

**ISTITUTO TECNICO ECONOMICO E TECNOLOGICO STATALE  
"G.MAGGIOLINI"**



Via Spagliardi, 19 - 20015 PARABIAGO (MI)  
Tel. +39 0331 552001 - Fax +39 0331 490444  
e-mail: [maggiolini@itcmaggiolini.gov.it](mailto:maggiolini@itcmaggiolini.gov.it) - web: [www.itcmaggiolini.gov.it](http://www.itcmaggiolini.gov.it)  
Cod. Fisc. 84003910159 - Cod. Meccanogr. : MITD57000B  
Pec: MITD57000B@pec.istruzione.it



Prot.n. 3330 /A23c  
CIG N. ZA21ACD3B0

Parabiago, 29 luglio 2016

**Allegato 1**

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR/TAVOLA FREDDA E  
DISTRIBUTORI AUTOMATICI BEVANDE E SNACK ALL'INTERNO DELL' ITET "MAGGIOLINI"  
VIA SPAGLIARDI, 19 - PARABIAGO - MI**

**Il Dirigente Scolastico**

Considerato che il contratto per la gestione del servizio bar e gestione distributori automatici all'interno dell'Istituto scadrà il 31/08/2016 ed è opportuno che il servizio continui ad essere erogato senza interruzioni;

Visto il D.l. n. 44/2001 Regolamento di Contabilità art.31;

Visto il Regolamento relativo all'uso e alla gestione di locali e impianti sportivi presso gli istituti scolastici provinciali di Milano e provincia approvato con delibera del Consiglio in data 01 marzo 2012, atti N. 179469/10.6/2011/54;

**INDICE**

In rispetto della normativa vigente ex D.Lgs. 163/2006:

***GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR/TAVOLA FREDDA e Distributori Automatici bevande e snack***

all'interno di questo istituto nei locali e negli spazi individuati dal Dirigente Scolastico, di proprietà della Provincia di Milano – Città Metropolitana di Milano, con validità triennale dal giorno 01/09/2016 al giorno 31/08/2019.

## **DETERMINA**

- 1) la procedura di gara e' aperta ai sensi art. 3 comma 37 D.Lgs. 163/2006;
- 2) si procederà alla scelta dell'affidatario adottando il criterio dell' offerta economicamente più vantaggiosa;
- 3) si procederà alla gara anche in presenza di una sola offerta;
- 4) le offerte dovranno essere recapitate in Istituto, in plico chiuso sigillato, a mezzo raccomandata A.R. (non farà fede il timbro postale) o consegna a mano presso l' Ufficio di Segreteria Amministrativa, che rilascerà apposita dichiarazione di ricevuta, improrogabilmente entro le **ore 10.00 del 29/08/2016**. Le offerte pervenute oltre il termine non saranno aperte ma conservate chiuse agli atti dell'Istituto;
- 5) le ditte partecipanti si impegnano a mantenere valide le offerte per giorni 60;
- 6) la graduatoria stilata dopo l'espletamento della procedura di gara avrà validità triennale anno 2016/2019.

### **PRESCRIZIONE PER LE DITTE CONCORRENTI**

#### **1 . MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA:**

La domanda di partecipazione, completa di documentazione e di offerta economica, dovrà essere fatta pervenire in plico chiuso, sigillato all'ITET "G. MAGGIOLINI" – Via Spagliardi, 19 – 20015 Parabiago – MI -, entro le **ore 10.00** del giorno **29/08/2016**, mediante consegna a mano o con raccomandata A.R. (non farà fede il timbro postale). Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente.

La presentazione dell'offerta dopo il termine, anche per motivi di forza maggiore, determinerà l'esclusione dalla gara. L'offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra.

Le offerte prevenute oltre il termine fissato saranno considerate nulle e quindi non aperte, ma conservate agli atti della scuola.

Le offerte redatte in modo imperfetto, incomplete, 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 uno solo dei documenti richiesti, la presentazione di dichiarazioni non veritiere, comporteranno l'automatica esclusione dalla gara.

Sarà esclusa dalla gara la ditta che presenta contenzioso pendente con l'Istituto e/o con l'Ente Città Metropolitana di Milano per il mancato rispetto di obblighi contrattuali dai quali derivano danni economici per mancato introito di somme dovute (indennità d'uso, contributo all'Istituto, mancato deposito cauzione per danni, stipula polizza assicurativa di responsabilità civile a favore utenza per danni subiti imputabili al servizio ristoro). Si escluderà altresì Ditta che abbia contenzioso aperto con l'utenza, anche di altre Istituzioni, in merito a danni alla salute causati dalla qualità scadente del servizio prestato.

Potranno partecipare alla gara le aziende che hanno effettuato la valutazione del rischio ed elaborato un Modello Organizzativo e di controllo in accordo al D.Lgs. 231/01 ed è inoltre certificata ISO 9001:2008, ISO 14001:2004, BS OHSAS 18001:2007 nonché ISO 22000:2005.

## **PRESCRIZIONI PER LE BUSTE CONTENENTI L'OFFERTA**

La busta esterna dovrà riportare solo l'indirizzo ITET "G. MAGGIOLINI" – Via Spagliardi, 19 - 20015 Parabiago - MI, con la dizione "Gara per l'affidamento del Servizio Bar/Tavola Fredda e distributori automatici di bevande e snack e contenere:

1 busta bianca chiusa CON DICITURA "OFFERTA", sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contenente l'offerta con specifica indicazione dei prezzi offerti per i singoli prodotti, redatta utilizzando copia dell'allegato listino;

2 - una busta bianca chiusa CON LA DICITURA "DOCUMENTAZIONE", sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contenente la domanda di partecipazione della Ditta offerente, l'indirizzo, i dati fiscali e la seguente DOCUMENTAZIONE:

- a) dati completi della ditta e generalità del titolare/legale rappresentante (allegare fotocopia carta d'identità);
- b) certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, non anteriore a tre mesi per lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- c) autocertificazione di essere in possesso dei requisiti di ordine generale previsti dal D.Lgs. del 12.04.2006 n. 163 art. 38;
- d) autocertificazione di essere in possesso dei requisiti morali e professionali previsti dalla Legge Regionale della Lombardia n. 30 del 24.12.2003 art. 5 - 6 e certificazione D.lgs. 39/2014;
- e) autocertificazione di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione vigente;
- f) iscrizione INPS e INAIL di tutti gli addetti, compreso il titolare, familiari e soci prestatori d'opera;
- g) autocertificazione di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse, secondo la legislazione vigente;
- h) autocertificazione di essere in regola con quanto disposto dal D.Lgs. 09.04.2008 n. 81 (Testo unico salute e sicurezza);
- i) autocertificazione di aver ottemperato agli obblighi di cui all'art. 4 del D.Lgs. 255/97 (Documento di autocontrollo HACCP);
- j) certificazione di licenza d'esercizio;
- k) libretti sanitari degli addetti - fotocopia - (da rinnovare annualmente a termine di legge);
- l) certificazione antimafia;
- m) certificato penale e dei carichi pendenti del/i titolare/i o del/i legale/i rappresentante/i, rilasciato dalla Procura e dalla Pretura;
- n) dichiarazione di presa visione dei locali e della loro idoneità allo svolgimento del servizio;
- o) dichiarazione di accettare senza alcuna condizione il capitolato relativo alla concessione in oggetto;
- p) dichiarazione di autorizzare, ai sensi della legge 196/2003, il trattamento dei dati personali per i fini connessi all'espletamento delle procedure di gara;
- q) la ditta aggiudicataria è obbligata al rilascio del DURC ai sensi e per gli effetti della L. n. 2 del 28/01/2009 ed è tenuta alla compilazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) D.Lgs 81/2008 art. 26 comma 3;
- r) dichiarazione di aver preso visione e di impegnarsi a rispettare, per la parte di competenza, il Regolamento relativo all'uso e alla gestione di locali e impianti sportivi presso gli istituti scolastici provinciali approvato con delibera del Consiglio in data 01 marzo 2012, atti N. 179469/10.6/2011/54.

## **2. PROCEDURA DI GARA:**

Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, la commissione nominata e presieduta dal Dirigente Scolastico, procederà all'apertura dei plichi e delle buste in essi contenuti il giorno **29/08/2016** alle ore **12.00**.

La Commissione procederà all'apertura delle buste contenenti le generalità e i dati che identificano i concorrenti nonché della documentazione allegata attestante il possesso dei requisiti richiesti; la Commissione controllata la conformità della documentazione, rispetto ai requisiti prescritti nel bando, procederà ad identificare le offerte stilando la graduatoria, completa delle generalità dei concorrenti. Le offerte dei concorrenti non conformi ai requisiti del bando o mancanti di documentazione non saranno inserite nella graduatoria.

La Commissione procederà all'apertura della busta n. 1 contenente le offerte economiche.

Le offerte saranno valutate secondo i criteri sotto indicati, verrà compilato prospetto comparativo con relativa graduatoria provvisoria.

La Commissione provvederà all'affidamento del servizio provvisorio alla ditta che risulterà vincitrice.

Avrà quindi luogo l'aggiudicazione provvisoria del servizio con verbale della Commissione tecnica. L'aggiudicazione provvisoria si intende approvata e diventa definitiva, decorsi 30 giorni, salvo eventuali ricorsi.

Gli eventuali ricorsi pervenuti entro 30 giorni dalla comunicazione del provvedimento di aggiudicazione provvisoria, saranno valutati dalla Commissione tecnica.

Il Dirigente Scolastico, a seguito valutazione della Commissione Tecnica, emetterà l'eventuale provvedimento di rettifica, che comunicherà all'interessato e ai contro interessati.

La stipula del contratto sarà subordinata al positivo esito dei controlli effettuati sulle certificazioni, autocertificazioni, regolarità DURC.

## **3. AGGIUDICAZIONE DELLA GARA**

Si affiderà il servizio alla ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, stabilita in base ai criteri sottoriportati.

Ai sensi dell'art. 81 del D.Lgs. 12.04.2006 n. 163 il Dirigente Scolastico si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. La graduatoria stilata potrà essere utilizzata per disporre eventuali subentri entro il periodo di validità del contratto, secondo l'ordine della graduatoria stessa.

Si procederà all'affido del servizio anche in presenza di una sola offerta.

La scelta dell'aggiudicatario sarà effettuata sulla base dei seguenti criteri:

1) Media aritmetica ponderata dei prodotti: **max 45 punti**

Ai fini dell'attribuzione del punteggio relativo si adotterà il sistema di calcolo di seguito specificato:

- Si moltiplicherà il prezzo di ogni prodotto per il relativo coefficiente;
- Si sommeranno tutti i valori risultanti dalla moltiplicazione;
- Si dividerà il valore della somma per il numero totale dei prodotti.

All'offerta economicamente più vantaggiosa, cioè con media aritmetica ponderata più bassa, verrà assegnato il punteggio massimo. Per le altre offerte il punteggio verrà valutato in modo inversamente proporzionale rispetto l'offerta migliore secondo la seguente formula:

Migliore offerta x 45

Punteggio = -----

Offerta da valutare

- 2) Distributori automatici per la somministrazione di bevande e snack:  
**max 15 punti**
- 3) Prodotti aggiuntivi bar  
**Punti 3**
- 4) Possesso modello organizzativo e di controllo in base D.Lgs 231/01  
**Punti 2**
- 5) Esperienza maturata nel settore della gestione bar nell'ambito scolastico:  
numero di scuole servite per ognuna **1 punto fino a un max 10 punti**
- 6) Possesso della certificazione di qualità ISO 9001:2008 **punti 3**, ISO 14001:2004 **punti 3**, BS OHSAS 18001:2007 **punti 3** e ISO 22000:2005 **punti 3 - fino ad un max di punti 12;**
- 7) modalità di erogazione dello scontrino/organizzazione della distribuzione :  
installazione di registratori fiscali automatici con ovvi benefici sotto il profilo igienico sanitario, punti 5 cad. registratore fiscale automatico, fino a un max di **5 punti**. Per l'assegnazione di detto punteggio la ditta dovrà dimostrare di avere già adottato tali servizi, indicandone le modalità di funzionamento e dichiarando presso quali strutture ciascuna soluzione è attiva, comprovandone l'utilizzo presso almeno 6 strutture al fine di provarne la padronanza d'utilizzo;

Verrà inoltre assegnato un punteggio in base ai seguenti parametri:

- 1) installazione distributori di bevande e snack di nuova fabbricazione mai usati: **punti 2;**
- 2) numero e varietà di tipologia di merendine, con equilibrio tra dolce e salato: **punti 3;**
- 3) numero e varietà di tipologia delle bevande sia calde che fredde:  
**punti 3**

**4. DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE DOPO L'AGGIUDICAZIONE DELLA GARA, OLTRE A QUELLA DEL PUNTO 1. :**

- a) copia della comunicazione di avvio del servizio ai sensi dell'art. 3 comma 3 della legge regionale della Lombardia n. 30 del 2003, per l'attività di cui alla lettera c) dell'art. 8 della medesima legge regionale, con prova dell'avvenuta ricezione;
- b) libretti sanitari;
- c) tassa di concessione;
- d) autorizzazione sanitaria;
- e) ricevuta di versamento della cauzione di cui all'art. 9 del Capitolato tecnico per il servizio Gestione Bar/Tavola fredda e installazione distributori automatici;
- f) polizza RC con le caratteristiche dell'art. 8;
- g) documento HACCP e libro matricola;
- h) dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000 e della L. 136 del 13/08/2010 – Tracciabilità dei flussi finanziari

## **5. TUTELA DELLA PRIVACY**

Ai sensi e per gli effetti del D.L. 30.06.2003 N.196 si informano i concorrenti che il trattamento dei dati personali da loro forniti per partecipare alla gara è finalizzato alla procedura di aggiudicazione del servizio. I dati forniti potranno essere trattati anche successivamente, in caso di instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità inerenti all'esecuzione dei servizi previsti dal presente bando di concorso.

## **6. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Ai sensi della Legge 7.08.1990 n. 241, il responsabile del procedimento è il DSGA dell'istituto – telefono ufficio 0331/552001.

***TUTTI GLI ATTI INERENTI LA GARA SONO PUBBLICATI SUL SITO WEB DELL'ISTITUTO DAL QUALE GLI INTERESSATI POTRANNO ESTRARRE COPIA AI SENSI DEL D.LGS. N. 33/2013 IN MATERIA DI TRASPARENZA AMMINISTRATIVA***

F.to Il Dirigente Scolastico  
(prof.ssa Daniela Lazzati)