



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
"P. GOBETTI - A. DE GASPERI"

Largo Centro Studi 12/14/3, Morciano di Romagna (RN)

Tel.: 0541-988397 – e-mail: [segreteria@isissmorciano.gov.it](mailto:segreteria@isissmorciano.gov.it) - PEC: [rnis00200n@pec.istruzione.it](mailto:rnis00200n@pec.istruzione.it)

Codice Fiscale 91064440406

**BANDO- DI GARA PER LA CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI DA ADIBIRE A SERVIZIO BAR/RISTORO INTERNO E POSA DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE NEI LOCALI DELL'I.S.I.S.S. "P. GOBETTI – A. DE GASPERI" SITO IN VIA LARGO CENTRO STUDI AI N.RI 12 e 14 DI MORCIANO DI ROMAGNA (periodo presunto dal 01/9/2018 al 31/07/2024) - CIG. 7559384903**

In attuazione della delibera del Consiglio di Istituto n. 23 del 17/5/2018, e determina dirigenziale n. 172 del 4/7/2018 è indetta una gara ad evidenza pubblica ai sensi del d.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. per la concessione dei locali ad uso bar ristoro interno e posa di distributori automatici di alimenti e bevande.

Il servizio bar/punto di ristoro e posa di distributori è da rendere esclusivamente a utenti dell'ISS "P. Gobetti – A. De Gasperi" (rif. all'a.s. 2018/19: n. 764 studenti iscritti; n. 135 docenti e ATA; altro personale espressamente autorizzato a presenziare negli Istituti), nonché di altri utenti occasionali dell'attività scolastica, con divieto di accesso ad esterni.

L'Amministrazione Provinciale di Rimini, proprietaria degli spazi, ha affidato agli Istituti Scolastici la gestione dei locali ad uso servizio di ristoro interno, pertanto l'ISS autorizzerà il soggetto aggiudicatario a subentrare nei contratti concessori in essere con l'Amministrazione provinciale, limitatamente agli spazi occupati dal bar interno/ristoro, relative pertinenze ed agli spazi di ingombro utilizzati per il posizionamento dei distributori automatici.

Si precisa che l'utilizzo del servizio bar è facoltativo da parte degli utenti che vi accedono per scelta individuale, poiché nessun obbligo è fatto loro di acquistare alimenti o bevande presso il bar interno e pertanto l'Istituto non garantisce nessun flusso minimo per il servizio bar ed il Concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche, anche di natura economica, del contratto per l'eventuale mancato utilizzo del servizio bar da parte degli utenti. Il servizio bar non può comportare nessun tipo di onere e responsabilità per l'Istituto trattandosi di concessione di servizi con rischio operativo interamente a carico del concessionario.

**Art. 1 - Amministrazione Aggiudicatrice**

**Denominazione – Indirizzo – Codice Identificativo Gara:**

Istituto Scolastico **ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "P. GOBETTI – A. DE GASPERI"**

Indirizzo: 47841 Morciano di Romagna (RN) via Largo Centro Studi n. 12/14

Dati fiscali: C.F. P.IVA 91064440406

Tel. 0541 988397

PEO [segreteria@isissmorciano.gov.it](mailto:segreteria@isissmorciano.gov.it)

Pec [rnis00200n@pec.istruzione.it](mailto:rnis00200n@pec.istruzione.it)

**Codice CIG: 7559384903**

**Responsabile Unico del Procedimento Prof.ssa Daniela Massimiliani**

**Art. 2 – Oggetto e luogo di svolgimento del servizio**

Oggetto del presente bando è la concessione in uso dei locali da adibire a servizio bar interno/ristoro, nei locali appositamente adibiti, compresa la fornitura di distributori automatici di alimenti e bevande calde e fredde, ad uso esclusivo degli studenti iscritti e del personale

dipendente, nonché di altri utenti occasionali dell'attività scolastica, come di seguito specificato:

- a) gestione n. 2 punti ristoro in stabili separati (distanti uno dall'altro circa 100 metri presso le sedi dell'Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "ISISS" in Morciano di Romagna, Via Largo Centro Studi:
- uno nell'immobile al n. 12 Sede Centrale denominato "Gobetti"
  - uno nell'immobile al n. 14 Sede denominato "De Gasperi".

b) posa di distributori automatici (minimo richiesto):

- b1) n. 1 distributore automatico di alimenti e bevande fredde e n. 1 distributore automatico di bevande calde, presso la sede Centrale "Gobetti";
- b2) n. 1 distributore automatico di alimenti e bevande fredde e n. 1 distributore automatico di bevande calde presso, presso la sede "De Gasperi";
- b3) n. 1 distributore automatico di alimenti e bevande fredde, presso la sede denominata "IPIA" in Largo Centro Studi n. 3).

### **Art. 3 – Durata**

**La concessione avrà una durata massima di n. 6 (sei) anni, con decorrenza presunta dal 1 settembre 2018 e fino al 31 luglio 2024.** Qualora i tempi tecnici per la procedura d'appalto impediscano la decorrenza iniziale del contratto all'1/9/2018 tale decorrenza sarà posticipata in data successiva solamente per il tempo necessario all'espletamento di tutte le operazioni previste dal presente bando di gara. L'eventuale inizio posticipato del contratto non modificherà la scadenza finale fissata comunque al 31/7/2024.

Il contratto scade automaticamente, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione di mora. E' esclusa ogni forma di tacito rinnovo.

Sarà possibile prorogare la scadenza del contratto per consentire, se necessario, il perfezionamento della nuova procedura di individuazione del contraente.

Per garantire il servizio con soluzione di continuità, l'Istituto potrà disporre l'inizio in via d'urgenza, anche prima della stipula del contratto, nel caso in cui sia possibile nel rispetto della normativa.

### **Art. 4 - Canone annuo**

Il canone concessorio annuo posto a **base d'asta** è di **€ 18.000,00 (diciottomila/00)**.

**Saranno ammesse solo offerte in aumento.** L'offerta dovrà essere indicata in numero ed in lettere. In caso di discordanza, prevarrà l'offerta espressa in lettere.

Il canone di concessione è fissato convenzionalmente per annualità che coincide con l'anno scolastico.

Il contributo offerto in fase di gara risultante dall'Offerta Economica "Allegato C" dovrà essere versato in due rate di pari importo alle seguenti scadenze:

1^ rata entro il 15 ottobre di ogni anno    50%

2^ rata entro il 01 marzo di ogni anno    50%.

Qualora i tempi tecnici per la presente procedura impediscano la **decorrenza iniziale** del contratto al **1/9/2018** e tale decorrenza sia **posticipata in data successiva** solamente per il tempo necessario all'espletamento di tutte le operazioni previste dal presente bando di gara, **non è consentita alcuna riduzione del canone** in conseguenza dell'eventuale minor periodo della prima annualità.

**La prima rata dell'annualità 2018–2019 dovrà essere corrisposta all'atto della sottoscrizione del contratto secondo le modalità comunicate dall'Istituto.**

Il concessionario si obbliga a pagare per intero il contributo stabilito senza mai poterlo scomputare e diminuire, qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti della scuola.

Il pagamento non potrà essere ritardato per nessun motivo.

**Il mancato pagamento sarà causa di risoluzione in danno nei confronti del concessionario.**

Il contributo verrà annualmente aggiornato secondo le variazioni ISTAT al 01 agosto di ogni anno.

Per l'eventuale variazione della popolazione scolastica, sia in aumento sia in diminuzione, non potrà essere pretesa la revisione annuale.

## Art. 5 - Criterio di aggiudicazione - elementi di valutazione

Ai sensi e per gli effetti del combinato disposto degli artt. 95 e 173 del D.lgs. n. 50/2016 la migliore offerta sarà selezionata secondo **il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.**

Verrà ritenuta più vantaggiosa l'offerta che conseguirà il punteggio più elevato 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 e segg., del D.lgs. n. 50/2016.

Le operazioni di gara saranno assoltte, ai sensi degli artt. 77 e segg. D.lgs. n. 50/2016, da un'apposita Commissione giudicatrice nominata dal Dirigente Scolastico, commissione che procederà alla valutazione delle offerte con l'applicazione dei criteri di valutazione di seguito indicati.

### A. OFFERTA TECNICA

- |  |              |
|--|--------------|
| A1. Offerta tecnica gestionale e per il miglioramento del servizio | max punti 40 |
| A2. Progetto esecutivo di allestimento dei locali                  | max punti 20 |

### A. OFFERTA ECONOMICA

- |  |              |
|--|--------------|
| B1. Prezzi dei prodotti da vendere/somministrare al bar e attraverso i distributori automatici | max punti 20 |
| B2. Offerta del canone annuo   | max punti 20 |

**- Criteri di valutazione per attribuire i punteggi (come sopra riportati)**

### OFFERTA TECNICA – max 60 punti

La busta "OFFERTA TECNICA" deve contenere al suo interno tutte quelle dichiarazioni, ed elementi oggetto di valutazione. Si evidenzia che **tutte le dichiarazioni debbono essere presentate sotto forma di dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del DPR n. 445 del 28.12.2000**, e che **quanto dichiarato e offerto dalle Ditte partecipanti, è impegnativo per il partecipante.**

Si riportano, di seguito, i criteri per l'attribuzione dei punteggi:

<b>Esemplificazione per l'attribuzione del punteggio ad ogni singola azienda</b>		Punti max attribuibili per ogni singola voce	
<b><u>Offerta tecnica gestionale e per il Miglioramento del servizio max punti 40</u></b>			
<b>Esperienze maturate dalla ditta in servizi analoghi svolti in comunità superiori a 400 persone</b> , quali ad esempio: istituzioni scolastiche, ospedaliere, amministrazioni pubbliche. In fase di richiesta di partecipazione alla gara, dichiarare: i servizi espletati, i destinatari, gli anni di riferimento, l'Amministrazione/Ente, <u>se sono stati regolarmente eseguiti, senza risoluzione anticipata per causa dell'affidatario.</u> Ai fini dell'attribuzione del punteggio da parte della Commissione la dichiarazione deve essere completa.		Punti 1 per ogni anno fino ad un massimo di punti 10. Le frazioni di anno superiore a 10 mesi sono equiparate a n. 1 anno, per quelle inferiori si calcola in modo proporzionale per i mesi effettivi .	
<b>Dichiarazione relativa alla Gestione bar da un titolare della Ditta a Tempo pieno o Part-time</b> Dichiarare se intende gestirlo come titolare/socio a Tempo Pieno / Part Time avvalendosi anche di collaboratori o dipendenti o se si avvarrà esclusivamente di personale dipendente (indicare perché, es. titolare già di altro bar, ecc.).		Max Punti 2	
<b>Qualifica e titoli di studio (inerenti all'attività) del personale addetto</b> , con valutazione preferenziale su titoli riconducibili all'espletamento di attività di ristorazione. Dichiarare quanto richiesto al fine che la commissione possa essere in grado di valutare le competenze e le qualifiche del personale posto al servizio della gara in oggetto.		Max punti 7,5	

<p>I titoli di studio saranno così valutati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Attestato di qualifica triennale rilasciato da un Istituto Alberghiero punti 1,5</li> <li>- Diploma quinquennale rilasciato da un Istituto Alberghiero punti 2,5</li> <li>- altri titoli di studio rilasciati da Istituti di 2° grado, riferiti a corsi di durata non inferiore a 3 (tre) anni (da indicare) punti 1,5</li> <li>- altri corsi con attestato finale di partecipazione e profitto (di durata non inferiore a mesi 2) punti 1 (da indicare)</li> <li>- corsi inferiori a mesi 2, punti 0,5 per ogni corso (da indicare).</li> </ul> <p>Si considera un solo titolo per ogni addetto.</p>		
<p><b>Possesso di certificazioni sistema di qualità.</b> Dichiarare le certificazioni in possesso. Punti 1,5 per ogni certificazione fino ad un massimo di punti 3.</p>	Max punti 3	
<p><b>Distributori Automatici aggiuntivi.</b> Le ditte partecipanti devono dichiarare il numero di distributori automatici, con prodotti da concordare, nelle tre sedi (max n. 1 per sede), oltre a quelli previsti dal bando per l'espletamento del servizio. La Ditta dovrà inoltre dichiarare per tutti i distributori automatici offerti, la classe energetica e l'anno di fabbricazione che non deve essere antecedente al 2015.</p>	Max Punti 3	
<p><b>Frutta e verdura da agricoltura biologica.</b> (in questo caso occorre allegare l'elenco dei prodotti e dei relativi fornitori)</p>	Max punti 2	
<p><b>Utilizzo prodotti km 0.</b> (in questo caso occorre allegare l'elenco dei prodotti e dei relativi fornitori)</p>	Max punti 2	
<p><b>Distribuzione di prodotti per celiaci.</b> (in questo caso occorre allegare l'elenco dei prodotti)</p>	Max punti 1	
<p><b>Distribuzione di prodotti per diabetici.</b> (in questo caso occorre allegare l'elenco dei prodotti)</p>	Max punti 1	
<p><b>Distribuzione di prodotti per vegani.</b> (in questo caso occorre allegare l'elenco dei prodotti)</p>	Max punti 1	
<p><b>Proposte migliorative ed aggiuntive ai servizi:</b> Le ditte partecipanti devono dichiarare le unità di personale in aggiunta a quelle previste dal capitolato per l'espletamento del servizio. Punti 2 per ogni unità in più a tempo pieno, e Punti 1 per ogni unità in più part-time, fino ad un massimo di 4 punti.</p>	Max punti 4	
<p><b>Altre proposte relative al miglioramento del servizio (da indicare)</b></p>	Max punti 3,5	
<p><b><u>Progetto esecutivo di allestimento dei locali adibiti ad uso bar-ristoro – max punti 20</u></b></p>		
<p>Si dovrà presentare un progetto esecutivo degli allestimenti, completo di disegni, dei due punti di ristoro dell'Istituto, con relazione descrittiva di presentazione del progetto che contenga l'elenco degli arredi, attrezzature/apparecchiature, utensili forniti dal concessionario e loro disposizione negli spazi adibiti a bar-ristoro. Nella relazione del progetto dovranno inoltre essere evidenziate tutte le migliorie proposte e gli aspetti funzionali del progetto. La valutazione sarà effettuata a insindacabile giudizio dell'Istituzione scolastica tramite la Commissione Giudicatrice, in relazione alle proprie esigenze e a discrezione soggettiva.</p>		

**B) La valutazione dell'offerta economica sarà effettuata utilizzando i seguenti criteri:**

#### **OFFERTA ECONOMICA – MAX 40 PUNTI**

##### **B1) prodotti da vendere/somministrare al bar e attraverso i distributori automatici**

La valutazione dei **prezzi dei prodotti** sarà effettuata sommando gli importi indicati nei listini prezzi, ciascuna voce sarà preventivamente ponderata, moltiplicando il prezzo di listino per il coefficiente indicato accanto a ciascun prodotto posto in vendita. *Al concorrente che avrà raggiunto il punteggio migliore (OFFERTA MIGLIORE) saranno assegnati 20 punti.*

Per le altre offerte, il punteggio verrà attribuito in modo inversamente proporzionale all'OFFERTA MIGLIORE, secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \text{"OFFERTA MIGLIORE"} \times 20 / \text{Offerta da valutare.}$$

Non verranno prese in considerazione le offerte con grammature o volumi diversi da quelli richiesti.

## **B2) contributo annuo**

*Al concorrente che avrà offerto il canone più alto (OFFERTA MIGLIORE) saranno assegnati 20 punti. Il punteggio per gli altri concorrenti sarà attribuito in modo direttamente proporzionale al miglior contributo secondo la seguente formula:*

$$\text{Punteggio} = \text{Offerta da valutare} \times 20 / \text{OFFERTA MIGLIORE.}$$

L'importo del contributo dovrà essere espresso in lettere ed in cifre. In caso di discordanza tra il contributo indicato in cifre e quello indicato in lettere, prevarrà quello indicato in lettere.

## **CALCOLO PUNTEGGIO COMPLESSIVO OFFERTA ECONOMICA:**

Il punteggio complessivo si ottiene sommando i singoli punteggi ottenuti dalle voci B1 + B2.

Risulterà aggiudicatario della concessione il concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto.

Qualora due o più offerte dovessero ottenere identico punteggio complessivo, l'aggiudicazione della concessione sarà effettuata in favore dell'offerente che avrà totalizzato il maggior punteggio economico. In caso anche di identico punteggio economico l'aggiudicazione sarà effettuata mediante sorteggio pubblico tra le ditte che siano risultate in parità.

## **Art. 6 – Garanzie - Assicurazione**

### **Garanzia provvisoria**

Quale **"garanzia provvisoria"** per essere ammessi alla gara, i concorrenti dovranno presentare, **a pena di esclusione, una cauzione** infruttifera ai sensi dell'art. 93 del D.lgs. n. 50/2016 per un importo di €. 1.080,00 (euro milleottanta/00), pari all'1% (uno per cento) del canone complessivo dovuto dal concessionario per l'intera durata del contratto (importo posto a base di concessione € 18.000,00 annui x durata contrattuale cioè n. 6 anni = € 108.000,00).

Tale garanzia provvisoria è costituita:

- a) mediante versamento con bonifico bancario sul seguente IBAN collegato al conto corrente intestato all'Istituto: BANCA CREDITO COOPERATIVO di Gradara Filiale di Morciano di Romagna **Cod. IBAN IT 74M0857867930000130100247**;
- b) mediante fideiussione esclusivamente bancaria o assicurativa ai sensi dell'art. 93, comma 3 del D.lgs. n. 50/2016. La fideiussione dovrà essere prestata alle seguenti condizioni:
  - durata non inferiore a 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
  - prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
  - prevedere l'operatività della garanzia medesima, entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'ente concedente;
  - prevedere la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile.

In caso di partecipazione alla gara di un raggruppamento temporaneo di imprese, la garanzia fideiussoria deve riguardare tutte le imprese del raggruppamento medesimo.

**L'ISS escuterà la garanzia provvisoria in caso di mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario riconducibile ad una condotta connotata da dolo o colpa grave ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.**

### **Garanzia definitiva**

A garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi assunti, prima della sottoscrizione del contratto, la **ditta aggiudicataria dovrà costituire** una **garanzia definitiva** ai sensi dell'art. 103 e con le modalità di cui all'art. 93 del d.lgs n. 50/2016 e ss.mm.ii. per l'importo pari al 10% dell'importo contrattuale, **calcolato sul canone annuo offerto per il numero di anni dell'affidamento esclusivamente a mezzo di fidejussione** rilasciata dai soggetti di cui all'art. 93, c. 3) del d.lgs n. 50/2016 e dovrà prevedere la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta da parte di questo Istituto scolastico.

La fidejussione dovrà avere scadenza 6 mesi dopo il termine ultimo dell'affidamento contrattuale e

dovrà garantire qualunque inadempimento contrattuale e anche qualora, a fronte dello stesso, siano previste penali, fatto sempre salvo il diritto al risarcimento del danno e alla risoluzione del contratto, ove ne ricorrano i presupposti. La garanzia fideiussoria dovrà essere senza obbligo di preventiva escussione del debitore principale e l'Istituto fideiussore non potrà opporre eccezione alcuna all'eventuale richiesta di escussione della fideiussione, dichiarandolo sulla fideiussione stessa. La fideiussione deve essere tempestivamente reintegrata qualora in corso d'opera essa sia stata parzialmente o totalmente incamerata dall'Amministrazione Scolastica.

In caso di mancata costituzione della stessa, l'ISISS aggiudicherà la concessione al concorrente che segue nella graduatoria ai sensi dell' art. 103 c. 3) d.lgs n.50/2016.

### **Assicurazione**

**Il concessionario aggiudicatario stipulerà per tutta la durata del contratto apposita polizza assicurativa, con massimale minimo di € 2.000.000,00 (duemilioni/00) per i rischi derivanti dagli obblighi assunti con il contratto di concessione, a favore della Provincia di Rimini e dell'ISISS, con deposito presso l'Istituto.**

<b>Art. 7 - Soggetti ammessi alla gara e requisiti di partecipazione</b>
--

### **Soggetti ammessi**

**Sono ammessi a partecipare i soggetti di cui all'art. 45 del d.lgs n. 50/2016**, in possesso dei seguenti requisiti di carattere generale, di idoneità professionale, di capacità economico finanziaria.

#### **A) Requisiti di carattere generale previsti dall'art. 80 del D.lgs n. 50/2016:**

costituiscono motivo di esclusione di un operatore economico dalla partecipazione di una procedura di gara il configurarsi di una delle fattispecie e/o situazioni previste dall'art. 80 del d.lgs 50/2016.

#### **B) Requisiti di idoneità professionale**

- iscrizione nel Registro delle imprese tenuto dalla Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigianato competente;
- 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 ss.mm.ii., a tal fine, trattandosi di concessione di servizi (e non di appalto di servizi) si specifica che **non è ammesso avvalimento** dei requisiti di ordine speciale ai sensi dell'art. 89 del D.lgs. n. 50/2016 e, quindi, il concorrente deve possedere del tutto in proprio tali requisiti;
- aver effettuato il corso per personale alimentarista.

I requisiti suddetti dovranno essere documentati (attestati in sede di gara) da ognuno degli operatori economici concorrenti mediante la compilazione del DGUE.

L'ISISS potrà richiedere la documentazione attestante i requisiti di idoneità professionale con esclusione del certificato di iscrizione alla Camera di Commercio.

Una volta aggiudicata provvisoriamente la concessione, l'Istituto procederà alla verifica dei requisiti sopra citati nel rispetto delle vigenti norme contenute nel D.lgs. n. 50/2016, le quali, se non rispettate, saranno motivo di revoca dell'aggiudicazione.

#### **C) Requisiti di capacità economico - finanziaria**

- per partecipare alla presente gara, i soggetti interessati devono altresì presentare una lettera di un Istituto di credito, in originale, che attesti la solvibilità finanziaria dell'impresa.

### **Cause di esclusione**

Saranno **escluse** dalla partecipazione alla gara gli operatori economici che:

- abbiano avuto precedenti contestazioni per la qualità del servizio da parte dei competenti organismi pubblici e/o abbiano comunque commesso un errore grave accertato con qualsiasi mezzo di prova addotto dall'Amministrazione aggiudicatrice nei 24 mesi precedenti l'effettuazione della gara;
- si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 c.c.;

- abbiano presentato un'offerta:
  - con un importo inferiore alla base d'asta;
  - nella quale fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni specificate nel Capitolato prestazionale ;
  - che sia sottoposta a condizione;
  - che sostituisca, modifichi e/o integri le condizioni del servizio;
  - incompleta o parziale.

## Art. 8 - Sopralluogo

Le aziende, per la corretta formulazione delle offerte, devono prendere visione dei locali adibiti al servizio del loro stato. Il mancato sopralluogo costituisce motivo di esclusione dalla gara.

La scuola rilascerà alle aziende un'attestazione di sopralluogo effettuato.

Per il sopralluogo occorre fare richiesta di un appuntamento in via telefonica o tramite mail all'indirizzo [segreteria@isissmorciano.gov.it](mailto:segreteria@isissmorciano.gov.it).

Termine ultimo per l'effettuazione del sopralluogo il giorno prima della scadenza per la presentazione dell'offerta.

La scuola metterà a disposizione del concorrente un incaricato che avrà la sola funzione di accompagnamento presso i locali in cui dovrà svolgersi il servizio.

Il sopralluogo potrà essere effettuato dal rappresentante legale dell'azienda, o da soggetto diverso purchè munito di delega e dei documenti del rappresentante legale e del delegato.

Al fine del sopralluogo si informa sin da ora che i locali, che saranno consegnati ed accettati nello stato di fatto in cui si trovano, sono di proprietà della Provincia di Rimini mentre le attrezzature, sono di proprietà dell'attuale Concessionario.

I sopralluoghi possono svolgersi esclusivamente al mattino dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 13,30.

## Art. 9 - Modalità di presentazione della domanda di partecipazione e di svolgimento della gara

### **Presentazione delle istanze di partecipazione**

Le offerte dovranno pervenire all'ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "P. Gobetti – A. De Gasperi" – Largo Centro Studi, 12/14 – 47833 MORCIANO DI ROMAGNA (RN) **perentoriamente, pena l'esclusione dalla gara, entro le ore 10,00 del giorno 19 luglio 2018 in plico sigillato, timbrato e firmato a scavalco dei lembi di chiusura dal legale rappresentante.**

Il plico dovrà indicare, all'esterno, le seguenti diciture:

**a) nominativo ed indirizzo del mittente**

**b) "OFFERTA PER LA CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI DA ADIBIRE A SERVIZIO BAR/RISTORO INTERNO E POSA DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE c/o l'ISS "P. Gobetti – A. De Gasperi" – MORCIANO DI R.".**

La consegna del plico, entro i termini perentori, rimane a esclusivo rischio del mittente.

Non saranno in alcun modo presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo. Ciò vale anche per i plichi 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.

Si precisa che farà fede, ai fini della regolare presentazione, esclusivamente la data del timbro apposto sul plico dall'ufficio protocollo dell'Istituto, con l'indicazione della data ed ora di arrivo del plico.

**Per la consegna a mano l'Ufficio Protocollo è aperto dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 13,30. N.B. L'Istituto è chiuso nelle giornate di sabato.**

**Non è ammessa la modalità di presentazione a mezzo posta elettronica certificata.**

Non saranno aperti i plichi che non rechino all'esterno l'indicazione dell'oggetto dell'appalto e la denominazione dell'impresa concorrente.

L'istanza di partecipazione e le offerte dovranno essere redatte in lingua italiana.

Eventuali spese sostenute dall'offerente per la predisposizione dell'offerta o della documentazione allegata saranno ad esclusivo carico del partecipante.

Nel plico dovranno essere inserite 3 buste, a pena di esclusione, ciascuna delle quali sigillate, recanti l'indicazione della gara, il nominativo della Ditta mittente e la dicitura, rispettivamente:

- **"N. 1 - "Istanza di partecipazione – documentazione amministrativa";**
- **"N. 2 - "Offerta Tecnica"**
- **"N. 3 - "Offerta Economica".**

**Busta N. 1** - Sulla busta, chiusa e sigillata, dovrà essere riportata la dicitura: **"N. 1 - Istanza di partecipazione – documentazione amministrativa"** e contenere i documenti di seguito specificati – a pena di esclusione:

- **Istanza di partecipazione in bollo redatta secondo l'Allegato A;**
- **DGUE: Documento di Gara Unico Europeo.** Il DGUE potrà essere presentato anche in formato elettronico in base alla normativa vigente;
- **Patto di integrità** che dovrà essere **obbligatoriamente sottoscritto in ogni pagina** dal legale rappresentante della ditta offerente;
- verbale dell'avvenuto sopralluogo, redatta secondo l'Allegato D";
- **lettera di un Istituto di credito (in originale) che attesti la solvibilità finanziaria dell'impresa;**
- copia del **capitolato prestazionale** predisposto dagli uffici dell'Istituto che dovrà essere **obbligatoriamente sottoscritto in ogni pagina** dal legale rappresentante della ditta offerente, quale specifica approvazione senza riserve delle condizioni;
- copia dello **schema di contratto** predisposto dagli uffici dell'Istituto che dovrà essere **obbligatoriamente sottoscritto in ogni pagina** dal legale rappresentante della ditta offerente, quale specifica approvazione senza riserve delle condizioni;
- **Fidejussione** o ricevuta di versamento della garanzia provvisoria di cui all'art. 6 del presente bando;
- copia di valido **documento di identità del sottoscrittore**, in corso di validità;
- dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000 dalla quale risulti l'atto (es. stralcio dello Statuto) o altro documento (es. delega o procura speciale) che attesti la qualifica e i relativi poteri di firma di chi sottoscrive (e rappresenta legalmente la società), solo ed esclusivamente se il soggetto sottoscrittore non è il legale rappresentante ma persona appositamente autorizzata per statuto o altro atto autorizzativo.

**Busta N. 2** - Sulla busta, chiusa e sigillata, dovrà essere riportata la dicitura: **"N. 2 - OFFERTA TECNICA"** e contenere i documenti di seguito specificati – a pena di esclusione:

**Offerta Tecnica redatta secondo l'Allegato B" e il progetto esecutivo per l'allestimento dei locali ad uso bar-ristoro.**

**Busta N. 3** - Sulla busta, chiusa e sigillata, dovrà essere riportata la dicitura: **"N. 3 - OFFERTA ECONOMICA"** e dovrà contenere, a pena di esclusione, l'offerta redatta secondo l'Allegato C" predisposto da questo Istituto validamente sottoscritto dal legale rappresentante.

**Non sono ammesse, a pena di esclusione, la presentazione di offerte parziali, condizionate o espresse in modo indeterminato e in caso di discordanza tra il numero in cifre e quello in lettere sarà ritenuta valida quella in lettere .**

La mancanza, o l'irregolare, o l'incompleta presentazione dei documenti e/o delle dichiarazioni salvo ciò che è previsto ai sensi dell'art. 83, comma 9, del D.lgs. n. 50/2016 indicato di seguito nell'art. 12 relativo al soccorso istruttorio, nonché l'irregolare modalità di presentazione delle offerte, comporterà l'esclusione dalla gara.

## **Art. 10 - Svolgimento della gara: data, ora, luogo di apertura delle buste**

### **Commissione giudicatrice e data apertura buste**

Scaduto il termine per la presentazione delle offerte, il Dirigente scolastico procederà alla nomina della commissione giudicatrice.

Le buste saranno aperte presso l'Ufficio Presidenza dell'ISISS "P. Gobetti – A. De Gasperi" in Via Largo Centro Studi n. 12 di Morciano di Romagna, il giorno **19 luglio 2018**, alle ore **12,00**.

La commissione appositamente costituita, dopo aver accertato la regolarità delle offerte e del contenuto della **busta n. 1**, procederà, in seduta segreta, alla valutazione delle offerte tecniche e all'attribuzione dei punteggi secondo le indicazioni riportate nel presente bando.

In seduta pubblica sarà effettuato l'esame del contenuto della busta n. 3 riportante all'esterno la dicitura "OFFERTA ECONOMICA" ed attribuzione del relativo punteggio.

Il punteggio conseguito verrà sommato a quello ottenuto nella seconda seduta e verrà redatta la graduatoria.

Al termine delle operazioni, la Commissione procederà con l'aggiudicazione provvisoria della gara.

### **Soggetti ammessi a presenziare all'apertura delle buste**

All'apertura delle buste, che avverrà: **in seduta pubblica per l'apertura delle buste N. 1 e N. 3 e in seduta segreta per l'apertura della busta N. 2**, sono ammessi i partecipanti muniti di un valido documento di riconoscimento oppure loro incaricati, se muniti di regolare delega sottoscritta dal legale rappresentante, che dovrà essere prodotta in originale all'Istituto unitamente a documento di riconoscimento del delegante e del delegato.

La partecipazione è limitata ad una persona per ogni soggetto concorrente che potrà esclusivamente assistere alle operazioni in seduta pubblica, senza poter formulare e tanto meno verbalizzare alcuna osservazione.

## **Art. 11 - Aggiudicazione – verifiche - decadenza**

L'aggiudicazione proposta dalla Commissione giudicatrice ha carattere provvisorio ed è in ogni caso subordinata all'esito positivo delle verifiche e dei controlli da esperire sul soggetto inserito al primo e secondo posto in graduatoria in ordine al possesso dei requisiti previsti.

Il Dirigente Scolastico, dopo aver effettuato i dovuti controlli, approverà la aggiudicazione definitiva, con propria determina, che verrà pubblicata sul sito on line dell'Istituto e comunicata a tutti i soggetti inclusi in graduatoria entro cinque giorni dalla approvazione ai sensi dell'art. 76, comma 5, del D.lgs. n. 50/2016.

Avverso l'atto di aggiudicazione definitiva è ammesso il ricorso amministrativo al TAR, entro n. 30 (trenta) giorni dalla ricezione della suddetta comunicazione.

Questo Istituto si riserva in ogni caso la facoltà insindacabile di:

- non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea; (art. 95 c. 12 dlgs 50/2016)
- prorogare la data, senza che i concorrenti possano accampare pretese al riguardo;
- di procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui pervenga una sola offerta ritenuta conveniente e idonea e ci siano le condizioni per attivare il servizio.

L'efficacia della concessione sarà subordinata al parere favorevole della Provincia di Rimini, e segnatamente del suo Dirigente dell'Ufficio Patrimonio, sentito il Servizio Infrastrutture Territoriali e Tecnologiche dell'Ente, che verificherà la idoneità dei locali e/o degli impianti, il tutto ai sensi della Convenzione stipulata dalla Provincia di Rimini con gli Istituti Scolastici di II grado inserita nella Raccolta Prov.le al n. 20 del 30/05/2017.

### **Verifiche - Decadenza**

L'accertamento definitivo in ordine al possesso dei requisiti auto-dichiarati sarà effettuato dagli uffici amministrativi di questa Istituzione Scolastica in capo al soggetto aggiudicatario ed anche al secondo in graduatoria.

In ordine alla veridicità delle dichiarazioni rese dai soggetti partecipanti, anche non aggiudicatari, l'Istituto scolastico potrà procedere ad accertamenti a campione, avvalendosi dei propri uffici amministrativi. Le false dichiarazioni costituiscono causa di esclusione alla partecipazione a successive gare per servizi simili o analoghi promossi dall'Istituto stesso. Nel caso in cui, il soggetto aggiudicatario non esegua le prestazioni sopra richieste, non si presenti per la sottoscrizione del contratto, non risulti in possesso dei requisiti dichiarati, il Dirigente scolastico lo dichiara decaduto. In questa ipotesi, il Dirigente si riserva di aggiudicare la gara al successivo migliore offerente in graduatoria, ovvero di indire una nuova gara.

La graduatoria stilata potrà essere utilizzata per disporre eventuali subentri, in caso di rescissione del contratto con la ditta aggiudicataria, entro il periodo di validità della stessa, secondo l'ordine della graduatoria.

## **Art. 12 – Soccorso Istruttorio**

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 **“Domanda di partecipazione - Documentazione amministrativa”** possono essere sanate (regolarizzate) attraverso la procedura di soccorso istruttorio. In particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi suindicati, con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica, obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore dell'Istituto, della sanzione pecuniaria stabilita nella misura pari all'1‰ (uno per mille) dell'importo posto a base di concessione del canone complessivo dovuto dal concessionario ai sensi del precedente Art. 4 per l'intera durata (6 anni) del contratto (pari ad € 108.000,00) e, quindi, la sanzione pecuniaria sarà pari all'importo di € 108,00 (euro centootto/00).

In tal caso, l'Istituto assegna al concorrente un termine, non superiore a n.10 (dieci) giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere, da presentare contestualmente al documento comprovante l'avvenuto pagamento della suddetta sanzione pecuniaria, a pena di esclusione.

La sanzione è dovuta esclusivamente in caso di avvenuta regolarizzazione.

Nei casi di irregolarità formali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, l'Istituto ne richiede comunque la regolarizzazione con la procedura di cui sopra, ma non applica alcuna sanzione.

In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara.

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

## **Art. 13 – Obblighi dell'aggiudicatario**

L'aggiudicatario sarà tenuto, nel termine che gli verrà successivamente fissato e comunicato dall'Istituto, ai seguenti adempimenti:

- a) costituzione di “garanzia definitiva” come previsto dall'art. 6 del presente bando;
- b) versamento di tutte le spese e gli oneri contrattuali (bolli, diritti di segreteria, imposta di registro, ecc.);
- c) presentazione di apposita polizza assicurativa con massimale minimo di € 2.000.000,00 (duemilioni/00) come previsto dall'art. 6 del presente bando, per i rischi derivanti dagli obblighi assunti con il contratto di concessione, a favore della Provincia di Rimini e dell'I.S.I.S.S.;
- d) stipula del contratto di affidamento della concessione dei locali da adibire a servizio bar/ristoro interno e posa di distributori automatici di alimenti e bevande nei locali dell'I.S.I.S.S. Il contratto verrà stipulato fra l'aggiudicatario e il Dirigente Scolastico in qualità di titolare dell'attività negoziale dell'I.S.I.S.S., mediante scrittura privata soggetta a registrazione. Per la formale stipulazione del contratto l'aggiudicatario dovrà presentarsi nel giorno e nel luogo che saranno comunicati dall'ISS.

Il mancato rispetto degli adempimenti appena sopra indicati entro il termine fissato, comporterà, nei confronti del soggetto inadempiente, l'adozione del provvedimento di decadenza dall'aggiudicazione. Al verificarsi di tale ipotesi l'ISS procederà, senza bisogno di ulteriori

adempimenti propedeutici, all'aggiudicazione in favore del concorrente collocato nella graduatoria al posto immediatamente successivo a quello occupato dal concorrente escluso.

Oltre a quanto stabilito in precedenza sono a totale carico dell'Aggiudicatario, senza dar luogo ad alcun compenso aggiuntivo a nessun titolo, i seguenti oneri ed obblighi:

- tutte le spese sostenute per la formulazione dell'offerta;
- tutte le spese eventualmente inerenti agli atti occorrenti per la fornitura del servizio dal giorno della notifica dell'aggiudicazione della stessa e per tutta la sua durata;
- l'obbligo di segnalare per iscritto, immediatamente, all'Istituto ogni circostanza o difficoltà relativa alla realizzazione di quanto previsto;
- fornire l'elenco nominativo del personale utilizzato presso l'Istituto ed indicare, in particolare, il nominativo di un responsabile operativo del servizio. Dovrà essere comunicata tempestivamente e per iscritto, qualsiasi variazione inerente il personale stesso;
- fornire il nominativo del titolare e del responsabile del "Trattamento dati personali" ai sensi del Regolamento UE 679/2016;
- esibire, su richiesta dell'ISISS, la documentazione di cui all'art. 16 del capitolato relativo al "Rispetto del D.lgs n. 81/08.

#### **Art. 14 – Condizioni generali per le offerte**

- ✓ Non sono ammesse varianti in sede di offerta alle prescrizioni del Capitolato;
- ✓ non è ammessa, a pena di esclusione, la presentazione di offerte parziali, plurime o condizionate, né espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altra procedura;
- ✓ il Concessionario svolgerà attività che è sua propria ed è a lui imputabile, ne deriverà che per gli illeciti civili contrattuali ed extra contrattuali, il concessionario risponderà in proprio nei confronti dei terzi;
- ✓ è fatto divieto sub-concedere i locali in uso.

#### **Art. 15 – Accesso agli atti**

L'accesso alla documentazione di gara, comprese le offerte, sarà consentito ai soli soggetti partecipanti solo dopo la conclusione di tutte le attività del procedimento amministrativo.

#### **Art. 16 – Controversie**

Ogni controversia concernente il contenuto del presente Bando dovrà essere sottoposta al TAR Emilia Romagna, sede di Bologna, nel termine perentorio di n. 30 (trenta) giorni dalla sua pubblicazione.

#### **Art. 17 - Trattamento dati personali**

Ai sensi del D.lgs. n. 196 del 2003 e del Regolamento UE 679/2016, la raccolta dei dati personali acquisiti con il presente procedimento ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei candidati a partecipare alla procedura di gara di cui trattasi. L'eventuale rifiuto di fornire dati richiesti, costituirà motivo di esclusione dalla procedura stessa. I dati, dopo essere stati trattati con liceità, riservatezza e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei singoli interessati, saranno conservati in archivi cartacei e/o informatici, con accesso riservato.

La comunicazione e la diffusione dei dati personali raccolti, avverrà sulla base di quanto previsto dalla legge.

#### **Art.. 18 - Varie –pubblicità del bando – documenti di gara - informazioni**

### **Rinvio al capitolato prestazionale e Allegati tutti**

Per tutto quanto non espressamente indicato nel presente Bando di gara si fa integrale riferimento al Capitolato prestazionale e agli Allegati, tutti, come di seguito identificati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Per quanto non previsto dal presente Bando di gara e nelle clausole indicate negli Allegati, valgono le vigenti disposizioni del codice civile, di legge nazionali, regionali e regolamentari in quanto applicabili.

### **Pubblicità del bando e documenti di gara**

Il presente bando, completo degli allegati; è reperibile sul profilo di questa Amministrazione scolastica al seguente indirizzo: **[www. isissmorciano.com](http://www.isissmorciano.com)**.

### **INFORMAZIONI CHIARIMENTI RELATIVE ALLA GARA**

Gli operatori economici interessati potranno chiedere eventuali chiarimenti, di natura amministrativo/procedurale, inerenti la presente procedura, esclusivamente in forma scritta e tramite mail certificata, fino a 5 giorni antecedenti il termine fissato per la presentazione delle offerte

**Al Dirigente scolastico dell'ISS "P. Gobetti – A. De Gasperi"**

**e-mail [segreteria@isissmorciano.it](mailto:segreteria@isissmorciano.it) - PEC [rnis00200n@pec.istruzione.it](mailto:rnis00200n@pec.istruzione.it).**

Non saranno fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente.

### ***AVVERTENZE- Nota Bene -***

**1. Tutte le dichiarazioni non sono soggette ad autenticazione**, ma dovranno essere corredate da una copia fotostatica non autenticata di un documento di riconoscimento in corso di validità del sottoscrittore, ai sensi dell'articolo 38, comma 3 del D.P.R. 445/00, e della dichiarazione che attesta i poteri di firma di chi sottoscrive (esclusivamente se il soggetto sottoscrittore non è il legale rappresentante ma persona autorizzata per statuto o altro atto autorizzativo).

***(La copia del documento di identità e della dichiarazione che attesta i poteri di firma di chi sottoscrive sono da produrre una volta sola).***

IL Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Daniela Massimiliani  
Firmato digitalmente

### **ALLEGATI:**

- **03. Capitolato prestazionale**
- **04. Schema di contratto**
- **05 Istanza di partecipazione alla gara - redatta secondo l'Allegato A"**
- **06. Offerta Tecnica - redatta secondo l'Allegato B"**
- **07. Offerta economica - redatta secondo l'Allegato C"**
- **08. Verbale di avvenuto "Sopralluogo" – "Allegato D"**
- **09. Documento di Gara Unico Europeo (DGUE)**
- **10. Patto di integrità**
- **11. Tabella per scelta prodotti capitolato Regione Emilia Romagna**
- **12. Tabella dietetica AUSL Rimini**
- **13. Tabella della Regione Emilia Romagna relativa agli "Standard nutrizionali relativi ai distributori automatici"**
- **14. Pianta piano rialzato Gobetti**
- **15. Pianta piano rialzato De Gasperi**
- **16. Convenzione Provincia di Rimini**