



**ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "  
MANFREDI - TANARI "**

Protocollo numero: **3223 / 2019**

Data registrazione: **12/07/2019**

Tipo Protocollo: **USCITA**

Documento protocollato: **avviso\_pubblico\_bar\_2019.pdf**

IPA/AOO: **istsc\_bois01600c**

Oggetto: **Bando di gara: determina del Dirigente Scolastico - lettera di invito**

Destinatario:

**albo e sito web**

Ufficio/Assegnatario:

**DE BLASIO GENNARO (Ufficio DSGA)**

Protocollato in:

Titolo: **4 - GESTIONE FINANZIARIA**

Classe: **1 - Bilancio**

Sottoclasse: **p - Bandi di gara e contratti - commissioni**

**COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE DIGITALE**

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"I.P.C. MANFREDI - I.T.C. TANARI"**

Viale Felsina, 40- 40139 Bologna Tel. 051/6039610-11 Fax 051/6011006  
e-mail: [BOIS01600C@istruzione.it](mailto:BOIS01600C@istruzione.it)



Sistema Qualità certificato secondo  
la Norma UNI EN ISO 9001:2015



Bologna, 12.07.2019

**AVVISO PUBBLICO PER L’AFFIDAMENTO  
DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI  
GESTIONE DEL BAR INTERNO  
ALL’ISTITUTO CON SOMMINISTRAZIONE  
DI BEVANDE CALDE/FREDDE E DI  
PRODOTTI ALIMENTARI  
ANNI SCOLASTICI 2019/2020, 2020/2021,  
2021/2022**

**TERMINE INDEROGABILE DI PRESENTAZIONE DELLE  
OFFERTE  
ORE 13.00 DEL 29/07/2019  
CIG ZB9292F669**

Si rende noto che l’I.I.S. “I.P.C. Manfredi – I.T.C. Tanari”, ubicato in Comune di Bologna, Viale Felsina n. 40, intende procedere, in esecuzione della Delibera del Consiglio dell’Istituzione Scolastica n. 06 del 12 ottobre 2018 e secondo le modalità di cui alla determina del Dirigente Scolastico prot. n. 3219/4.1.i del 12/07/2019 all’affidamento della concessione di servizio, mediante procedura aperta ai sensi dell’art. 60 del D.lgs. n. 50/2016, di gestione del bar interno all’Istituzione Scolastica stessa. La presente procedura viene indetta in ottemperanza alle norme che regolano le attività negoziali delle istituzioni scolastiche autonome di ogni ordine e grado di cui al D.M. n. 129/2018 e secondo quanto previsto in via generale dall’art. 164, comma 2 del D.lgs. n. 50/2016 che prevede l’applicabilità alle concessioni di servizio delle previsioni di cui al Titolo II del medesimo D.lgs. n. 50/2016.

Il presente avviso, unitamente ai suoi ALLEGATI da 1 ad 7 ed ALLEGATO A di seguito descritti, disciplina la procedura di gara di cui sopra: ai sensi dell’art. 95, comma 3, lett. a) del D.lgs. n. 50/2016, la concessione sarà aggiudicata secondo il **criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa**.



Sistema Qualità certificato secondo la Norma UNI EN ISO 9001:2015

Il servizio di bar, caffetteria e ristoro con somministrazione di bevande calde/fredde e di prodotti alimentari oggetto del presente bando si rivolge principalmente agli studenti, al personale docente e ATA e al pubblico che frequenta l'Istituto, compresi i genitori, i visitatori autorizzati, i partecipanti ad eventi organizzati dall'Istituto medesimo occasionalmente presenti e i commissari d'esame. L'istituto ha attualmente circa n. 800 alunni e frequentanti corsi diurni e serali, e circa n. 200 dipendenti tra personale docente e ATA.

Si precisa che gli utenti possono accedere al bar per scelta individuale e che l'utilizzo del servizio da parte loro è del tutto facoltativo, senza alcun obbligo di acquistare alimenti o bevande, non garantendo l'Istituto nessun flusso minimo per il servizio in parola; la Ditta aggiudicataria della concessione non potrà avanzare pertanto alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche del contratto, anche di natura economica, 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 servizio con rischio operativo a carico della ditta affidataria della concessione.

La porzione di immobile in cui il servizio bar sarà svolto è di proprietà della Città Metropolitana di Bologna e l'Istituto è legittimato alla indizione della presente gara ed alla stipula del conseguente contratto di concessione per effetto ed in virtù della Convenzione stipulata con la Città Metropolitana di Bologna in data 11.07.2019. La Ditta aggiudicataria della concessione si impegna a distribuire alimenti conformi agli standard nutrizionali e di qualità di cui alle Linee Guida della Delibera della Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 418 del 10 aprile 2012.

#### **ART. 1 - AMMINISTRAZIONE CONCEDENTE**

Amministrazione concedente: I.I.S. "I.P.C. MANFREDI – I.T.C. TANARI", Viale Felsina, 40 – 40139 Bologna - C.F. 91200880374 – sito internet istituzionale [www.manfreditanari.it](http://www.manfreditanari.it) – telefono 0516039610 – PEO [bois01600c@istruzione.it](mailto:bois01600c@istruzione.it) – PEC [bois01600c@pec.istruzione.it](mailto:bois01600c@pec.istruzione.it).

#### **ART. 2 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

La concessione consiste nella gestione del SERVIZIO DI BAR INTERNO presso la sede dell'Istituto, finalizzata all'organizzazione ed erogazione di un servizio di bar, caffetteria e ristoro con somministrazione di bevande calde/fredde e di prodotti alimentari da effettuarsi a cura della Ditta aggiudicataria della concessione. Sarà assicurata alla Ditta aggiudicataria della concessione l'esclusiva del servizio di bar interno all'Istituto; pertanto, per tutta la durata del contratto, l'I.I.S. "I.P.C. Manfredi – I.T.C. Tanari" si impegna a non consentire l'organizzazione e la realizzazione di analoghi servizi di ristoro da parte di Ditte diverse dalla Ditta aggiudicataria della concessione, ad eccezione del servizio di distribuzione automatica di cibi e bevande ugualmente interno all'Istituto, per la concessione del quale l'I.I.S. "I.P.C. Manfredi – I.T.C. Tanari" manterrà la totale autonomia di gestione.

#### **ART. 3 – VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE**

Il valore stimato della concessione del servizio di gestione del bar interno, secondo quanto previsto dall'art. 167 del D.lgs. n. 50/2016, è pari ad € 36.000,00 (trentaseimila/00).

#### **ART. 4 - LUOGO E MODALITA' DI ESECUZIONE DELLA CONCESSIONE**

La concessione dovrà essere svolta presso l'I.I.S. "I.P.C. MANFREDI – I.T.C. TANARI", Viale Felsina, 40 – 40139 Bologna, in apposito spazio situato al piano terra.

In relazione alle modalità di esecuzione della concessione, nonché agli obblighi del concessionario si rinvia espressamente allo schema di contratto di cui all'Allegato A al presente avviso.



**Sistema Qualità certificato secondo la Norma UNI EN ISO 9001:2015**

## **ART. 5 – DURATA DELLA CONCESSIONE**

La concessione ha durata triennale, dal 01.09.2019 al 31.08.2022 e comunque avrà effetto dalla data di stipula del contratto se successiva a tale data, salva la facoltà per l'Istituto di procedere alla consegna dei locali in via d'urgenza nelle more di stipulazione dello stesso. L'eventuale inizio posticipato del servizio non modificherà in alcun modo il termine del contratto che rimane fissato al 31.08.2022.

Alla data naturale di scadenza della concessione il servizio si intenderà cessato ed il relativo contratto automaticamente risolto senza necessità di formale disdetta da parte dell'Istituto; non è ammesso procedere al rinnovo del contratto, né prevedere clausole di rinnovo automatico del contratto medesimo, pena la nullità dell'atto.

E' consentita, secondo quanto previsto dall'art. 106, comma 11 del D.lgs. n. 50/2016, nel caso di particolari esigenze di carattere organizzativo e previo accordo tra le parti, da concordare almeno due mesi prima della naturale scadenza del contratto, la PROROGA del contratto per un periodo non superiore a MESI SEI dalla data di scadenza del contratto stesso. La proroga sarà limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente: in tal caso la ditta concessionaria sarà tenuta all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

La data di decorrenza della concessione del servizio è individuata in relazione alle specifiche esigenze dell'Istituto; nel corso del corrente anno scolastico, iniziato il 17.09.2018, l'Istituto ha avuto l'esigenza di garantire l'espletamento del servizio senza soluzione di continuità. Per l'eventuale riallestimento del bar, con riferimento, a mero titolo esemplificativo, all'arredamento, alle attrezzature e all'impiantistica, si prevede ragionevolmente la necessità di un congruo tempo a disposizione della Ditta aggiudicataria della concessione.

## **ART. 6 - ORARI DI APERTURA E CHIUSURA DEL SERVIZIO**

Il servizio di bar interno dovrà essere attivo, a regime e ininterrottamente, dall'avvio dell'anno scolastico fino al termine dei lavori delle Commissioni per gli Esami di Stato, secondo le seguenti modalità, calendario e articolazione oraria:

- dal giorno 01 settembre al giorno 20 luglio di ogni anno scolastico, dal lunedì al venerdì, esclusi i periodi di sospensione delle attività didattiche, le giornate di chiusura deliberate dal Consiglio d'Istituto, i giorni festivi e quando richiesto dalle autorità competenti, nel rispetto delle norme di ordine pubblico, senza diritto di indennizzo alcuno;
- dalle ore 08.00 alle ore 22.00, dal lunedì al giovedì;
- dalle ore 08.00 alle ore 21.00 il venerdì.

Resta inteso che qualora sorgesse la necessità di effettuare apertura nella giornata del sabato il servizio dovrà essere garantito dalle ore 08.00 alle ore 14.00.

Eventuali orari aggiuntivi per eventi particolari saranno richiesti preventivamente. La sospensione del servizio per festività non previste o per altri motivi sarà resa nota, con la maggiore tempestività possibile, da una all'altra parte contraente.

Le Ditte offerenti dovranno garantire, la presenza nel luogo di svolgimento del servizio di almeno due addetti alla erogazione dello stesso durante gli orari di maggiore affluenza degli utenti, ovvero durante gli intervalli fra le lezioni o in occasione di eventi particolari programmati con anticipo.

## **ART. 7 – BEVANDE E GENERI ALIMENTARI OGGETTO DI DISTRIBUZIONE OBBLIGATORIA**

### **LISTINO dei prodotti alimentari di 1^ CATEGORIA di prevalente consumo**

1) Panini freschi di giornata peso medio 70 gr. con:

- mortadella gr. 30 circa
- salame gr. 30 circa
- prosciutto cotto gr. 30 circa
- prosciutto crudo gr.30 circa
- formaggio gr. 30 circa



**Sistema Qualità certificato secondo la Norma UNI EN ISO 9001:2015**

- 2) Pizza margherita fresca al taglio (trancio gr. 100 circa)
- 3) Focaccia fresca al taglio o mono porzione (pezzo gr. 120 circa)
- 4) Merendine confezionate dolci gr. 40
- 5) Merendine confezionate salate gr. 40
- 6) Acqua minerale in bicchiere, cl. 33
- 7) Cola in lattina cl. 33
- 8) Aranciata in lattina cl.33
- 9) Limonata in lattina cl. 33
- 10) Tonica in lattina cl.33
- 11) Succhi di frutta in brik cl. 20
- 12) Succhi di frutta, senza zucchero aggiunto, 160 ml/200ml
- 13) The freddo in brik cl. 20
- 14) The freddo in lattina da cl.33
- 15) Caffè \*
- 16) Caffè decaffeinato\*
- 17) Cappuccino\*
- 18) Latte Macchiato\*
- 19) Orzo
- 20) The caldo
- 21) Camomilla/altri infusi
- 22) Cioccolata in tazza
- 23) Croissant/cornetti vuoti, salati o dolci (gr.70 minimo)
- 24) Paste dolci/brioche ripiene (gr.80 minimo)
- 25) Panini caldi con diverse farciture (gr. 140)
- 26) Toast prosciutto cotto e formaggio (gr. 100)
- 27) Tramezzini farciti assortiti (gr. 90)
- 28) Gelato tipo cornetto

\* con grammatura minima di gr. 7 di caffè

**LISTINO dei prodotti alimentari di 2^ CATEGORIA di minore consumo (compreso prodotti consigliati dalla linee guida per l'offerta di alimenti salutarie nelle scuole)**

- 1) Spremuta d'arancia (minimo 2 arance)
- 2) Bicchiere di latte, cl. 20
- 3) Cappuccino vegetale (con bevanda alla soia)\*
- 4) Yogurt da bere con lattobacilli vivi, gr. 200
- 5) Yogurt magro naturale, gr.125
- 6) Yogurt alla frutta, gr. 125
- 7) Polpa di frutta, gr. 100
- 8) Mele a fette essiccate, gr. 20
- 9) Croissant/cornetti vuoti salati o dolci "vegani", per utenza con intolleranze alimentari diverse da quella al glutine, (gr. 70 minimo)
- 10) Merendine confezionate dolci "Gluten Free" gr. 40
- 11) Merendine confezionate salate "Gluten Free" gr. 40
- 12) Gallette di mais biologiche gr. 13
- 13) Gallette di riso biologiche con cioccolato, gr. 15
- 14) Taralli (all'olio extra vergine o olio monoseme di arachide, mais, girasole), gr. 40
- 15) Porzione di Frutta fresca di stagione, gr.150 \*\*
- 16) Monoporzione insalata fresca mista (confezione minimo 60 gr. e tre verdure di diverso colore)\*\*
- 17) Monoporzione insalata fresca con formaggio (confezione minimo 140 gr. totali con formaggio minimo 80 gr )\*\*
- 18) Monoporzione primo piatto pasta ripiena (prodotto precotto, confezionato e surgelato)
- 19) Monoporzione primo piatto tagliatelle (prodotto precotto confezionato e surgelato)
- 20) Monoporzione secondo piatto con contorno (prodotto precotto, confezionato e surgelato)



Sistema Qualità certificato secondo la Norma UNI EN ISO 9001:2015

\* con grammatura minima di gr. 7 di caffè

\*\* (possibilità di utilizzo di frutta e verdura di IV gamma)

Il listino dei prodotti sopraelencati potrà essere implementato con altri prodotti, tenendo comunque conto degli standard nutrizionali di cui all' ALLEGATO 1 alle Linee guida disposte dalla Regione Emilia Romagna con atto prot. n. 418/2012 del 10/04/2012. Si dovrà anche prestare particolare attenzione all'eliminazione della plastica, proponendo confezioni monoporzione con incarti biodegradabili e/o compostabili.

## **ART. 8 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

Ai sensi di quanto previsto dagli artt. 95 e 173 del D.lgs. n. 50/2016 l'affidamento della concessione del servizio di bar interno sarà aggiudicato secondo il criterio dell' offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del maggior punteggio conseguito in applicazione dei criteri di seguito indicati, salvo valutazione di congruità o di anomalia delle offerte ammesse in gara ai sensi dell'art. 97, commi 3 del D.lgs. n. 50/2016.

### **1) OFFERTA TECNICA (PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE 70)**

Il punteggio relativo all'offerta tecnica sarà attribuito secondo quanto di seguito si indica:

- a) **fino a punti 50** con riguardo alle caratteristiche qualitative dei prodotti offerti;
- b) **punti 8** con riguardo all'approvvigionamento/scarico giornalieri;
- c) **punti 4** con riguardo all'approvvigionamento infrasettimanale (due volte alla settimana) e scarico giornaliero;
- d) **fino a punti 5** con riguardo ad analoghi servizi già svolti presso altre istituzioni scolastiche statali;
- e) **punti 5** per possesso di certificazione ISO 22000:2005;
- f) **punti 5** per possesso di certificazione ISO 9001:2015;
- g) **punti 3** per possesso di certificazione ISO 9001:2008;
- h) **punti 2** con riguardo alla disponibilità all'organizzazione di rinfreschi in occasione di particolari eventi.

Il punteggio di cui alla lettera a) sarà attribuito conferendo maggior peso ai seguenti elementi:

- prodotti locali;
- prodotti freschi;
- prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) e a indicazione geografica protetta (IGP);
- prodotti da agricoltura biologica;
- prodotti di produzione integrata ed equo solidali;
- prodotti a basso contenuto di sodio (0,18 g/100 g);
- prodotti privi di polifosfati, caseinati, glutammato e nitriti o nitrati aggiunti;
- formaggi inseriti negli alimenti dei listini esenti da polifosfati aggiunti, sali di fusione e conservanti evitando l'utilizzo di formaggi fusi;
- utilizzo di confezioni monoporzione con incarti biodegradabili e/o compostabili.

I punteggi di cui alle lettere e), f) e h) sono alternativi tra di loro e non attribuibili cumulativamente.

### **2) OFFERTA ECONOMICA (PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE 30)**

Il punteggio relativo all'offerta economica sarà quantificato attribuendo il punteggio massimo alla Ditta che avrà offerto il minor prezzo, calcolato sulla base della somma dei singoli prezzi proposti; alle altre offerte sarà assegnato un punteggio ridotto in proporzione rispetto a quello più basso calcolato sulla base della seguente formula:



**Sistema Qualità certificato secondo la Norma UNI EN ISO 9001:2015**

O(n) : Omin = 30 : X

Dove:

O(n) = offerente ennesimo

Omin = offerta più bassa tra quelle presentate

Tutti i prezzi offerti si intendono comprensivi di IVA e di ogni altro onere accessorio.

L'esame e la valutazione delle offerte pervenute saranno assoltte, ai sensi dell'art. 77 del D.lgs. n. 50/2016, da un'apposita Commissione giudicatrice nominata dal Dirigente Scolastico.

### **ART. 9 - MODALITA' DI DIFFUSIONE DELL'AVVISO**

Il presente avviso e i rispettivi ALLEGATI da 1 a 7 e Allegato A sono pubblicati sul sito istituzionale dell'I.I.S. "I.P.C. Manfredi – I.T.C. Tanari" [www.manfreditanari.it](http://www.manfreditanari.it) nella sezione Albo online.

### **ART. 10 - OPERATORI ECONOMICI INVITATI A PARTECIPARE ALLA GARA**

Sono invitati a partecipare alla gara gli operatori economici in possesso dei requisiti di cui all'art. 45 del D.lgs. n. 50/2016; tutti i partecipanti devono inoltre essere in possesso dei requisiti di ordine generale (capacità giuridica di contrarre con la Pubblica Amministrazione) di cui all'art. 80 del D.lgs. n. 50/2016 e dei requisiti di cui all'art. 83 del medesimo D.lgs. n. 50/2016 identificati secondo quanto di seguito si indica:

- a) iscrizione nel Registro delle imprese tenuto dalla Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigianato competente per attività analoga o coerente con quella oggetto del servizio in concessione (requisiti di idoneità professionale ai sensi dell'art. 83, comma 1, lett. a) e comma 3 del D.lgs. 50/2016);
- b) possesso dei requisiti per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla Legge della Regione Emilia-Romagna n. 14 del 26 luglio 2003 e successive modifiche;
- c) polizza assicurativa per la responsabilità civile con massimale non inferiore a € 1.500,00 per sinistro ed una congrua polizza antincendio per eventuali danni ai locali e/o attrezzature di proprietà della Città metropolitana, con rinuncia di rivalsa.

I requisiti di cui al punto a) costituiscono requisiti di idoneità professionale ai sensi dell'art. 83, comma 1, lett. a) e comma 3 del D.lgs. 50/2016; i requisiti di cui ai punti b) e c) sono equiparati ai requisiti di ordine speciale, di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale, di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) e commi 4 e 6 del D.lgs. n. 50/2016; si specifica a tal fine che, trattandosi di concessione di servizi, **non è ammesso avvalimento** dei requisiti di ordine speciale ai sensi dell'art. 89 del D.lgs. n. 50/2016 e che le Ditte concorrenti devono possedere del tutto in proprio tali requisiti;

Sono quindi ammessi a partecipare, a titolo esemplificativo e fermo restando il richiamo all'art.45 del D.lgs. n. 50/2016, i seguenti soggetti:

- 1) imprenditori individuali, anche artigiani e le società, anche cooperative;
- 2) i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro e i consorzi tra imprese artigiane;
- 3) i consorzi stabili;
- 4) i raggruppamenti temporanei di concorrenti costituiti dai soggetti di cui ai precedenti punti 1), 2), 3);
- 5) i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 2602 del codice civile;
- 6) le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete.

E' consentita la partecipazione di soggetti temporaneamente raggruppati e consorzi ordinari di cui all'art. 2602 del codice civile, anche se non ancora costituiti ai sensi dell'art. 48, comma 8 del D.lgs. n. 50/2016. In tal caso l'offerta, a pena di esclusione, dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti offerenti, contenere la dichiarazione in ordine all'effettivo possesso di tutti i requisiti prescritti nel presente bando di gara per la propria quota parte in relazione ai requisiti di ordine speciale indicati alle precedenti lettere b) e c), se ed



in quanto compatibile. A tal fine si specifica che per quanto disposto dall'art. 48, comma 2, ultimo periodo del D.lgs. n. 50/2016, le prestazioni in concessione devono essere tutte considerate "principali" e che pertanto non sussistono prestazioni "secondarie" in concessione: ne consegue che alla gara saranno ammessi solo raggruppamenti temporanei e consorzi di tipo orizzontale ai sensi dell'art. 48, comma 1, del D.lgs. n. 50/2016 e che quindi secondo il citato art. 48, comma 2, gli operatori economici costituiti in RTI dovranno eseguire e qualificarsi in gara per il medesimo tipo di prestazione e con i requisiti di ordine speciale indicati nelle precedenti lettere b) e c).

Non possono partecipare alla medesima gara i concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile.

I suddetti requisiti dovranno essere attestati da ciascuno degli operatori economici concorrenti mediante la compilazione della dichiarazione sostitutiva predisposta preferibilmente secondo il modello allegato al presente bando (Allegato 2).

L'Istituzione scolastica concedente procederà, nel rispetto delle norme contenute nel D.lgs. n. 50/2016, alla verifica dei suddetti requisiti di ammissione alla gara sulla base delle autodichiarazioni rese dalla Ditta aggiudicataria in via provvisoria e, se dovuto, anche ad uno o più de restanti concorrenti inseriti nella graduatoria di gara.

### **ART. 9 – IMPORTO DELLA CONCESSIONE**

Il corrispettivo della presente concessione viene determinato in € 10.770,00 (diecimilasettecentosettanta/00) annui, secondo quanto comunicato dalla Città Metropolitana di Bologna.

Il corrispettivo annuo di concessione è da versare alla Scuola in due rate semestrali anticipate, rispettivamente entro il mese di febbraio e luglio, di cui comunque la prima ad inizio del rapporto di concessione. Si conviene che il suddetto importo sia aggiornato annualmente, a partire dal 2° anno di concessione, nella misura del 75% delle variazioni accertate dall'ISTAT, dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati. Il pagamento del canone di concessione non potrà essere sospeso né ritardato e neppure frazionato per nessun motivo, compreso quello della fruibilità parziale dei locali oggetto di concessione, dovendo il concessionario far valere ogni sua pretesa in separato giudizio. Il parziale o mancato pagamento del corrispettivo alle scadenze convenute costituisce, sempre e qualunque ne sia la causa, il concessionario in mora con diritto del concedente di dichiararlo decaduto dalla concessione. Sull'importo delle rate di canone non versate all'Istituto scolastico entro il mese successivo a quello di scadenza, sarà dovuto dal concessionario l'interesse nella misura legale vigente, senza che questo comporti per il concedente rinuncia all'esercizio di ogni altra azione per la verificata inadempienza;

A garanzia dell'adempimento del presente disciplinare, il concessionario, all'atto della firma della presente concessione contratto deve fornire una cauzione definitiva pari ad una rata semestrale di canone (Euro 5.385,00), mediante polizza fideiussoria bancaria o assicurativa, rilasciata da istituti autorizzati, senza preventiva escussione del debitore principale ex art. 1944 del codice civile. Detto deposito cauzionale verrà utilizzato dalla Città Metropolitana di Bologna a copertura dell'eventuale mancato pagamento di ogni rata di canone ed, in tal caso dovrà essere immediatamente reintegrata. La cauzione, non utilizzata, sarà comunque restituita al termine della concessione contratto, non sussistendo pendenze.

### **ART. 10 – CONTRIBUTO**

E' previsto un contributo annuale a favore dell'Istituzione scolastica concedente per il miglioramento dell'offerta formativa non inferiore ad euro 3.000,00. Il contributo annuale, così come risulterà dall'offerta, dovrà essere corrisposto all'Istituzione scolastica in un'unica soluzione, all'inizio di ogni anno scolastico.



## **ART. 11 – SOPRALLUOGO**

Al fine di poter elaborare una più attendibile offerta, gli operatori economici offerenti dovranno effettuare un sopralluogo secondo modalità e termini da concordare con l'ufficio amministrativo. Durante il sopralluogo saranno mostrati i locali che verranno dati in consegna al concessionario del servizio.

Dell'avvenuto sopralluogo sarà immediatamente rilasciata apposita dichiarazione redatta in duplice copia mediante l'Allegato 3 al presente avviso; tale dichiarazione dovrà essere inserita dal concorrente nella Busta n. 1.

## **ART. 12 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

Gli operatori economici interessati a partecipare alla presente procedura dovranno far pervenire la propria offerta in plico sigillato, recante sui lembi di chiusura il timbro del concorrente e la firma del legale rappresentante, nonché gli estremi del mittente, a questa istituzione scolastica, entro e non oltre le ore 13.00 del 29.07.2019, a pena di esclusione, al seguente indirizzo:

I.I.S. "I.P.C. Manfredi – I.T.C. Tanari", Viale Felsina 40, 40139 Bologna, con la seguente dicitura: "Offerta per il servizio di bar presso l'I.I.S. "Manfredi - Tanari".

Non saranno ammesse offerte condizionate o per terzi da nominare.

La presentazione dell'offerta implica, per i partecipanti, l'accettazione incondizionata di tutte le condizioni contenute nella presente lettera di invito, comprese quelle di cui al disposto dell'art. 1341 c.c.

L'invio del plico contenente l'offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente. Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo; tale condizione vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla rilevando la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante. Tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati.

Il recapito del plico sigillato potrà essere eseguito direttamente a mano presso l'Ufficio di segreteria, dal lunedì al venerdì, dalle ore 09.00 alle ore 13.00, o a mezzo posta raccomandata con avviso di ricevimento.

Non saranno considerati e conseguentemente aperti i plichi che non rechino all'esterno l'indicazione dell'oggetto della procedura di selezione e la denominazione dell'operatore economico concorrente.

L'istituzione scolastica è esonerata da ogni responsabilità per eventuale ritardo o errore di recapito del plico contenente l'offerta.

L'offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita con un'altra.

All'interno del plico, contenente tutta la documentazione necessaria per partecipare alla presente procedura di selezione, dovranno essere inserite tre buste sigillate recanti l'indicazione dell'operatore economico concorrente e del contenuto specifico secondo quanto di seguito si indica:

### **Busta n. 1 - Documentazione amministrativa**

La busta n. 1, recante la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA", debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, deve contenere:

- 1) Istanza di partecipazione (Allegato 1) redatta in ogni sua parte;
- 2) Dichiarazione sostitutiva cumulativa redatta in ogni sua parte ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 (Allegato 2) successivamente verificabile, firmata dal legale rappresentante, con allegata fotocopia del documento di identità in corso di validità;
- 3) Dichiarazione di avvenuto sopralluogo (Allegato 3);



**Sistema Qualità certificato secondo la Norma UNI EN ISO 9001:2015**

4) Autocertificazione sostitutiva del DURC redatta in ogni sua parte ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 (Allegato 4) firmata dal legale rappresentante, con allegata fotocopia del documento di identità in corso di validità.

5) Sottoscrizione da parte del legale rappresentante del Patto di Integrità, a pena di esclusione, mediante l'utilizzo dell'Allegato 5 di cui al presente avviso; tale documento deve essere obbligatoriamente sottoscritto e presentato insieme all'offerta da ciascuna Ditta partecipante alla procedura in oggetto.

Ai sensi dell'art. 83, comma 9 del D.lgs. n. 50/2016, le carenze di qualsiasi elemento formale dell'istanza di partecipazione con annessa dichiarazione sostitutiva, nonché della documentazione amministrativa da inserire nella Busta n. 1 possono essere sanate (regolarizzate) attraverso la procedura di soccorso istruttorio.

Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentano l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

### **Busta n. 2 – Offerta tecnica**

La busta n. 2, recante la dicitura "OFFERTA TECNICA", debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà contenere l'offerta tecnica redatta mediante utilizzo dell'Allegato 6 al presente avviso, nella quale dovranno essere descritti ed illustrati in modo puntuale, anche attraverso l'ausilio di cataloghi e materiale dimostrativo, tutti i criteri di valutazione di cui al punto 1) dell'art. 8.

La suddetta offerta tecnica, deve essere timbrata e siglata in ogni sua pagina e sottoscritta dal legale rappresentante.

La mancata o non chiara indicazione di uno degli elementi di valutazione non darà luogo all'attribuzione del relativo punteggio.

### **Busta n. 3 - Offerta economica**

La busta n. 3 recante la dicitura "OFFERTA ECONOMICA", debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà contenere l'offerta economica redatta mediante utilizzo dell'Allegato 7 al presente avviso nella quale dovranno essere indicati:

- il prezzo di ciascun prodotto del "Listino dei prodotti alimentari di 1^ CATEGORIA", espresso in cifre con massimo due cifre decimali dopo la virgola ed in lettere, pena esclusione;
- il prezzo di ciascun prodotto del "Listino dei prodotti alimentari di 2^ CATEGORIA", espresso in cifre con massimo due cifre decimali dopo la virgola ed in lettere, pena esclusione;
- il prezzo dell'offerta complessiva, determinato sommando i singoli prezzi di tutti i prodotti offerti;
- l'importo del contributo da erogare alla scuola, non inferiore a € 3.000,00, espresso in cifre con massimo due cifre decimali dopo la virgola ed in lettere.

Nel caso di discordanza tra l'offerta espressa in cifre e quella in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Istituzione scolastica.

Non sono ammesse offerte condizionate, parziali, alternative o incomplete.

L'offerta economica dovrà contenere l'indicazione espressa della validità dell'offerta stessa, non inferiore a sessanta giorni, unitamente all'espresso impegno a mantenerla valida ed invariata fino alla data in cui l'Istituzione scolastica sarà addivenuto alla stipula della concessione.

**Ciascuna Ditta offerente ha l'obbligo di indicare nell'offerta economica, a pena di esclusione dalla procedura di selezione, gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, secondo quanto espressamente previsto dall'art. 95, comma 10 del D.lgs. n. 50/2016.**



Sistema Qualità certificato secondo la Norma UNI EN ISO 9001:2015

All'interno della busta n. 3 non devono essere inseriti altri documenti.

Il modulo relativo all'offerta economica (Allegato 7) non deve essere modificato in alcun modo.

E' nulla l'offerta priva di sottoscrizione o recante correzioni e/o cancellazioni.

### **ART. 13 – MODALTA' DI APERTURA ED ESAME DELLE OFFERTE PERVENUTE**

Le buste contenenti le offerte saranno aperte ed esaminate, in seduta pubblica, da un'apposita Commissione presso l'Ufficio del Dirigente Scolastico il giorno 30.07.2019 alle ore 09.00; a tale seduta pubblica potrà essere ammesso a partecipare un rappresentante per ciascun offerente, purché dotato di idonea delega; resta inteso che la valutazione delle offerte tecniche avverrà in apposita seduta riservata.

La Commissione procederà a:

- verificare il rispetto dei termini di consegna dei plichi;
- verificare l'integrità, la regolare chiusura e la correttezza formale dei plichi e, in caso di difformità rispetto a quanto stabilito dalla lettera di invito e relativi allegati, escludere il relativo offerente dalla procedura di selezione;
- aprire i plichi pervenuti in tempo utile ed in modo regolare e controllare l'integrità, la regolarità e la correttezza formale delle buste interne;
- aprire le buste n. 1, verificare la completezza formale della documentazione richiesta e l'insussistenza di ragioni di esclusione dalla procedura; in caso negativo, si provvederà ad escludere dalla procedura di selezione il relativo offerente, fermo restando la possibilità di quanto previsto dall'art. 83, comma 9 del D.lgs. n. 50/2016;
- aprire le buste n. 2, esaminare e valutare le offerte tecniche inviate dagli offerenti precedentemente ammessi alla procedura di selezione;
- aprire le buste n. 3, esaminare e valutare le offerte economiche inviate dagli offerenti precedentemente ammessi alla procedura di selezione;
- stilare una graduatoria mediante applicazione dei criteri di cui al precedente Articolo 8.

Agli operatori economici offerenti essere richieste per iscritto ulteriori precisazioni e chiarimenti, in ordine al contenuto della documentazione e dichiarazioni presentati. L'ulteriore documentazione eventualmente richiesta dovrà comunque essere prodotta entro e non oltre il breve termine comunicato, pena l'esclusione dalla procedura di selezione.

L'Istituzione Scolastica si riserva, in ogni momento, la possibilità, con provvedimento da comunicarsi a tutti gli offerenti, di annullare, revocare o sospendere la procedura di selezione e quindi di non procedere all'aggiudicazione del servizio in parola, senza che gli offerenti medesimi possano vantare alcuna pretesa al riguardo.

L'istituzione Scolastica si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio anche in presenza di una sola offerta regolare, purché ritenuta valida e congrua.

### **ART. 14 - CAUSE E MOTIVI DI ESCLUSIONE DELLE OFFERTE**

Sono escluse dalla presente procedura le offerte che:

- non pervengano entro il termine di cui al precedente art. 12;
- non presentino in allegato tutta la documentazione di cui al precedente paragrafo 3, secondo le modalità previste dal medesimo paragrafo 3, fatto salvo quanto previsto dall'art. 83, comma 9 del D.lgs. n. 50/2016.

Sono ugualmente escluse le offerte che, sebbene presentate regolarmente entro il termine previsto, si presentino:

- difformi rispetto alle caratteristiche richieste;
- non univoche, che presentino opzioni e/o servizi alternativi e/o contraddittori.



**Sistema Qualità certificato secondo la Norma UNI EN ISO 9001:2015**

## **Art. 15 - SPESE CONTRATTUALI**

L'imposta di bollo e di registrazione del contratto (in caso d'uso), nonché tutti gli altri eventuali oneri tributari presenti e futuri, di qualsiasi natura, sono a carico della ditta aggiudicataria della concessione del servizio.

## **Art. 16 – DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

Eventuali controversie che dovessero insorgere durante lo svolgimento del servizio tra il prestatore e l'Istituzione Scolastica, saranno demandate al giudice ordinario. Il foro competente è quello di Bologna.

## **Art. 17 – DISPOSIZIONI FINALI**

La proposta di aggiudicazione di cui all'articolo 33, comma 1 del D.lgs. n. 50/2016 ha sempre carattere provvisorio in quanto è subordinata:

- all'assenza di irregolarità delle operazioni di selezione;
- all'approvazione del verbale della procedura di selezione ed all'aggiudicazione da parte del RUP ai sensi del successivo capoverso.

La proposta di aggiudicazione è approvata, ai sensi del già citato articolo 33, comma 1 del D.lgs. n. 50/2016, con apposito provvedimento del RUP oppure quando siano trascorsi 30 (trenta) giorni dalla proposta di aggiudicazione senza che l'Istituzione scolastica abbia assunto provvedimenti negativi o sospensivi.

Ai sensi dell'articolo 32, commi 6 e 7 del D.lgs. n. 50/2016, l'aggiudicazione non equivale in nessun caso ad accettazione dell'offerta e diventa efficace solo dopo la verifica del possesso dei requisiti dell'aggiudicatario e dell'assenza di cause di esclusione.

Qualora la verifica dei requisiti non confermi le dichiarazioni rese per l'ammissione alla presente procedura di selezione, l'Istituzione scolastica procederà all'esclusione della ditta aggiudicataria dalla procedura medesima e all'eventuale nuova aggiudicazione alla ditta concorrente che segue in graduatoria.

Fermo restando quanto previsto dall'articolo 53 e dall'articolo 76 del D.lgs. n. 50/2016, l'accesso agli atti relativi alla procedura è consentito, entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione del provvedimento lesivo:

- per i concorrenti esclusi, o la cui offerta sia stata esclusa, limitatamente agli atti formati nelle fasi della procedura anteriori all'esclusione fino al conseguente provvedimento di esclusione;
- per i concorrenti ammessi e la cui offerta sia compresa nella graduatoria finale, dopo l'approvazione dell'aggiudicazione provvisoria o, in assenza di questa, dopo 30 (trenta) giorni dall'aggiudicazione provvisoria, per quanto attiene i verbali della procedura e le offerte concorrenti;
- per i concorrenti ammessi e la cui offerta sia compresa nella graduatoria finale, dopo l'aggiudicazione definitiva, per quanto attiene la verifica delle offerte anomale.

L'Istituzione scolastica si riserva di differire, spostare o revocare la presente procedura di selezione, senza alcun diritto degli offerenti a rimborso spese o quant'altro.

La stipulazione del contratto NON è subordinata al decorrere dei termini di cui all'articolo 32, comma 9 del D.lgs. n. 50/2016, secondo quanto previsto dal successivo comma 10, lettera b) del medesimo articolo 32.

## **Art. 18 – RINVIO**

Per quanto non disciplinato, indicato e precisato nella presente lettera di invito o nello specifico contratto, ai fini della regolazione dei rapporti tra le parti e dei rispettivi obblighi od oneri, nonché per dirimere le eventuali controversie che dovessero insorgere tra la ditta aggiudicataria della concessione del servizio e l'Istituzione scolastica, si rimanda alle norme del Codice Civile e alle altre leggi e regolamenti vigenti ed applicabili in materia, con particolare riferimento al D.lgs. n. 50/2016.



**Sistema Qualità certificato secondo la Norma UNI EN ISO 9001:2015**

## **Art. 19 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO**

Il Responsabile unico del Procedimento è Rossella Fabbri, Dirigente Scolastico dell'I.I.S. "I.P.C. Manfredi – I.T.C. Tanari" (telefono 0516039610, fax 0516011006, PEO: [bois01600c@istruzione.it](mailto:bois01600c@istruzione.it), PEC: [bois01600c@pec.istruzione.it](mailto:bois01600c@pec.istruzione.it)).

## **ART. 20 – RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI**

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) 2016/679 e del D.lgs. n. 101/2018 i dati, gli elementi ed ogni altra informazione acquisita in sede di offerta, saranno utilizzati dall'Istituzione scolastica esclusivamente ai fini del procedimento di individuazione del soggetto aggiudicatario, garantendo l'assoluta riservatezza, anche in sede di trattamento dati, con sistemi automatici e manuali.

Con l'invio dell'offerta le Ditte concorrenti esprimono il loro consenso al predetto trattamento.

Il Dirigente Scolastico  
Rossella Fabbri  
(documento firmato digitalmente)

Al presente avviso sono allegati i seguenti documenti da utilizzare per la presentazione delle offerte:

- Allegato 1: Domanda di partecipazione
- Allegato 2: Dichiarazione sostitutiva cumulativa
- Allegato 3: Dichiarazione di avvenuto sopralluogo
- Allegato 4: Autocertificazione sostitutiva del DURC
- Allegato 5: Patto di integrità
- Allegato 6: Modulo di formulazione offerta tecnica
- Allegato 7: Modulo di formulazione offerta economica
- Allegato A: Schema di contratto di concessione



**Sistema Qualità certificato secondo la Norma UNI EN ISO 9001:2015**