



Istituto di Istruzione Superiore "Giuseppe Meroni"

Codice MIIS06300P - Corsi diurni e serali

**DIPLOMA DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE**

Industria e Artigianato opzione Arredi e forniture d'interni  
Servizi Commerciali ambito Aziendale e Turistico  
Servizi Commerciali opzione Promozione commerciale e pubblicitaria

**DIPLOMA DI ISTRUZIONE TECNICA**

Grafica e Comunicazione  
Meccanica e Meccatronica opzione Tecnologia del legno

**DIPLOMA DI ISTRUZIONE LICEALE ARTISTICA**

Indirizzo Design



FONDI STRUTTURALI EUROPEI  
2014-2020  
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO - FESR



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per lo Sviluppo e la Ricerca  
Direzioni Generali per l'Università e la Ricerca di settore  
Centri per lo Sviluppo dei Servizi e la Ricerca per  
l'Innovazione e per l'Innovazione Digitale  
MUR



Regione Lombardia



ECDL  
TEST CENTER BCJ\_01

**ATTESTATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE**

Operatore del legno  
Disegno d'arredo

Prot. n° 2686/A24c

Lissone, 13 maggio 2016

# BANDO DI GARA D'APPALTO AD INVITO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR E DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

CIG X9C19BBC33

## ART. 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO

Il contratto ha per oggetto l'organizzazione e la gestione del servizio bar dell'I.I.S. "G. Meroni" via Antonio Stoppani 38 – 20851 Lissone (MB) e l'installazione di "distributori automatici" sia per la sede di via A. Stoppani 38 che per la succursale c/o il Centro Scolastico di Via Martiri della Libertà, 124 - Lissone.

Alla Ditta aggiudicataria vengono richieste anche la gestione di "distributori automatici" di bevande calde e fredde, panini e snack secondo quanto previsto dall'art. 37;

La popolazione scolastica è attualmente pari a circa 1030 studenti e circa 180 tra personale docente e non docente. Tutte le spese, salvo quelle espressamente indicate in questo capitolato, sono a carico dell'appaltatore.

## ART. 2 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

Possono usufruire del servizio gli studenti, il personale docente e non docente, dai loro famigliari, dai dipendenti dell'amministrazione provinciale di Monza e Brianza e dai visitatori autorizzati.

Nessuna contribuzione e/o pagamento di qualsiasi natura è prevista da parte dell'Istituto a favore della ditta aggiudicataria.

## ART. 3 - CALENDARIO E ORARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere garantito per la durata del contratto, tutti i giorni dal lunedì al sabato, secondo le modalità di seguito elencate:

### Modalità di erogazione del servizio

<b>Durante l'attività didattica</b>	Lunedì – sabato dalle ore 7.45 alle 14.30 Lunedì – venerdì dalle ore 18.00 alle 21.15 (*salvo diverse disposizioni sull'orario scolastico della sezione serale)
<b>Sospensione dell'attività didattica, tranne i periodi di chiusura</b>	Lunedì – sabato dalle ore 8.00 alle 13.30
<b>Svolgimento Esami di Stato</b>	Secondo il calendario e gli orari comunicati dal Dirigente Scolastico
<b>Mesi di apertura</b>	Tutti ad eccezione del mese di agosto
<b>Condizioni particolari</b>	Il servizio può essere prolungato per lo svolgimento di attività pomeridiane o in base ad esigenze tempestivamente comunicate alla Dirigenza

La dirigenza all'inizio dell'anno scolastico comunicherà il planning delle attività pomeridiane. Il controllo sul rispetto degli orari è demandato al Dirigente Scolastico.

#### **ART. 4 - INDENNITÀ D'USO**

L'indennità d'uso viene definita annualmente a seguito di Decreto Deliberativo Presidenziale emanato dalla Provincia di Monza e Brianza; tale indennità viene rivalutata anno per anno attraverso l'applicazione degli indici ISTAT e tempestivamente comunicate dagli uffici della Provincia di Monza e Brianza contestualmente alla specifica richiesta di pagamento che prevede il versamento relativo alla gestione del bar e dei distributori automatici entro il 28/2 di ogni anno. Gli importi dovranno essere accreditati come indicato nella succitata richiesta di pagamento.

#### **ART. 5 - LOCALI E ATTREZZATURE**

Per l'espletamento del servizio la ditta appaltatrice avrà a disposizione i locali e alcune attrezzature già esistenti di proprietà della Provincia di Monza e Brianza. L'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto. Detti locali ed attrezzature saranno utilizzati dalla ditta aggiudicataria che ne garantirà l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza. I locali e le attrezzature di cui sopra, verranno presi in consegna dalla ditta aggiudicataria all'inizio del servizio, previa redazione di apposito verbale, e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso. Si precisa che le attrezzature presenti di proprietà provinciale già ora non sono sufficienti per la regolare erogazione del servizio. Tali attrezzature di proprietà provinciale potranno essere utilizzate dal gestore fino al loro totale deterioramento, ma la loro sostituzione sarà a carico dell'aggiudicatario. La fornitura delle attrezzature fisse è a carico dei gestori, ferma restando l'applicazione dell'indennità d'uso in vigore. Come indicato nell'art 29 ogni partecipante all'appalto deve prendere visione dei locali (previo appuntamento) per redigere apposita dichiarazione da allegare nella documentazione obbligatoria da consegnare in sede di offerta.

In sede di gara si valuterà l'offerta relativa alle attrezzature aggiuntive necessarie per il buon funzionamento del bar. Queste attrezzature offerte e valutate diverranno parte integrante del capitolato.

#### **ART. 6 - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la ditta aggiudicataria si impegna a provvedere:

- a) all'organizzazione, gestione e somministrazione dei generi alimentari, ivi compresa la fornitura di articoli complementari quali tovaglioli di carta, sale, pepe, ecc.. I prodotti dovranno seguire le grammature indicate nelle tabelle allegate;
- b) al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto con regolarità e tempestività come da contratto di lavoro al personale, che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi previdenziali ed assistenziali imposti dalla legge;
- c) alla tenuta dei registri fiscali a norma di legge;
- d) a curare la scrupolosa sorveglianza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto al confezionamento ed alla distribuzione dei prodotti;
- e) alla fornitura del vestiario per il personale in servizio;
- f) al pagamento delle imposte e tasse generali e speciali compresa la tassa smaltimento rifiuti, per quanto di competenza senza diritto di rivalsa;
- g) all'assicurazione per i danni a cose ed a persone nonché la responsabilità civile verso terzi;
- h) alla fornitura e al reintegro delle stoviglie del bar necessarie allo svolgimento del servizio;
- i) alla fornitura delle attrezzature mobili e fisse del bar necessarie allo svolgimento del servizio;
- j) alla pulizia degli ambienti assegnati compresi i servizi, delle attrezzature fisse e mobili, delle stoviglie del bar;
- k) alla manutenzione ordinaria delle strutture dei locali e degli impianti (elettrico, idrico e riscaldamento) da effettuarsi a mezzo ditta segnalata dall'A.P. di Monza e Brianza e d'intesa con l'ufficio tecnico dell'Istituto;
- l) alla manutenzione ordinaria e straordinaria di arredi e attrezzature fisse e mobili sia di proprietà della Provincia di Monza che della ditta aggiudicataria;
- m) alla visita sanitaria, con le scadenze previste dalla norma, per tutto il personale addetto ai servizi

di cui al presente capitolato.

Il gestore inoltre è tenuto a rispondere in proprio dei danni arrecati (anche all'utenza) agli spazi, agli impianti fissi e alle attrezzature del servizio bar. Il gestore deve segnalare tali eventuali danni all'A.P. Monza e Brianza.

#### **ART. 7 - ONERI A CARICO DELLA PROVINCIA**

Sono a carico della provincia:

- a) l'acqua potabile;
- b) l'energia elettrica;
- c) il riscaldamento;
- d) la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti (per l'impianto elettrico la competenza della provincia arriva fino al quadro elettrico).

#### **ART. 8 - ASSICURAZIONE**

Il gestore è tenuto a stipulare, a partire dalla data di sottoscrizione del contratto e per tutta la durata dell'appalto, un'assicurazione RC con un massimale non inferiore a € 2.600.000,00 contro i danni che derivassero all'Istituto e/o a terzi in conseguenza dell'espletamento del servizio restando comunque a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o oneri a carico dell'Istituto appaltante.

#### **ART. 9 - SPESE INERENTI IL SERVIZIO**

Tutte le spese inerenti al servizio sono interamente a carico della Ditta aggiudicataria, come pure imposte e tasse.

Sulla cauzione versata (art. 36), l'Istituto potrà rivalersi in caso di inadempienze contrattuali e per la riparazione di eventuali danni ai beni dati in uso al gestore.

#### **ART. 10 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO**

Non è consentita, sotto pena di rescissione del contratto, la cessione e qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio.

#### **ART. 11 - DURATA DELL'APPALTO**

Il contratto e il relativo servizio, avrà validità dal **01 agosto 2016** fino al **31 Luglio 2021**. Lo sgombero dei locali e la consegna delle chiavi dovranno avvenire **entro il 31 Luglio 2021**.

Alla fine di tale periodo il contratto decadrà di diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora. Il contratto si riterrà automaticamente rinnovato per altri sei mesi nel caso in cui l'Istituto, per cause di forza maggiore, non potranno indire una nuova gara per il servizio in oggetto o nel caso in cui questa vada deserta.

#### **ART. 12 - DISPOSIZIONI PER IL TERMINE FINALE DEL CONTRATTO E FORO COMPETENTE**

Alla scadenza del contratto, in caso di ammanco di materiali e/o di danni e rotture ai beni mobili e immobili di proprietà della Provincia, si conviene che il prezzo del bene di cui sopra sarà determinato in base al valore inventariale tenuto conto dell'eventuale deterioramento dovuto all'uso. In caso di mancato accordo, la valutazione sarà demandata ad un perito scelto dalle parti o, in mancanza, nominato dal Presidente del Tribunale di Monza. In caso di contenzioso il foro competente è quello di Monza.

#### **ART. 13 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

Le interruzioni del servizio, per cause di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti se comunicate tempestivamente alla controparte.

## **ART. 14 - VARIAZIONE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DEI SERVIZI OGGETTO DEL CONTRATTO**

Il Dirigente Scolastico potrà proporre l'adeguamento dei servizi o le modifiche dei generi alimentari. All'uopo le parti effettueranno, qualora necessario, una ricognizione sulle nuove necessità. Della ricognizione predetta verrà redatto apposito verbale per le conseguenti disposizioni.

## **ART. 15 - PERSONALE**

La società aggiudicataria dovrà impegnarsi a fornire immediatamente alla dirigenza dell'Istituto il nominativo del responsabile della gestione del servizio, che deve essere facilmente reperibile in loco e presentato alla dirigenza all'inizio del servizio. La società aggiudicataria impegnerà personale regolarmente iscritto a libro paga in base alle esigenze di servizio. L'impresa aggiudicataria dovrà assumere il personale risultante in servizio nei tre mesi precedenti la scadenza dell'attuale contratto di appalto ai sensi della vigente normativa. Di detto personale verrà fornito elenco dettagliato e il quadro complessivo degli orari di utilizzo dello stesso. L'onere per il pagamento delle competenze al personale di cui trattasi sarà completamente a carico del gestore.

Il personale dovrà essere regolarmente assicurato agli effetti previdenziali ed assistenziali.

Il personale, durante l'orario di servizio, dovrà indossare indumenti di lavoro come prescritto dalle vigenti norme in materia di igiene. Per i lavori di pulizia dovrà indossare indumenti distinti da quelli usati per la distribuzione e/o preparazione. La dirigenza si riserva, in ogni caso, la facoltà di esprimere un giudizio di idoneità sul personale stesso relativo ai comportamenti e/o qualora il loro numero si rivelasse insufficiente per una normale conduzione dei servizi appaltati.

## **ART. 16 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

Al fine di ridurre i tempi di attesa nei due intervalli, momenti in cui tutti gli studenti e il personale hanno poco tempo per acquistare e consumare i prodotti, si valuterà in sede di gara di appalto il progetto di gestione del servizio. In ogni caso si ritiene che si debbano necessariamente garantire al primo e secondo intervallo due addetti distribuzione dei panini, pizze e focacce e una addetta al bar per caffè ecc.

E' necessario che al primo piano dell'Istituto ci sia un punto di distribuzione nel periodo dei due intervalli con prodotti del bar: panini/pizzette/focacce con acqua e bibite.

## **ART. 17 - PULIZIA ED IGIENE**

La pulizia degli ambienti, delle attrezzature fisse e mobili e delle stoviglie è a carico del gestore.

È vietato effettuare trattamenti di pulizia nei locali durante le operazioni di preparazione e distribuzione. Non è consentito l'uso di prodotti nebulizzanti e, ove siano disponibili, sono da preferire prodotti eco-compatibili.

Il gestore predisporrà un numero adeguato di contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti all'interno e nelle immediate vicinanze dei punti vendita, garantendo la pulizia degli stessi.

In sede di offerta di aggiudicazione della gara di appalto verrà valutato il piano di sanificazione presentato per gli ambienti e per le attrezzature. Il piano diventerà parte integrante del capitolato e sarà sottoposto a controlli per la sua corretta attuazione e per il mantenimento di corretti standard igienico sanitari.

In ogni caso l'azienda dovrà effettuare bimestrali azioni di derattizzazione e deblatizzazione in tutti i locali assegnati, a partire da settembre e dare comunicazione scritta alla dirigenza dell'evasione dell'obbligo e dell'esito dell'azione.

## **ART. 18 - QUALITÀ E QUANTITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, di marche conosciute a livello nazionale e dovranno essere somministrati nelle quantità previste.

È fatto divieto di utilizzare prodotti che contengano Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

Salumi e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti ed il latte deve essere fresco.

La composizione dei prodotti non confezionati deve essere dichiarata ed esposta al pubblico.

In sede di gara di appalto si valuterà la qualità delle derrate proposte come da articolo 31. L'allegato delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari proposte diverrà parte integrante del capitolato.

#### **ART. 19 - CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

Salumi, formaggi, pane, pizze, focacce, ecc., non dovranno mai essere surgelati. Il trasporto e la conservazione presso i punti vendita dovranno avvenire utilizzando appositi contenitori chiusi.

#### **ART. 20 - DISTRIBUZIONE**

Gli alimenti non confezionati dovranno essere distribuiti mediante apposite pinze, dovranno essere contenuti in appositi involucri e gli addetti alla distribuzione, durante tale attività, non dovranno manipolare il denaro.

#### **ART. 21 - BEVANDE**

I recipienti utilizzati per le bevande devono essere trattati con apposita macchina sterilizzatrice. A richiesta si utilizzeranno bicchieri monouso. Non è consentita la distribuzione di bevande in contenitori di vetro (bicchieri e bottiglie) per motivi precauzionali di prevenzione incidenti. In nessun caso è consentita la vendita di alcolici e superalcolici al bar.

#### **ART. 22 - PREZZI DI VENDITA**

I prezzi di vendita di ogni articolo, comprensivi di IVA, dovranno essere esposti in una tabella firmata dal Dirigente Scolastico.

I prezzi saranno concordati e riveduti prima dell'inizio di ogni anno scolastico, su richiesta della ditta aggiudicataria da presentarsi entro il 15 maggio.

Ai fini dell'adeguamento dei prezzi verrà preso come riferimento l'indice dei prezzi al consumo dell'anno solare precedente la richiesta pubblicati dall'ISTAT.

#### **ART. 23 - DIRITTO DI CONTROLLO**

Il Dirigente Scolastico potrà predisporre in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione e giudizio e con le modalità che riterrà più opportune, di persona o con persone appositamente nominate, anche con incarichi a professionisti esterni agli Istituti, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali. La ditta aggiudicataria dovrà consentire la visione del libro presenze dei dipendenti. La dirigenza, anche singolarmente, o un incaricato dalla dirigenza munito di un incarico scritto, si presenterà al Responsabile della ditta aggiudicataria o a un suo sostituto chiederà di essere accompagnato nell'ispezione e stenderà un sintetico verbale che, firmato anche dal responsabile o dal suo sostituto, verrà inviato alla ditta aggiudicataria.

#### **ART. 24 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI**

La vigilanza sul servizio competerà alle Istituzione scolastiche che potranno avvalersi di consulenti esterni e dell'ausilio di apposita commissione nominata dalla dirigenza per tutto il periodo di affidamento del servizio stesso, con le più ampie facoltà e nei modi ritenuti più idonei (prelievi ed analisi degli alimenti, verifica del possesso dei requisiti igienico sanitari del personale della ditta eventualmente adibito al servizio, corrispondenza qualitativa e quantitativa dei generi alimentari serviti ed al controllo delle derrate) i cui oneri saranno a carico dell'appaltatore, compresa la fornitura di idoneo abbigliamento per il personale preposto ai controlli.

Ai fini del controllo, la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale di vigilanza tutta la collaborazione necessaria.

I controlli saranno articolati in:

##### **a) CONTROLLI A VISTA DEL SERVIZIO**

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio dei frigoriferi;
- temperatura di servizio dei frigoriferi;
- della marca e della data di scadenza dei prodotti;



- modalità di preparazione e distribuzione di cibi e bevande;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e degli ambienti;
- stato igienico sanitario dei servizi;
- stato igienico sanitario del personale addetto;
- organizzazione del personale;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- comportamento degli addetti nei confronti dell'utenza;
- abbigliamento degli addetti;
- grammature nella preparazione dei generi alimentari;
- quantità delle porzioni in base alle tabelle allegate;
- modalità di manipolazione;
- stato delle attrezzature;
- derrate e dei prodotti utilizzati per la preparazione dei generi alimentari.

## **b) CONTROLLI ANALITICI**

L'Istituzione scolastica si riserva la facoltà di effettuare controlli mediante prelievi di campioni alimentari e non, che verranno sottoposti ad esami di laboratorio.

## **c) CONTROLLI GIURIDICO-AMMINISTRATIVI**

### **Esistenza e rispetto dei:**

- manuale HACCP;
- manuale sicurezza;
- documentazione relativa ad assicurazione stipulate per l'espletamento del servizio;
- contratti del personale in servizio.

## **ART. 25 - CONTESTAZIONI**

Il Dirigente Scolastico farà pervenire alla ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate come indicato negli articoli 23 e 24.

La ditta, entro 10 giorni dalla notifica, potrà fornire le controdeduzioni del caso.

Qualora queste ultime non vengano accolte, la dirigenza lo comunicherà per iscritto alla ditta che, entro i successivi otto giorni, dovrà uniformarsi alle prescrizioni, pena la risoluzione del contratto.

## **ART. 26 - PENALITÀ**

La ditta aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

Qualora la ditta non attenda tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, il Dirigente Scolastico applicherà le seguenti penalità:

- € 500,00 = per forniture con cariche microbiche elevate, a giudizio insindacabile della A.S.L. di competenza;
- € 1.500,00 = per ogni giorno di sospensione del servizio o mancato preavviso;
- € 300,00 = per ogni genere obbligatorio mancante del bar;
- € 200,00 = per ogni prodotto del bar e della mensa, offerto in sede di gara di appalto, e mancante al momento dell'ispezione;
- € 300,00 = per mancata esposizione di quanto previsto all'art. 34 punto c);
- € 300,00 = per mancato rispetto delle grammature previste per ogni tipologia di alimento;
- € 700,00 = per ogni tipologia di alimento non corrispondente a capitolato;
- € 300,00 = per mancato rispetto delle norme igieniche per la conservazione delle derrate;



- € 500,00 = per il mancato rispetto del piano di sanificazione;
- € 500,00 = per utilizzo prolungato (superiore a giorni 3) di addetti non corrispondenti a quelli dichiarati;
- € 500,00 = per condizioni igieniche sotto la norma, a giudizio incontestabile della A.S.L. di competenza;
- € 1.500,00 = (al giorno) per mancato avvio del servizio;
- € 500,00 = per mancato rispetto degli standard microbiologici previsti per gli alimenti.

L'applicazione della penale dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, con possibilità da parte della ditta di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione.

Il provvedimento è assunto dalla dirigenza per iscritto.

L'applicazione della penale di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Istituto in conseguenza delle eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Il pagamento della penale dovrà avvenire entro 8 giorni dalla eventuale notifica di non accettazione delle controdeduzioni.

### **ART. 27 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L'Istituto ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- a) abbandono dell'appalto salvo che per forza maggiore;
- b) inadempienza nei pagamenti dovuti per l'indennità d'uso di cui art. 4 del presente capitolato all'Amministrazione Provinciale di Monza e Brianza;
- c) inadempienza degli obblighi di cui agli art. 8, 34, 35, 36, 37;
- d) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- e) alla assegnazione della quarta penale a cura del Dirigente Scolastico;
- f) cessione ad altri in tutto o in parte dei diritti e/o degli obblighi inerenti al presente capitolato;
- g) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte della ditta o del personale adibito al servizio;
- h) inosservanza da parte della ditta aggiudicataria di uno o più impegni assunti verso l'Istituto;
- i) quando la ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode ed in caso di fallimento;
- j) in tutti i casi di inosservanza anche parziale delle disposizioni di legge in materia igienico-sanitaria a giudizio incontestabile delle ASL di competenza;
- k) ogni altra inadempienza ai sensi dell'art. 1453 del codice civile;
- l) mancato pagamento delle penali;
- m) mancato rispetto norme contrattuali del personale in servizio;
- n) mancata osservanza del piano HACCP.

### **ART. 28 - RESPONSABILITÀ**

La ditta aggiudicataria del servizio si impegna a sollevare l'Istituto da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese che l'Istituto dovesse sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della ditta aggiudicataria ed in ogni caso da questa rimborsate.

La ditta aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso l'Istituto che verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che, dall'operato del personale o dai mezzi impiegati, potessero derivare all'Istituto o a terzi.

### **ART. 29 - REQUISITI E DOCUMENTAZIONE**

Ogni ditta partecipante dovrà presentare la seguente documentazione:

- a) domanda di partecipazione (Allegato A);
- b) dichiarazione rilasciata dal legale rappresentante della ditta su carta intestata della stessa, in

- conformità a quanto disposto dal DPR 445/2000 (Allegato B);
- c) certificato della CCIAA emesso in data non anteriore a sei mesi da quella fissata per la gara, dal quale risultino sia l'iscrizione da almeno due anni per lo svolgimento dell'attività specifica attinente il presente appalto sia le generalità del Legale Rappresentante;
  - c) dichiarazione di presa visione dell'Istituto, dei locali e delle attrezzature (Allegato C);
  - d) fotocopia carta di identità legale rappresentante;
  - e) dichiarazione del numero di unità di personale da adibire al servizio e del loro impegno orario/tipologie di attrezzatura (Allegato D).

Per le **società commerciali e le cooperative** si richiede, inoltre, la dichiarazione rilasciata dal Legale Rappresentante della ditta, sotto la propria responsabilità, su carta intestata della stessa, con le forme di cui alla legge al DPR 445/2000, attestante che i titolari ed i Legali Rappresentanti sono in regola rispetto alla normativa antimafia per la partecipazione alle gare e per intrattenere rapporti contrattuali con la Pubblica Amministrazione, a norma della legislazione vigente.

### **ART. 30 - MODALITÀ DELLA GARA**

Ai sensi degli art. 36, 63 del D.lgs n° 50/2016 si procederà a gara d'appalto ad invito per l'aggiudicazione del servizio bar secondo il **criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa** (ai sensi degli art. 95 comma 3 del D.lgs 50/2016). Sarà considerata più vantaggiosa l'offerta caratterizzata dal maggior punteggio così come determinato ai sensi degli art. 31, 32 e 33 del presente capitolato.

La graduatoria stilata potrà essere usata per disporre eventuali subentri.

Collocazione, modalità di fruizione e prezzi relativi ai prodotti erogati dai "distributori automatici" non rientrano direttamente nella gara ma vanno concordati con la dirigenza. Comunque il relativo prezzo dovrà essere, per prodotti uguali o simili, inferiore a quelli venduti al bar.

### **ART. 31 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

I criteri per la valutazione delle offerte, ai fini dell'aggiudicazione, sono i seguenti:

#### **A) OFFERTA ECONOMICA**

**MAX 50 PUNTI**

Per la valutazione dell'offerta economica, verranno valutate 2 voci:

#### **A1) media dei prezzi pesati di cui all'allegato 1:**

**max 45 punti**

la valutazione verrà attribuita sommando gli importi indicati nell'allegato 1, ciascuna voce verrà preventivamente ponderata, moltiplicando il prezzo offerto per il coefficiente indicato accanto a ciascun prodotto posto in vendita; si sommeranno tutti i valori risultanti la moltiplicazione e si dividerà il valore somma per il totale dei prodotti. All'offerta economicamente più vantaggiosa, cioè con media aritmetica ponderata più bassa, verrà attribuito il massimo punteggio di 45 punti; per le altre offerte il punteggio verrà attribuito in misura proporzionale rispetto l'offerta migliore secondo la seguente formula

$$\text{Punteggio} = \frac{(\text{Migliore offerta}) \times 45}{\text{Offerta da valutare}}$$

#### **A2) Contributo annuo alle istituzioni scolastiche per la gestione dell'appalto e relative spese** **max 5 punti**

Alla offerta più alta verrà attribuito il massimo punteggio, il punteggio per gli altri concorrenti verrà valutato in modo inversamente proporzionale rispetto all'offerta migliore secondo la seguente formula:



$$\text{Punteggio} = \frac{(\text{Migliore offerta}) \times 5}{\text{Offerta da valutare}}$$

In ogni caso il punteggio massimo (5 punti) verrà assegnato ad offerte pari o superiori a € 1.500,00. Solo per le offerte inferiori si provvederà all'applicazione della formula di cui sopra, dove per "Migliore offerta" vi potrà essere € 1.500,00 o una cifra inferiore se nessun concorrente offrirà tale importo.

## **B) PROGETTO DI GESTIONE DEL SERVIZIO**

**MAX 50 PUNTI**

Il progetto di gestione del servizio sarà valutato in sede di gara assegnando i punti alle seguenti voci:

### **1. Derrate alimentari** **max 13 punti**

Nel capitolato non sono specificate le caratteristiche merceologiche delle derrate da utilizzare per l'erogazione del servizio. Si valuterà la qualità delle derrate alimentari proposte in sede di aggiudicazione della gara di appalto. Una particolare attenzione verrà data alle seguenti derrate alimentari: caffè, brioches, latte, pane, salumi.

### **2. "Panini speciali"** **max 3 punti**

Nell'allegato 1 sono indicati i generi obbligatori anche riguardo ai panini da offrire all'utenza: in sede di gara si valuteranno 5 offerte aggiuntive di prodotti assimilabili ai panini (diversi da quelli già indicati). Per "Panini speciali" si intendono panini con almeno due ingredienti differenti per tipologia. Esempio: un salume affettato o un formaggio abbinato a verdure o salse, o anche salume e formaggio o anche panini con tre ingredienti differenti per tipologia. Non sono considerati speciali i panini con un solo ingrediente.

### **3. Piano di organizzazione del personale e del servizio** **max 9 punti**

In sede di gara di appalto si valuterà:

- il piano di organizzazione dell'utilizzo del personale, sia per quanto riguarda il numero di addetti previsto che per gli orari che per le mansioni da svolgere;
- le modalità di preparazione dei prodotti (caffè, brioches) con particolare attenzione a quelle procedure che incidono sulla qualità dei prodotti offerti e sulla velocità di distribuzione dei prodotti durante l'intervallo e durante le giornate di intervallo pranzo più affollate.

### **4. Piano di sanificazione** **max 5 punti**

Un piano dettagliato sulle modalità di pulizia/sanificazione degli ambienti e delle attrezzature. Le operazioni di pulizia/sanificazione giornaliere/settimanali/ mensili e semestrali applicate ad ogni singolo ambiente (pavimenti, tavoli ecc..) e ad ogni singola attrezzatura presente nel bar magazzino compreso.

### **5. Azienda: struttura, organizzazione e presenza nel territorio** **max 10 punti**

Curriculum aziendale: Servizi erogati dall'azienda in termini di qualità del servizio con particolare attenzione per quelli con caratteristiche simili al presente appalto e presenti nel nostro territorio. Organizzazione aziendale e sistema di approvvigionamenti unità operative.

Possesso della certificazione di qualità ISO 9002.

L'elenco di tutti gli Istituti Scolastici superiori della Lombardia in cui la ditta ha prestato servizio.

### **6. Piano di integrazione delle attrezzature e degli arredi del bar** **max 10 punti**

Per eseguire un buon servizio le attrezzature e gli arredi attualmente presenti non sono sufficienti per l'espletamento dello stesso. Si valuteranno le proposte di integrazione in merito ad

attrezzature e arredi che verranno usate per lo svolgimento del servizio a partire dal 1 agosto 2016. L'elenco delle attrezzature proposte diverrà parte integrante del contratto di gestione del servizio.

Si precisa che le imprese ammesse alla fase successiva di apertura delle buste economiche devono raggiungere almeno 20 PUNTI PER IL PROGETTO DI GESTIONE DEL SERVIZIO. Nel caso in cui non venisse raggiunto il punteggio minimo richiesto, non sarà aperta la busta economica e l'offerta sarà esclusa dalla gara.

### **ART. 32 - TERMINI RICEZIONE OFFERTE**

Le offerte dovranno pervenire, redatte in lingua italiana, **entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 31 Maggio 2016 presso l'I.I.S. "G. Meroni", Via Antonio Stoppani 38, Lissone (MB)**, in un plico sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura.

Detto plico dovrà recare la dicitura "OFFERTA PER LA GARA BAR" e contenere tre buste chiuse e controfirmate sui lembi:

- La prima busta, con la dicitura "DOCUMENTAZIONE INERENTE ALLA GARA BAR", dovrà contenere la documentazione obbligatoria di cui all'art. 29 del presente capitolato.
- La seconda busta, con la dicitura "PROGETTO DI GESTIONE DEL SERVIZIO", dovrà contenere le caratteristiche del servizio offerto sulla base dell'articolazione di cui al punto B) dell'art. 31 del presente capitolato.
- La terza busta, con la dicitura "OFFERTA ECONOMICA" dovrà contenere l'offerta redatta utilizzando i moduli di cui agli allegati 1 e 2.

L'offerta dovrà essere sottoscritta dal titolare/legale rappresentante.

I prezzi dell'offerta devono essere comprensivi di ogni onere a carico del Gestore e dell'IVA.

Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

Il plico potrà essere recapitato: con raccomandata a mezzo servizio postale, a mezzo corriere autorizzato, oppure a mano.

Le offerte pervenute in ritardo, ancorché aggiuntive, migliorative o sostitutive di altra presentata in tempo utile oppure spedite entro il 31 maggio 2016 ma pervenute oltre il termine fissato, saranno considerate nulle e quindi non aperte, ma conservate agli atti.

Le offerte redatte in modo imperfetto, condizionate e comunque non conformi alle prescrizioni del presente capitolato, saranno considerate nulle.

La mancata osservanza delle modalità richieste per la compilazione dell'offerta, la mancata trasmissione di quanto richiesto, la presentazione di dichiarazioni non veritiere, comporteranno l'automatica esclusione dalla gara.

### **ART. 33 - AGGIUDICAZIONE**

Il giorno 6 Giugno 2016 alle ore 12.00 presso la presidenza dell'I.I.S. "G. Meroni" di Lissone il presidente della commissione giudicatrice:

- dichiara aperta la seduta;
- dichiara che la gara è andata deserta ove non sia pervenuta o presentata offerta;
- constata che i plichi si trovano nello stato di chiusura richiesto;
- numera gli stessi secondo l'ordine di arrivo;
- apre i plichi secondo la numerazione attribuita;
- verifica la presenza della tre buste distinte da parte di ogni offerente, con le relative diciture, escludendo i concorrenti che non presentano le tre buste con le relative diciture;
- apre le buste con la dicitura "DOCUMENTAZIONE" ammettendo o escludendo i concorrenti a seconda della regolarità o irregolarità accertata;
- apre e consegna ad apposita commissione giudicatrice all'uopo nominata dal Dirigente Scolastico le buste con la dicitura " PROGETTO DI GESTIONE DEL SERVIZIO", che in seduta segreta provvederà all'analisi dei progetti e all'attribuzione dei punteggi di cui all'art. 30 del



- capitolato;
- sulla base del numero delle offerte pervenute, fissa la data in cui, in seduta pubblica, verranno aperte le offerte economiche alle quali verrà assegnato il punteggio ai sensi dell'art. 31 del capitolato;
  - il giorno fissato per l'apertura della terza busta, sommando i punteggi attribuiti a ciascun concorrente dalla commissione giudicatrice per il progetto gestionale, al punteggio calcolato coi prezzi offerti nell'offerta economica, provvede alla formazione della graduatoria delle ditte offerenti, e quindi all'aggiudicazione del servizio all'offerta economicamente più vantaggiosa, cioè con un punteggio complessivo maggiore.

**N.B. Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta pervenuta, ritenuta valida e congrua. In caso di parità di punteggio si procederà mediante parere del C.d.I.**

#### **ART. 34 - ALTRI ADEMPIMENTI**

Entro il 31 luglio 2016, la ditta aggiudicataria dovrà far pervenire all'Istituto la seguente documentazione:

- a) piano di sicurezza relativo all'ambiente oggetto dell'appalto con l'indicazione del Responsabile aziendale per la sicurezza e la protezione;
- b) piano HACCP relativo ai servizi oggetto dell'appalto con indicazione del responsabile aziendale;
- c) esposizione della descrizione delle materie prime utilizzate: origine, produttore, composizione ingredienti.

#### **ART. 35 - CONTRIBUTO ANNUO A FAVORE DELLE ISTITUZIONI SCOLASTICHE**

L'aggiudicatario si impegnerà a versare annualmente ad ogni istituto, entro il 15 dicembre dell'anno scolastico di riferimento, la cifra offerta in sede di gara di appalto di cui al punto A2 dell'art. 30.

#### **ART. 36 - CAUZIONE**

Entro il 31 luglio 2016 la ditta aggiudicataria dovrà costituire una cauzione di Euro 999,00 a garanzia dell'esecuzione del contratto mediante apertura di libretto postale al portatore che sarà custodito presso l'Istituto.

#### **ART. 37 - VARIETÀ OFFERTE BAR e DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

I prodotti in vendita al bar dovranno essere giornalmente quelle riportate nell'allegato 1 nelle quantità sufficienti a soddisfare la richiesta degli utenti.

I punti di distribuzione dovranno obbligatoriamente erogare bottigliette di acqua minerale, bevande calde, snack e panini.

#### **ART. 38 - GENERI EXTRA**

Il Gestore può proporre per iscritto al Dirigente Scolastico, di arricchire il servizio mettendo in vendita generi non previsti nell'allegato 1 indicando i relativi prezzi. La valutazione dell'opportunità dell'inserimento viene affidata al Consiglio d'Istituto.

Il prezzo sarà comunicato all'utenza mediante esposizione.

#### **ART. 39 - TABELLA DELLE GRAMMATURE**

I prodotti posti in vendita dovranno rispettare le grammature, da intendersi a prodotto crudo e al netto degli scarti di lavorazione, previsti nell'allegato 1.