaggiosa, applicando i criteri di cui al successivo articolo 20. L'esito della gara verrà pubblicato sul sito Internet dell'Istituto entro le ore 12 del giorno 24 maggio 2013.
- Eventuali reclami saranno ammessi, per la sola correzione di errori materiali, entro 5 giorni dalla pubblicazione. L'aggiudicazione definitiva avrà luogo entro le ore 12 del **31 maggio 2013.**
13. **Stipula del contratto.** La stipula del contratto dovrà essere formalizzata entro il 31 luglio 2013.

L'impresa aggiudicataria in particolare, entro il termine perentorio di quindici giorni, indicato nella comunicazione di aggiudicazione, dovrà produrre con le modalità in essa contenute:

- Tutta la documentazione in originale o copia autentica richiesta dall'Amministrazione a dimostrazione di requisiti soggettivi, morali, tecnici ed economico-finanziari dichiarati.
- Per la formale stesura e stipula del contratto, l'impresa dovrà presentarsi nel giorno e nel luogo che saranno successivamente comunicati dall'Amministrazione; in tale occasione dovrà presentare deposito cauzionale definitivo e versare la somma quantificata dall'Amministrazione scolastica necessaria per il pagamento delle imposte di bollo e registrazione degli atti di gara e contrattuali a totale carico dell'aggiudicatario, in caso d'uso.

Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria:

- Non esegua tempestivamente gli adempimenti di cui sopra;
- Abbia prodotto dichiarazioni mendaci;
- Non si presenti nel luogo ed alla data fissata per la stipula del contratto definitivo;
- Rinunci all'appalto aggiudicatosi;

Istituto Statale Ettore Conti

Istituto Tecnico Industriale - Liceo Scientifico Tecnologico

Via A. De Vincenti, 11 - 20148 Milano Tel. 02 405008-9; Fax 02 40070327
www.ettoreconti.mi.it - E-mail: info@ettoreconti.mi.it - P.E.C. ettoreconti@pec.it
C.F. 80125530156
Certificazione Regione Lombardia

- Non produca i documenti comprovanti l'avvenuta costituzione del deposito cauzionale definitivo;
- Non risulti possedere i requisiti richiesti ai fini della partecipazione alla gara, ovvero il possesso di tali requisiti non risulti conforme alle dichiarazioni presentate;
- Si trovi in una delle condizioni di esclusione previste dall' art. 38 del d.lgs. 163/2006, come modificato dalla legge 12 luglio 2011, n. 106,

l'Amministrazione scolastica si riserva la facoltà di dichiararla decaduta e di aggiudicare l'appalto al successivo migliore offerente in graduatoria, ovvero di indire una nuova gara, trattenendo la cauzione provvisoria a titolo di penale.

14. **Cauzione.** Le imprese partecipanti devono presentare ricevuta del versamento di € 1.500,00 (millecinquecento/00) sul conto corrente CODICE IBAN: IT77Q0306909569000000006909 intestato a ITIS ETTORE CONTI, a titolo di deposito cauzionale provvisorio infruttifero/caparra confirmatoria. In caso di aggiudicazione dell'appalto, la cauzione provvisoria verrà considerata quale acconto sul contributo. Alle ditte non aggiudicatrici, l'importo verrà restituito mediante bonifico bancario entro il mese di settembre 2013.

La ditta aggiudicatrice dovrà presentare, alla stipula del contratto, una cauzione definitiva pari al contributo annuo di gestione. Essa può essere costituita a mezzo di fidejussione bancaria a prima richiesta (con scadenza 31 agosto 2017, rinnovabile per altri quattro anni) rilasciata da un Istituto legalmente autorizzato e dovrà prevedere la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta dell'istituto scolastico.

Nel caso la ditta aggiudicataria rinunci alla stipula del contratto o si trovi nelle condizioni di cui al precedente art. 12 del presente bando che impediscano il regolare perfezionamento del rapporto giuridico, l'Istituto ha facoltà di trattenere la cauzione provvisoria di € 1.500,00 (millecinquecento/00) a titolo di penale, ai sensi dell'art. 1385 del Codice civile.

15. **Assicurazione.** Il gestore, alla stipula del contratto, deve essere in possesso di una polizza di assicurazione con massimale non inferiore a € 1.500.000,00 per danni all'Istituto o a terzi, cose e persone, dovuti e conseguenti al servizio o a cause ad esso connesse.
16. **Livello qualitativo del servizio.** L'Amministrazione scolastica effettuerà controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza e sulle modalità di conservazione degli alimenti, sulle quantità di materie prime impiegate per il confezionamento dei diversi prodotti.

Analogamente verificherà che il comportamento degli addetti corrisponda in tutto ad un clima di correttezza, cortesia, decoro dell'ambiente scolastico. L'Amministrazione scolastica si riserva la facoltà di somministrare questionari all'utenza al fine di appurare il livello di apprezzamento qualitativo del servizio. L'esito negativo di tale monitoraggio può dar luogo, nel caso il gestore non provveda alla rimozione delle criticità rilevate, alla sospensione del servizio e relativa risoluzione del contratto. Si ribadisce, come già indicato nell'art. 6, che la preparazione dei prodotti freschi deve avvenire in giornata nei locali adibiti al servizio e non è quindi ammessa la preparazione all'esterno e il successivo trasporto per la vendita.

17. **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.

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

18. **Offerta economica.** L'importo del contributo annuo offerto a favore dell'Istituto deve intendersi valido per i quattro anni di durata del contratto. Il pagamento con bonifico bancario può essere rateizzato in due rate anticipate di pari importo (50% del contributo annuo) con scadenza all'1 settembre e all'1 marzo di ogni anno scolastico. L'importo del contributo potrà essere modificato (in aumento o in diminuzione) solo a fronte di una modifica della popolazione studentesca che fruisce del servizio superiore alle 200 unità in aumento o in diminuzione nel corso del periodo: il contributo resterà quindi invariato con popolazione studentesca compresa tra 900 e 1.300 alunni.

L'importo annuo del contributo non può essere inferiore a 1.500,00 euro.

Istituto Statale Ettore Conti

Istituto Tecnico Industriale - Liceo Scientifico Tecnologico

Via A. De Vincenti, 11 - 20148 Milano Tel. 02 405008-9; Fax 02 40070327
www.ettoreconti.mi.it - E-mail: info@ettoreconti.mi.it - P.E.C. ettoreconti@pec.it
C.F. 80125530156
Certificazione Regione Lombardia

19. Modalità di presentazione dell'offerta. L'offerta dovrà essere presentata entro la data sopra indicata, a pena di esclusione, in plico sigillato non riconoscibile, indirizzato al Dirigente scolastico dell'ITIS "Ettore Conti" con l'indicazione ben visibile "OFFERTA PER GESTIONE SERVIZIO BAR".

Il plico dell'offerta dovrà contenere a pena di esclusione:

- a. domanda di partecipazione alla presente gara (Allegato 2) sottoscritta in ogni pagina dal legale rappresentante della ditta invitata e redatta con apposizione marca da bollo di € 14,62 e dovrà contenere le seguenti dichiarazioni:
 - impegno a praticare per tutta la durata della concessione i prezzi indicati nell'allegato 1; tali prezzi possono subire, per l'intera durata della concessione, solo aumenti pari alle variazioni ISTAT al primo settembre di ogni anno, con arrotondamento ai 5 centesimi più vicini (per difetto o per eccesso);
 - l'impegno a corrispondere alla scuola il contributo annuo;
 - di non trovarsi nelle condizioni di esclusione previste dall' art. 38 del d.lgs. 163/2006, come modificato dalla legge 12 luglio 2011, n. 106;
 - di applicare nell'esercizio oggetto di bando il sistema di controllo dell'igiene dei prodotti alimentari basato sui principi HACCP;
 - si impegna a presentare il Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) in caso di aggiudicazione;
 - di avere preso integrale conoscenza delle clausole tutte contenute nel bando di gara e di accettare le predette clausole in modo pieno ed incondizionato, ivi incluso il versamento del contributo annuo;
 - di essere consapevole e di avere tenuto conto in sede di formulazione dell'offerta che nella scuola sono già installati distributori automatici di snack e bibite gestite da altra ditta e che non è consentito al gestore del servizio bar l'installazione di altri distributori automatici;
 - di aver preso visione dei locali e di averne tenuto debitamente conto in sede di formulazione dell'offerta;
 - di conoscere e accettare integralmente quanto previsto dal Regolamento provinciale per l'uso e la gestione dei locali presso gli istituti scolastici approvato con deliberazione consiliare dell'1 marzo 2012 e in particolare di avere tenuto debitamente conto in sede di formulazione dell'offerta di quanto dovuto all'Amministrazione provinciale quale indennità d'uso (come indicato all'art. 29 del citato Regolamento);
 - di avere tenuto debitamente conto in sede di formulazione dell'offerta di tutti i costi derivanti dagli obblighi imposti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché delle condizioni stesse di lavoro (valutazione dei rischi; impiego dei dispositivi di protezione individuale, ecc.);
 - di impegnarsi a prendere visione del piano di sicurezza dell'Istituto e di ottemperare, per quanto pertinente, agli obblighi e alle indicazioni in esso previsti;
 - che le attrezzature e gli arredi sono completamente a carico del gestore e che tali attrezzature e le macchine che verranno impiegate sono rispondenti alla normativa in tema di sicurezza;
 - di non avere alcun rapporto di controllo con altre imprese, ditte individuali, società di persone, società di capitali che abbiano presentato offerta nella medesima gara;
 - ogni altro documento valutabile ai fini del successivo articolo 20. La mancata presentazione della documentazione relativa al numero di scuole gestite; alla forma societaria; alle precedenti esperienze; alle referenze con giudizio di eccellente od ottimo, comporta la mancata attribuzione dei punteggi previsti.
- b. Fotocopia di un documento di riconoscimento del firmatario in corso di validità.
- c. La ricevuta del bonifico bancario relativo alla cauzione provvisoria di € 1.500,00 (millecinquecento/00) e a garanzia della sottoscrizione del contratto nel caso di ditta aggiudicataria.

Istituto Statale Ettore Conti

Istituto Tecnico Industriale - Liceo Scientifico Tecnologico

Via A. De Vincenti, 11 - 20148 Milano Tel. 02 405008-9; Fax 02 40070327
www.ettoreconti.mi.it - E-mail: info@ettoreconti.mi.it - P.E.C. ettoreconti@pec.it
 C.F. 80125530156
 Certificazione Regione Lombardia

- d. Offerta economica in busta chiusa con l'indicazione del contributo annuo (scritto in cifre ed in lettere), in rialzo, di cui al precedente art. 18.
- e. Offerta tecnica nella quale vengono indicati, a discrezione di ogni singolo concorrente, gli elementi di qualità che si ritiene di offrire, come genericamente indicati nella premessa del presente bando.
- f. Attestato rilasciato dall'Istituto nel corso della precedente visita obbligatoria ai locali.

20. Modalità di aggiudicazione della gara.

- a. Le buste saranno aperte, in seduta pubblica, il giorno 22 maggio 2013, alle ore 11:00 presso la sede dell'Istituto. In tale occasione verrà effettuato il controllo formale relativo ai contenuti (presenza di quanto indicato al precedente articolo 19). Terminato il controllo formale si procederà all'apertura, per ogni concorrente, della busta con l'offerta economica di cui verrà data pubblica lettura.
 - b. La valutazione, la comparazione delle offerte e l'assegnazione dei punteggi proseguirà quindi in seduta riservata.
 - c. L'Istituto si avvale della facoltà di aggiudicare l'appalto anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e conveniente ad insindacabile giudizio della commissione;
 - d. L'Istituto si riserva la facoltà di non procedere ad aggiudicazione qualora ritenga, a insindacabile giudizio, che nessuna delle offerte presentate sia rispondente alle proprie esigenze;
 - e. Non è consentita, in sede di gara, la presentazione di altra offerta o di documentazione integrativa.
 - f. I documenti presentati in sede di gara non possono essere restituiti.
 - g. La comparazione avverrà assegnando ad ogni indicatore i punteggi sulla base dei criteri di seguito indicati. Si aggiudicherà la gara la ditta che avrà ottenuto il punteggio più alto con massimo = 100 punti formati da 55 punti per l'offerta tecnica e 45 punti per l'offerta economica.
- **Qualità e offerta tecnica (20 punti).** Fermo restando per tutti i concorrenti il rispetto dei requisiti di qualità specificati nel presente bando, ad insindacabile giudizio dell'apposita commissione potranno essere assegnati **fino a 20 punti** per ulteriori elementi di qualità come specificato nella premessa del presente bando e descritti nell'offerta tecnica presentata dai concorrenti.
 - **Limitato numero di scuole (10 punti)** o altri esercizi nei quali si presta il servizio bar e/o mensa al fine di avere un servizio più accurato e meno "industriale" secondo i seguenti criteri:

n. scuole ed esercizi da 2 a 5	10 punti
n. scuole ed esercizi da 0 a 1	7 punti
n. scuole ed esercizi da 6 a 8	3 punti
Oltre i 8 esercizi	0 punti

- **Forma societaria (10 punti):**

Società di persone	10 punti
ATI di società di persone	5 punti
Società di capitale (srl, ecc.), cooperative e altre società	0 punti

- **Precedenti esperienze (10 punti)** nella gestione di analoghi servizi nelle scuole nei 5 anni precedenti senza rilievi:

5 anni o più	10 punti
--------------	----------

Istituto Statale Ettore Conti

Istituto Tecnico Industriale - Liceo Scientifico Tecnologico

Via A. De Vincenti, 11 - 20148 Milano Tel. 02 405008-9; Fax 02 40070327
www.ettoreconti.mi.it - E-mail: info@ettoreconti.mi.it - P.E.C. ettoreconti@pec.it
C.F. 80125530156
Certificazione Regione Lombardia

3-4 anni	7 punti
1-2 anni	3 punti

- **Referenze precedenti esperienze (5 punti)** nella gestione di analoghi servizi nelle scuole, fino a **5 punti (MAX)** così attribuiti: per ogni giudizio di 'eccellente': 2 punti; per ogni giudizio di 'ottimo': 1 punto
- **Offerta economica.** Fino a **45 punti** calcolati secondo la seguente formula:
 $\text{Punti ditta Y} = 45 \times (\text{Offerta ditta Y} / \text{Offerta più alta})$
- A parità di punteggio prevale la ditta che risulta certificata UNI EN ISO 9001:2008.

21. 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.

Ogni richiesta di informazione e/o chiarimenti e per concordare la visita ai locali relativi alla gara fare riferimento alla Direttrice dei Servizi amministrativi, signora Gloriana Brambilla (tel. 02.405008-9).

Il Dirigente scolastico
(*Gian Ferruccio Brambilla*)

Allegati:

- Allegato 1: elenco prodotti e listino prezzi da praticare;
- Allegato 2: domanda di partecipazione alla gara e dichiarazione;
- Allegato 3: Modello offerta economica;
- Allegato 4: Regolamento provinciale uso locali.