

ISTITUTO SUPERIORE STATALE “MANLIO ROSSI DORIA”



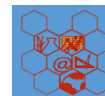
settore tecnologico: Agraria Agroalimentare Agroindustria – Costruzioni, Ambiente e Territorio – Informatica e Telecomunicazioni

settore economico: Amministrazione Finanza e Marketing con articolazione Sistemi Informativi Aziendali – Turismo

Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia

Via Manlio Rossi Doria 2 80034 MARIGLIANO (NA) - tel. 0818851343

codice NAIS134005 e-mail nais134005@istruzione.it – pec nais134005@pec.istruzione.it



PROT. 1834 / 06-06

Del 11/05/2020

All'Albo - Atti - Sito web

Spett.le

**OGGETTO: procedura di gara per l'affidamento del servizio punto di ristoro interno (buvette) c/o l'ISTITUTO SUPERIORE STATALE Manlio Rossi Doria di Marigliano (Na). Procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. B) del D.Lgs 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Lettera di invito
CIG Z282C553B6**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Premesso che

1. l'Amministrazione Città Metropolitana di Napoli è proprietaria dell'immobile sede dell'Istituto scolastico;
2. con deliberazione del Consiglio del Sindaco Metropolitan n. 90 del 14 aprile 2015 è stato approvato il nuovo schema di disciplinare per l'uso in concessione di spazi per l'installazione di punti di ristoro (buvette) negli Istituti scolastici di competenza della Città Metropolitana di Napoli;
3. la concessione alla ditta concessionaria dei locali adibiti a buvette all'interno della sede dell'Istituto Superiore Statale “Manlio Rossi Doria” è in scadenza;
4. con delibera n° 6 del 16/10/2019 il Consiglio d'Istituto ha espresso la volontà di mantenere attivo il servizio buvette esistente nell'Istituto;
5. con comunicazione protocollo R.U. n°0022757 del 19/02/2020, la Città Metropolitana di Napoli -Direzione Amministrativa Scuole e Programmazione Scolastica trasmetteva a questa Istituzione scolastica disciplinare tecnico e stralcio planimetrico redatti dalla Direzione Gestione tecnica Edilizia Scolastica, relativi alla concessione in uso dell'area destinata all'installazione di buvette e che dovranno essere portati a conoscenza delle ditte che parteciperanno alla procedura di affidamento del servizio, unitamente allo schema di disciplinare di cui al precedente punto 2.

VISTA la determina a contrarre prot. n.1204-06-06 del 04.03.2020 di indizione della procedura di affidamento del servizio di piccola ristorazione mediante bar (buvette) presso la sede dell'Istituto;

VISTA la manifestazione di interesse pubblicata sul sito dell'Istituto prot.n. 1214-06-06 del 04.03.2020;

INDICE

ai sensi dell'art. 36 co. 2 lett. b del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, una procedura di gara per l'affidamento del servizio di piccola ristorazione da rendere mediante buvette all'interno dell'Istituto in Marigliano (NA) alla Via Manlio Rossi Doria, 2, da espletare secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 95 c. 4 del D.Lgs. 50/2016.

Le Ditte selezionate sono invitate a presentare la migliore offerta per l'affidamento del servizio in concessione, da espletarsi secondo le modalità e prescrizioni indicate nel capitolato di gara e relativi allegati, che dovranno essere espressamente ed incondizionatamente accettati da parte del candidato, a pena di esclusione dalla procedura.

INVITA La S.V. a presentare la propria offerta in merito alla partecipazione alla gara per l'affidamento del servizio di "CONCESSIONE DI SPAZI PER L'INSTALLAZIONE DI PUNTI DI RISTORO (buvette)", mediante procedura ristretta negoziata senza previa pubblicazione di bando ai sensi degli artt. 63 e 71 del Dlgs 50/2016. La Ditta in indirizzo è invitata a presentare la migliore offerta per l'affidamento del SERVIZIO BAR all'interno dell'Istituto Scolastico, servizio in concessione, da espletarsi secondo le modalità e prescrizioni indicate nel capitolato e nel disciplinare tecnico della Città Metropolitana di Napoli, che dovranno essere espressamente ed incondizionatamente accettate da parte del candidato, a pena di esclusione dalla procedura.

Il requisito di accesso alla selezione è il seguente: tipo di attività della ditta "somministrazione di alimenti e bevande in sede fissa/piccola ristorazione".

Stazione appaltante

I.S.S. "Manlio Rossi Doria" Via M. Rossi Doria, 2 80034 Marigliano (Na)

Responsabile Unico del Procedimento (RUP): il Dirigente Scolastico prof.ssa Angela Buglione

Tel. 081 8851343 - Codice fiscale 92057380633 - Codice Univoco ufficio UFO2E2

sito web : www.ismanliorossidoria.it

email nais134005@istruzione.it

Pec nais134005@pec.istruzione.it

Art. 1 - oggetto della concessione di servizi

Oggetto della presente Concessione è l'affidamento del servizio di piccola ristorazione mediante bar (buvette) presso la sede dell'I.S.S. "Manlio Rossi Doria" ubicata in Via Manlio Rossi Doria 2, Marigliano (Na).

In particolare, il servizio attiene allo svolgimento delle seguenti attività:

- **servizio principale:** la gestione economico-funzionale del bar interno dell'Istituzione Scolastica, nei locali specificamente indicati nella planimetria allegata al Disciplinare Tecnico redatto dalla Direzione Gestione Tecnica Edilizia Scolastica della Città Metropolitana di Napoli, sub Allegato E, consistente nell'approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande ed alimenti, garantendo la predisposizione e affissione del listino di prodotti offerti;
- **servizi accessori:** i servizi connessi all'esecuzione del servizio bar complessivamente inteso, quali:
 - l'allestimento dei locali adibiti al servizio bar, con arredi, apparecchiature e attrezzature, compresa la realizzazione e/o l'integrazione degli impianti meccanici, elettrici ed idrici;
 - lavori funzionali allo svolgimento del servizio, come descritti nel Disciplinare Tecnico, sub Allegato E;
 - la manutenzione ordinaria e straordinaria degli spazi e degli arredi, degli impianti, nonché delle attrezzature, degli strumenti e di ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività.

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il Servizio, per cui il corrispettivo per l'erogazione dei prodotti sarà versato direttamente dagli utenti.

Art. 2 - durata della concessione

La concessione ha la durata di sei anni, con decorrenza dalla data indicata nel provvedimento di concessione dello spazio destinato al servizio, salvo il ricorso a revoca o recesso prima della scadenza naturale.

La concessione si intende revocata, senza che per tale fatto il concessionario possa avanzare pretese per danni o indennizzi, nei seguenti casi:

- a. nel caso in cui l'immobile dove è installata la buvette non sia più destinato a sede scolastica. Nel caso in cui nel corso della durata della concessione la scuola venga trasferita in altro immobile sarà consentito, ove ne ricorrano i presupposti, esercitare il servizio nella nuova sede sino alla scadenza dei sei anni, previa deliberazione di conferma da parte del Consiglio di Istituto.
- b. per tutti gli altri casi previsti dall'art. 11 dello schema di disciplinare, sub Allegato F.

Art. 3 - oneri a carico del gestore concessionario

Sono posti a carico del gestore, oltre al canone di concessione, fissato in euro 180,00/mese dall'Ente proprietario dei locali nell'art. 6 del disciplinare tecnico sub Allegato E, le spese per l'esecuzione dei lavori di adattamento di cui all'art. 2 del suddetto disciplinare, necessari per rendere idoneo all'uso di buvette il locale individuato, secondo le specifiche tecniche ed i tempi prescritti nei successivi artt. 3 e 4 del disciplinare.

Per quanto attiene l'alimentazione idrica ed elettrica il concessionario, entro tre mesi dalla sottoscrizione della concessione-contratto, è tenuto a provvedere alla stipula di autonomi contratti di fornitura, nel rispetto della legislazione locale, nazionale e comunitaria e comunque nel rispetto delle prescrizioni dell'U.T. Qualora vi fossero oggettive e comprovate difficoltà per l'installazione di autonome forniture, il gestore potrà richiedere alla Città Metropolitana di Napoli di usufruire del regime forfettario per i consumi. In tal caso il canone mensile sarà incrementato degli importi relativi ai consumi effettuati.

L'art. 8 del disciplinare tecnico prescrive l'obbligo del ripristino dello stato dei luoghi alla scadenza della concessione. A garanzia del predetto impegno il concessionario è obbligato a prestare, prima dell'emanazione del provvedimento di concessione, apposita garanzia, sotto forma di cauzione in contanti e/o in titoli del debito pubblico, ovvero di fideiussione bancaria o assicurativa, per l'importo determinato dalla competente Direzione Tecnica in euro 1.000,00.

Il Concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita.

Qualunque miglioria (che comunque deve essere opportunamente autorizzata dall'Istituzione Scolastica) apportata ai locali durante il corso della Concessione resta a beneficio della Scuola, senza che il Concessionario possa pretendere indennizzo alcuno.

Art. 4 - compiti ed obblighi del concessionario - norme di sicurezza

Il Concessionario dovrà eseguire il Servizio nel rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato e dagli altri atti di gara, dalla propria offerta, e dalla normativa vigente.

Il Concessionario provvede al funzionamento del **servizio Bar**, impegnandosi:

- a garantire, sin dal primo giorno di attivazione, l'erogazione completa del servizio, nonché ogni altro servizio annesso, direttamente, con diligenza professionale e decoro, così come richiesto nel presente capitolato ed integrato in sede di offerta;

- alla conservazione degli alimenti nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti, osservando il divieto assoluto di riutilizzo delle eventuali eccedenze alimentari cotte, già poste in distribuzione il giorno precedente;
- allo smaltimento delle eccedenze alimentari, con le modalità specificate nell'offerta tecnica presentata dall'impresa in relazione al "Progetto relativo al recupero e destinazione del cibo non somministrato";
- a dotarsi di arredi ed attrezzature conformi alla vigente normativa in materia di pubblici esercizi, sicurezza ed igiene e sanità ed è obbligato ad osservare le prescrizioni della Stazione Appaltante. La Stazione Appaltante non si costituisce né può essere ritenuta in alcun modo, depositaria di tutto quanto detenuto nei locali dell'esercizio, rimanendone la custodia e la detenzione a totale carico, rischio e pericolo del Gestore;
- ad effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria dei locali interni all'Istituzione Scolastica, adibiti allo svolgimento del Servizio compresi gli impianti tecnologici eventualmente messi a disposizione dalla Scuola;
- agli adempimenti amministrativi e autorizzatori (ad esempio, S.C.I.A.) necessari per lo svolgimento dell'attività oggetto del Servizio, sostenendone gli oneri;
- all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al Servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;

Il servizio deve essere fornito con apparecchiature rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e prevenzione incendi e rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla legge.

Il concessionario è tenuto a svolgere il servizio con personale a completo suo carico ed in regola con le norme assistenziali, previdenziali e contrattuali e ad osservare tutte le norme concernenti la sicurezza, l'igiene del lavoro e la salute dei collaboratori (D.Lgs 81/2008 e ss.mm.ii.), sollevando l'Istituto scolastico e la Città Metropolitana di Napoli da qualsiasi responsabilità in merito.

Prima del rilascio della concessione il concessionario dovrà comunicare alla competente Direzione Tecnica l'avvenuta trasmissione del DUVRI al Dirigente Scolastico per l'aggiornamento del DVR dell'Istituto.

Con riferimento all'Igiene, nello svolgimento del Servizio, il Concessionario dovrà operare in conformità con i manuali nazionali e/o comunitari di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP e verificare costantemente che la preparazione dei prodotti preparati e somministrati sia conforme alla predetta normativa.

Nello specifico, dovranno essere soddisfatti i requisiti indicati nel capitolo V dell'allegato II del Regolamento CE 852/2004, per la pulitura, disinfezione delle apparecchiature e attrezzature che vengono a contatto degli alimenti.

Il gestore risponde direttamente ed indirettamente di ogni danno che, per fatto proprio o dei suoi dipendenti, possa derivare alla scuola o a terzi nonché per la responsabilità civile verso terzi. A tal fine il gestore è obbligato a provvedere ad adeguata copertura assicurativa, pari ad almeno € 1.500.000,00 di massimale per danni a persone e/o cose.

Detta polizza, pena la revoca dell'aggiudicazione, dovrà essere consegnata prima della stipula del contratto e dovrà avere una validità non inferiore alla durata del Servizio.

A titolo non limitativo la polizza dovrà prevedere le seguenti coperture assicurative:

- rischi di qualsiasi tipo subiti dagli utenti, ad esempio: intossicazioni alimentari, avvelenamenti ecc., compreso eventi connessi a malori, vertigini, stati di incoscienza che comportino anche invalidità o morte del fruitore del Servizio;

- danni a cose in consegna e/o custodia;
- danni arrecati ai locali, strutture e beni consegnati, anche per fatto dei beneficiari del Servizio;
- danni arrecati a terzi (inclusi l'Istituzione Scolastica e i beneficiari) da dipendenti, da soci, collaboratori e/o da altre persone - anche non in rapporto di dipendenza con il Concessionario che partecipino all'attività oggetto della Concessione a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale.

Si precisa che la polizza assicurativa dovrà essere stipulata con Compagnia di Assicurazione autorizzata, ai sensi delle leggi vigenti, all'esercizio dei rami oggetto delle coperture richieste. La polizza dovrà valere anche per le richieste di risarcimento pervenute all'Istituzione Scolastica per fatto imputabile al Concessionario.

In ogni caso si precisa e si conviene che sono ad esclusivo carico del Concessionario gli eventuali rischi, scoperti, maggiori danni eccedenti i massimali assicurati o franchigie che dovessero esistere e non risultare coperti dalla polizza e che l'Istituzione Scolastica è esonerata da ogni responsabilità per danni a terzi, provocati dall'uso delle macchine e/o degli impianti, per eventuale interruzione o mancanza di energia elettrica, per eventuali furti, manomissioni, danni e guasti arrecati da terzi alle macchine e agli impianti, per incendi.

Le quietanze riguardanti le annualità successive dovranno essere trasmesse all'Istituzione Scolastica alle relative scadenze.

Ove la polizza avesse durata inferiore al periodo di durata prevista dal contratto, il gestore è obbligato a rinnovare la garanzia assicurativa senza soluzione di continuità e a consegnare all'Istituto copia della relativa polizza entro 15 (quindici) giorni successivi, pena la risoluzione di diritto del contratto.

Art. 5 - periodo, orario e modalità di gestione del servizio

Il punto di ristoro dovrà funzionare dall'avvio dell'anno scolastico (1^a settembre) ed ininterrottamente, fino al termine dei lavori delle Commissioni per gli Esami di Stato (indicativamente 10 luglio) con le seguenti modalità:

- nei giorni di attività didattica, dalle 8.00 alle 14.30 (lunedì - venerdì), dalle 8.00 alle 13.00 (sabato);
- nei giorni di sospensione dell'attività didattica dalle 8.00 alle 13.00 dal lunedì al sabato;
- in orario pomeridiano (su richiesta dell'Istituto e da concordare di volta in volta): in occasione di scrutini, collegi docenti, corsi di aggiornamento, incontri scuola/famiglia, attività extracurricolari, consigli di classe aperti ai genitori, ecc.;
- il punto di ristoro resterà chiuso nei giorni di domenica, festivi, nelle giornate di chiusura della scuola deliberate dal Consiglio d'Istituto e quando richiesto dall'autorità competente, nel rispetto delle norme di ordine pubblico, senza diritto di indennizzo alcuno.

Il gestore/concessionario e il personale posto alle sue dipendenze possono accedere ai locali a partire dalle ore 8,00 antimeridiane. La permanenza nei locali è consentita fino all'ora di chiusura della scuola per le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature, nonché del riordino degli utensili di lavoro.

Gli accessi all'interno dell'Istituto da parte del personale addetto alla vendita e dei loro mezzi di trasporto (per eventuali forniture) dovranno rispettare quanto deciso nel DUVRI. Il trasporto delle merci deve essere in ogni caso compatibile con l'attività didattica.

L'Istituto non risponde di eventuali danni derivati al gestore/concessionario dall'impossibilità di effettuare il servizio per fatti imprevisti, imprevedibili o cause di forza maggiore.

L'Istituto si riserva la facoltà di modificare in qualsiasi momento per ragioni organizzative le modalità di fruizione del servizio senza che il gestore/concessionario possa opporre alcuna pretesa al riguardo.

Possono usufruire dei servizi gli studenti, il personale Docente e ATA, i partecipanti a convegni e corsi organizzati dalla scuola, i partecipanti a concorsi, i commissari di esame o di concorsi, i genitori degli studenti, gli esperti esterni, gli ospiti dell'Istituto a qualsiasi titolo.

Art. 6 - prezzi di vendita

I prezzi di vendita di ogni articolo (elencati nell'allegato C), comprensivi di IVA, dovranno essere esposti al pubblico in luogo facilmente accessibile in una tabella firmata dal gestore e controfirmata dal Dirigente Scolastico.

I prezzi di vendita indicati nell'offerta economica dovranno rimanere invariati per i primi due anni. Ogni variazione del listino dei prodotti e/o dei prezzi, su motivata richiesta del gestore, dovrà comunque essere sottoposta ad approvazione da parte del Consiglio di Istituto.

Art. 7 - prescrizioni di vendita

Non è consentito mettere in vendita bevande alcoliche e superalcoliche, e la vendita di tabacchi o prodotti contenenti tabacco.

Gli alimenti non confezionati devono essere distribuiti mediante apposite pinze o contenuti in appositi involucri. Le bevande contenute in bottiglie dovranno essere servite in bicchieri. I recipienti utilizzati per le bevande devono essere trattati con macchina sterilizzatrice; a richiesta si utilizzeranno bicchieri monouso.

Il Concessionario dovrà dare indicazione, in maniera chiara e completa, degli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.

E' consentito al gestore/concessionario, previa autorizzazione del Consiglio di Istituto, aggiungere prodotti e/o offrire servizi strettamente connessi all'attività di piccola ristorazione. Al fine di ridurre l'uso della plastica monouso, limitando l'incidenza del servizio sull'ambiente, in conformità alla normativa nazionale ed europea vigente, il Concessionario è obbligato ad utilizzare, nei distributori di bevande fredde ed alimenti preconfezionati, bottigliette di capienza 0,5 litri 100% biodegradabili e compostabili in conformità alla norma EN13432 (a fine uso possono essere smaltiti nel rifiuto organico) e lattine di acqua frizzante, delle dimensioni di 330 ml, realizzate interamente in alluminio e 100% rinnovabile.

Il Concessionario è obbligato ad utilizzare bicchieri, posate e piatti multiuso, oppure monouso. Nel caso di prodotti monouso, questi devono essere 100% biodegradabili e compostabili in conformità della norma EN13432 (a fine uso possono essere smaltiti nel rifiuto organico).

La vendita e la somministrazione di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità e di cibi prodotti con validità oltre la data di scadenza darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

Art. 8 - qualità, quantità, preparazione e conservazione di prodotti alimentari

La preparazione dei prodotti freschi di pasticceria deve avvenire il giorno stesso del consumo. Gli stessi devono essere di ottima qualità e devono corrispondere alla grammatura prevista (come specificato nell'allegato C).

La composizione alimentare e la tracciabilità dei prodotti sfusi devono essere dichiarate ed esposte al pubblico. I prodotti confezionati devono essere di marche conosciute a livello nazionale.

Il Concessionario dovrà privilegiare, nella preparazione dei cibi, derrate di categoria "extra" o di prima categoria, provenienti da ditte di primaria importanza e affidabilità nel settore agro-alimentare, preferibilmente dalla "filiera corta" e di stagione per alimenti di origine vegetale, in special modo i prodotti biologici, DOP, IGP e STG.

Nessun prodotto dovrà mai essere surgelato per essere messo in vendita successivamente.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di avanzi.

La somministrazione di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità e di cibi e prodotti con validità oltre la data di scadenza, darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

Il Concessionario risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati scaduti, ecc. e potenzialmente dannosi e solleva pienamente la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

Art. 9 - divieti

È vietato installare, nei locali in Concessione, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe.

Il Concessionario, inoltre, non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'Istituto, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato tecnico, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli Impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con la Stazione Appaltante.

Sarà vietata la Concessione a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche saltuario, dei locali concessi o di parte di essi.

E' fatto espressamente divieto al Concessionario di cedere, in tutto o in parte, l'oggetto del contratto.

E' assolutamente vietata la vendita di libri di testo nonché l'esercizio di qualsiasi tipo di lotteria istantanea.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile e la Stazione Appaltante potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali oltre che il risarcimento del danno.

Art. 10 - controlli

Il gestore/concessionario si obbliga a facilitare tutti i controlli che l'Istituto riterrà opportuno effettuare, anche disgiuntamente, senza limitazioni di orari e di accesso, in ordine:

- a) alla qualità, quantità e provenienza delle materie prime impiegate e dei prodotti offerti alla buvette, anche mediante analisi batteriologiche, chimiche e chimico-fisiche, finalizzate ad accertare le proprietà organolettiche dei prodotti offerti;
- b) all'espletamento dei servizi in generale, con particolare riguardo alla correttezza, al comportamento e alla professionalità del personale addetto, nonché al rispetto dell'orario di apertura e chiusura.

I responsabili dell'Istituto, all'atto dell'installazione ed all'inizio di ciascun anno scolastico, sono tenuti a verificare la regolarità delle autorizzazioni e certificazioni di legge previste per la vendita al pubblico di bevande e alimenti. In particolare, il gestore è tenuto a produrre, a cadenza annuale, la seguente documentazione, in difetto della quale non potrà dare inizio al servizio: a) certificazioni attestanti che tutti gli addetti, compresi i dipendenti, sono in possesso del corso abilitativo della HACCP; b) autorizzazione sanitaria; c) polizza RC (obbligatoria) contro danni causati a cose o persone nell'esercizio dell'attività di distribuzione di alimenti o bevande o dai prodotti distribuiti.

Art. 11 - continuità delle prestazioni

Il Concessionario dovrà garantire la continuità del Servizio.

Le interruzioni parziali del Servizio per guasti o per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna, se comunicate tempestivamente all'Istituzione Scolastica.

Il gestore concessionario non potrà in nessun caso rivalersi sull'Istituto per la chiusura dovuta a cause di forza maggiore nei periodi di attività didattica.

L'interruzione o sospensione del Servizio per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che comporterà la risoluzione del contratto. In tal caso l'Istituto si riserva la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dall'Istituzione Scolastica e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

Art 12 - penalità

Nel caso in cui si verificasse un'interruzione o sospensione dei servizi in oggetto della concessione per cause dovute a responsabilità del gestore/concessionario o del personale posto alle sue dipendenze, verrà applicata una penalità di €. 100,00 al giorno.

Nel caso in cui le interruzioni di cui sopra si protraessero per un tempo superiore a 7 giorni, la scuola potrà avvalersi di altre ditte per assicurare i servizi interrotti, fermo restando che il relativo costo sarà a totale carico del gestore/concessionario inadempiente.

Art. 13 - sopralluogo

Ciascun concorrente avrà la facoltà di effettuare apposito sopralluogo presso il sito di esecuzione delle attività oggetto di affidamento, con lo scopo di prendere esatta cognizione dello stato dei luoghi.

I sopralluoghi potranno essere effettuati presso la sede dell'Istituto ubicato in Via Manlio Rossi Doria, 2 Marigliano (Na), previo appuntamento da concordare con il Responsabile del procedimento, reperibile a mezzo posta elettronica all'indirizzo nais134005@istruzione.it ovvero telefonicamente al numero 0818851343 **entro e non oltre le ore 12,00 del 25 maggio 2020.**

Ciascun sopralluogo potrà essere effettuato dal legale rappresentante e/o dal direttore tecnico (munito di copia del certificato C.C.I.A.A. o altro documento da cui sia desumibile la carica ricoperta) e/o da persona appositamente incaricata dal legale rappresentante dell'impresa mediante delega da quest'ultimo sottoscritta, munita di copia del documento di identità del delegante. La/e persona/e incaricata/e ad effettuare il sopralluogo dovrà/dovranno altresì esibire un documento di riconoscimento, in corso di validità.

La/e persona/e incaricata/e ad effettuare il sopralluogo non potrà/potranno rappresentare più di un'impresa.

Dell'avvenuto sopralluogo sarà immediatamente rilasciata apposita dichiarazione a firma congiunta del Dirigente (o suo delegato) o del DSGA dell'Istituto e della persona che ha effettuato il sopralluogo.

Art. 14 - modalità di presentazione delle offerte

L'Offerta sarà vincolante per l'Offerente per il termine di 180 (centottanta) giorni solari dalla data ultima fissata per la scadenza del termine di presentazione delle Offerte.

L'Offerta dovrà essere contenuta in un unico plico chiuso e sigillato, controfirmato sui lembi dal legale rappresentante o dal titolare, in caso di ditta individuale, su cui devono essere chiaramente indicati il mittente ed il destinatario: Dirigente Scolastico ISS "Manlio Rossi Doria" Via Manlio Rossi Doria, 2 80034 Marigliano (Na). Sulla busta dovrà essere apportata la seguente dicitura: "**OFFERTA GARA BUVETTE**".

Le offerte dovranno pervenire a mezzo del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, o direttamente a mano all'Ufficio Protocollo

entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 10 giugno 2020.

Non farà fede il timbro postale di partenza ma il protocollo in entrata della scuola.

In alternativa alla spedizione cartacea è possibile inviare l'offerta per via telematica, trasmettendoli da casella di posta certificata alla casella di posta elettronica istituzionale certificata dell'I.S.S. "Manlio Rossi Doria" nais134005@pec.istruzione.it. Per le offerte trasmesse tramite PEC fanno fede la data e l'ora di invio registrati dalla casella PEC del richiedente.

Con le stesse modalità e formalità sopra descritte e purché entro i termini di scadenza per la presentazione delle Offerte, pena l'irricevibilità, i concorrenti possono far pervenire eventuali sostituzioni al Plico già presentato. Non saranno ammesse né integrazioni al Plico recapitato, né integrazioni o sostituzioni delle singole buste presenti all'interno del plico medesimo, essendo possibile per il concorrente richiedere esclusivamente la sostituzione del plico già consegnato con altro plico.

L'invio del plico rimane a totale rischio del mittente e le offerte pervenute oltre il termine indicato saranno escluse dalla gara, come pure non sarà accettata dopo la scadenza precisata alcuna integrazione o sostituzione dell'offerta.

Non è ammessa la partecipazione di associazioni e/o raggruppamenti temporanei di imprese.

Art.15 - descrizione delle buste e loro contenuto

Il Plico di Offerta dovrà contenere al suo interno le seguenti buste, a loro volta chiuse, non trasparenti:

BUSTA n. 1 riportante i dati dell'offerente e contrassegnata dalla dicitura "**Documentazione Amministrativa**" dovrà contenere, a **pena di esclusione**:

- a) **Allegato A** - Domanda di partecipazione con dati relativi all'impresa;
- b) **Allegato B** - Dichiarazione sostitutiva cumulativa (ex art.47 D.P.R. 28/12/2000 n. 445);
- c) certificato CCIAA non anteriore a 3 mesi;
- d) fotocopia documento di identità del legale rappresentante della ditta offerente,

I documenti contenuti nella "Busta A - Documentazione Amministrativa" non potranno fare alcun riferimento all'Offerta Tecnica e all'Offerta Economica, a pena di esclusione.

BUSTA n. 2 riportante i dati dell'offerente e contrassegnata dalla dicitura "**OFFERTA TECNICA**" contenente: **Offerta tecnica**, predisposta sull'apposito **Allegato C**, in cui il proponente dovrà dichiarare:

- a) affidabilità della ditta:
 - anzianità nell'esercizio dell'attività negli ultimi cinque anni;
 - certificazioni e attestazioni in materia di sicurezza e di qualità del servizio e/o prodotti;
 - massimale copertura assicurativa RCT
- b) esperienza specifica:
 - gestione di altri punti di ristoro e/o punti vendita *(anche solo in qualità di socio in società regolare)*;
 - curriculum aziendale;
- c) qualità del servizio:
 - catalogo aggiuntivo bar (proposta merceologica di prodotti *gluteen free* o prodotti per vegani, etc.);
 - laboratorio di produzione propria;

- soluzioni tecniche-logistiche e/o organizzative proposte per l'esecuzione del servizio da svolgere (allegare relazione tecnica illustrativa delle soluzioni proposte);
- apparecchi a ridotto consumo energetico (allegare documentazione a relazione tecnica)

La Documentazione contenuta nella Busta "B" non potrà fare alcun riferimento a valori economici offerti.

BUSTA n. 3 contrassegnata dalla dicitura **"OFFERTA ECONOMICA"** contenente: **Offerta economica**, predisposta sull'apposito **Allegato D**, in cui il proponente dovrà indicare il prezzo di ogni singolo prodotto, comprensivi di IVA e di ogni onere a carico del gestore. **La mancata indicazione del prezzo per uno o più prodotti comporterà l'esclusione dalla gara.** Il periodo di validità dell'offerta dovrà essere di 180 giorni.

L'offerta dovrà contenere altresì la dichiarazione attestante che:

- con l'offerta espressa, non viene ad essere alterato l'equilibrio economico-finanziario del servizio da prestare, anche in relazione alla qualità del medesimo e che lo sfruttamento economico dello stesso servizio è in ogni caso remunerativo per il proponente;
- il proponente è consapevole che verranno automaticamente escluse dalla procedura di selezione, a insindacabile giudizio della commissione di valutazione, tutte le ditte che indicheranno dei prezzi palesemente artificiosi e anormalmente più bassi dei valori medi di mercato, calcolati su un eventuale confronto rispetto ad altri istituti scolastici secondari di secondo grado della Provincia di Napoli.

Art.16 - criteri di valutazione

La concessione del servizio sarà aggiudicata mediante il criterio selettivo dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 c.4 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii. La graduatoria verrà formata in ragione dei criteri di valutazione di seguito stabiliti:

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica (PT)	40
Offerta economica (PE)	60
PUNTEGGIO TOTALE (PT + PE)	100

	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNT. MAX PARZIALE	PUNT. MAX TOTALE
Offerta tecnica	1. affidabilità della ditta	Max 10	Max 40
	- anzianità nell'esercizio dell'attività negli ultimi cinque anni	max 5	
	- certificazioni e attestazioni in materia di sicurezza e di qualità del servizio e/o prodotti	max 2	
	- massimale copertura assicurativa polizza RCT <i>Il punteggio viene attribuito al singolo concorrente nel modo seguente: punteggio assegnato = 3 x massimale in esame/massimale maggiore</i>	max 3	
	2. esperienza specifica della ditta	Max 10	
	- gestione di altri punti di ristoro e/o punti vendita, presso istituzioni scolastiche, enti pubblici e privati (<i>anche solo in qualità di socio in società regolarmente costituita</i>)	max 8	
	- curriculum aziendale	max 2	
	3. qualità del servizio	Max 20	
	- catalogo aggiuntivo bar (proposta merceologica di prodotti gluten free o prodotti per vegani, etc.)	max 5	
	- laboratorio di produzione propria	max 5	
- soluzioni tecniche-logistiche e/o organizzative per esecuzione servizio (da relazione tecnica)	max 8		
- apparecchi con minore consumo energetico (documentazione da allegare a relazione tecnica)	max 2		
Offerta	1. Prezzo medio dei prodotti = (prezzo x coefficiente) / somma dei coefficienti <i>Il punteggio viene attribuito al singolo concorrente nel modo seguente: 40 * (prezzo</i>	max 50	

economica	<i>medio minimo realizzato/ prezzo medio realizzato dalla ditta X)</i>		Max 60
	2. Contributo aggiuntivo a favore degli studenti e/o dell'Istituzione Scolastica": <i>Il punteggio viene attribuito al singolo concorrente nel modo seguente: 10 * (contributo offerto dalla ditta X / contributo max offerto)</i>	max 10	
TOTALE PUNTEGGIO			Max 100

Art. 17 - svolgimento della procedura di gara

Le operazioni di gara si svolgeranno presso la sede dell'Istituzione Scolastica **il giorno 11 giugno 2020 alle ore 10,30**, a cura della Commissione appositamente nominata dal Dirigente Scolastico. Alla seduta pubblica sono ammessi i partecipanti alla gara oppure loro incaricati, se muniti di regolare delega e documento di riconoscimento in corso di validità anche del delegante. La pubblicazione del presente Bando deve intendersi come invito ai Concorrenti a presenziare a tale seduta pubblica.

Il R.U.P. provvederà, in seduta pubblica, all'apertura delle sole Offerte pervenute in tempo utile, secondo il loro ordine cronologico di arrivo in istituto. Non farà fede il timbro postale risultante sul plico di offerta, ma esclusivamente la data di ricezione da parte della scuola.

In tale seduta verrà esaminata la regolarità formale dei plichi stessi e quella delle buste e, previa apertura di quelle denominate "Busta A - Documentazione Amministrativa", la corrispondenza della documentazione ivi contenuta rispetto alle prescrizioni del presente bando di gara e della normativa comunque applicabile.

In tutti i casi in cui fossero necessarie delle valutazioni sul tenore dei documenti presentati dagli offerenti e su tutte le altre questioni insorte nel corso della procedura, sarà facoltà del R.U.P. sospendere temporaneamente la seduta pubblica, o aggiornarla a successiva data, della quale verrà data comunicazione ai concorrenti tramite Posta Elettronica Certificata o fax, almeno due giorni prima della data fissata.

Nella medesima seduta pubblica, o in data da comunicarsi tramite Posta Elettronica Certificata a tutti i concorrenti ammessi alla gara, almeno due giorni prima della data fissata, la Commissione procederà all'apertura delle buste denominate "Busta B - Offerta Tecnica" presentate ed ammesse alla procedura, verificando la documentazione ivi contenuta. Successivamente, nel corso di una o più sedute riservate, per ciascuna delle offerte ammesse alla procedura la Commissione procederà alla verifica della corrispondenza del relativo contenuto rispetto alle prescrizioni previste dal presente bando, ai fini dell'ammissione delle relative offerte al prosieguo della procedura, ed all'attribuzione del relativo punteggio tecnico.

In data da comunicarsi tramite Posta Elettronica Certificata a tutti i concorrenti ammessi al prosieguo della procedura di gara, almeno due giorni prima della data fissata, la Commissione procederà all'apertura delle buste denominate "Busta C - Offerta Economica", alla lettura dei valori offerti e successivamente, in seduta riservata la Commissione procederà all'attribuzione del relativo punteggio economico.

Il calcolo del punteggio sarà effettuato, troncando alla seconda cifra decimale, il risultato della sommatoria dei punteggi tecnici ed economici e sarà definita, conseguentemente, la graduatoria ai fini dell'individuazione dell'Offerta economicamente più vantaggiosa.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti l'offerta tecnica e quella economica, sarà collocato primo in graduatoria il Concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio economico.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per l'offerta tecnica e per quella economica, si procederà mediante sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e conveniente per l'Istituto.

Il Dirigente Scolastico procederà all'aggiudicazione provvisoria della gara sulla base della graduatoria pubblicata all'Albo dell'Istituto e sul sito web www.ismanliorossidoria.it, avverso la quale sarà possibile esperire ricorso entro cinque giorni dalla pubblicazione.

Il Dirigente scolastico, previa verifica delle dichiarazioni sostitutive rilasciate dal soggetto individuato dall'Istituzione scolastica quale affidatario del servizio, ai sensi dell'art. 71 DPR n. 445/2000, procederà all'aggiudicazione definitiva della gara al concorrente meglio collocato nella graduatoria. La graduatoria definitiva sarà pubblicata all'Albo Istituto e sul sito web www.ismanliorossidoria.it

Successivamente, il Dirigente Scolastico comunicherà alla Amministrazione Città Metropolitana di Napoli, settore Pubblica Istruzione, l'aggiudicatario della stessa per la stipula del relativo contratto.

La stipulazione del Contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall'art. 88, comma 4 *bis* e art. 89 e dall'art. 92, comma 3, del D.Lgs. 159/2011.

Art. 18 - risoluzione del contratto.

La procedura di risoluzione del contratto può essere attivata dall'Istituto, con specifica comunicazione alla Città Metropolitana ed a seguito di specifica contestazione, nei seguenti casi:

1. violazione dell'obbligo relativo al divieto di cessione e di subappalto del servizio aggiudicato;
2. in caso di inottemperanza a quanto previsto dall'art. 11 del disciplinare della Città Metropolitana;
3. qualora il Concessionario non comunichi immediatamente all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 1456 c.c., ogni variazione rispetto ai requisiti dichiarati e accertati prima della sottoscrizione del contratto;
4. sospensione, da parte delle autorità competenti, del Servizio in caso di sopravvenuta mancanza di uno dei requisiti e/o delle condizioni previste dalla normativa vigente;
5. manifesta incapacità nell'esecuzione del Servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
6. somministrazione di qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica e la vendita di tabacchi o prodotti contenenti tabacco;
7. grave inadempienza accertata alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
8. violazioni delle norme che disciplinano l'emersione del lavoro sommerso di cui all'art. 1-bis della L. 18 ottobre 2001, n. 383 come sostituito dal D.L. 25 settembre 2002, n. 210, convertito in L. 22 novembre 2002, n. 266;
9. esecuzione del Servizio con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato e irregolarità, di qualsiasi tipo, riguardanti gli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi nei confronti del personale;
10. interruzione parziale o totale del Servizio senza giustificato motivo;
11. apertura di una procedura di fallimento, liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico del Concessionario;
12. reiterati inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali, in tema d'igiene degli alimenti e di sicurezza, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
13. qualora ogni altra fattispecie d'inadempimento e/o irregolarità faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il Contratto, a totale incondizionato giudizio dell'Istituzione Scolastica.

La risoluzione del Contratto farà sorgere a favore dell'Istituzione Scolastica:

- la facoltà di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno; l'esecuzione in danno non esime il Concessionario dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione;
- il diritto di affidare a terzi il Servizio, in danno dell'OEA, fatto salvo il diritto al risarcimento delle maggiori spese (compreso eventuali differenze del canone di locazione e oneri per indizione nuova procedura di selezione) che l'Istituto dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale, nel caso in cui non riuscisse ad assegnare il Servizio utilizzando la graduatoria scaturita dalla procedura di gara e fosse obbligata ad esperire una nuova procedura.

Il Concessionario, nel caso in cui si trovi, per circostanze a lui non imputabili, nell'impossibilità assoluta di erogare il Servizio, dovrà inviare all'Amministrazione, tempestivamente al manifestarsi dell'evento, giusta comunicazione, affinché quest'ultima possa adottare le opportune misure.

Art. 19 – Trattamento dei dati personali e normativa relativa alla protezione dei dati

Ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE n. 679/2016, («Regolamento (Ue) 2016/679 del Parlamento Europeo e Del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE - regolamento generale sulla protezione dei dati»), in relazione ai dati personali il cui conferimento è richiesto ai fini della gara, si precisa che:

- a) titolare del trattamento è ISTITUTO SUPERIORE STATALE MANLIO ROSSI DORIA - MARIGLIANO (NA);
- b) il Responsabile della Protezione dei dati è la DS prof.ssa Angela Buglione e-mail: nais134005@istruzione.it;
- c) il trattamento dei dati avviene ai soli fini dello svolgimento della gara e per i procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti, nel rispetto del segreto aziendale e industriale;
- d) il trattamento è realizzato per mezzo delle operazioni, o del complesso di operazioni, di cui all'art. 4, co. 1, n. 2 del Regolamento UE n. 679/2016, con o senza l'ausilio di strumenti elettronici o automatizzati, e comunque mediante procedure idonee a garantirne la riservatezza, poste in essere da persone autorizzate al trattamento dei dati personali sotto l'autorità diretta del titolare o del responsabile;
- e) i dati personali conferiti, anche giudiziari, il cui trattamento è autorizzato, sono gestiti in misura non eccedente e comunque pertinente ai fini dell'attività sopra indicata, e l'eventuale rifiuto da parte dell'interessato di conferirli comporta l'impossibilità di partecipazione alla gara stessa;
- f) i dati possono essere portati a conoscenza delle persone autorizzate al trattamento dei dati personali sotto l'autorità diretta del titolare o del responsabile e dei componenti della Commissione di gara, possono essere comunicati ai soggetti verso i quali la comunicazione sia obbligatoria per legge o regolamento, o a soggetti verso i quali la comunicazione sia necessaria in caso di contenzioso;
- g) i dati non verranno diffusi, salvo quelli per i quali la pubblicazione sia obbligatoria per legge;
- h) l'interessato che abbia conferito dati personali può esercitare i seguenti diritti:
 - chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano o di opporsi al

- loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati;
- qualora il trattamento sia basato sull'art. 6, par. 1, lett. a) del Regolamento UE n. 679/2016, oppure sull'art. 9, par. 2, lett. a) del Regolamento UE n. 679/2016, revocare il consenso in qualsiasi momento senza pregiudicare la liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca;
 - proporre reclamo al Garante per la Protezione dei Dati Personali;
 - i dati conferiti saranno conservati per un periodo di tempo necessario all'esecuzione del contratto e al rispetto delle previsioni che disciplinano la conservazione delle procedure di affidamento.

Con l'invio dell'Offerta, i Concorrenti esprimono il consenso al trattamento dei dati personali forniti.

Art. 20 - foro competente e norme di rinvio

Per qualsiasi controversia inerente il contratto ove l'Istituto fosse attore o convenuto, resta inteso tra le parti la competenza del Foro di Nola. E' esclusa la clausola arbitrale.

Per tutto quanto non espressamente specificato nel presente bando di gara, si richiamano le disposizioni riportate nel Disciplinare per la concessione di spazi per l'installazione di punti di ristoro (buvette) negli Istituti scolastici di competenza della Città Metropolitana di Napoli, approvato con deliberazione del Sindaco Metropolitano n°90 del 14/04/2015 che, per opportuna conoscenza del concessionario, è allegato al presente bando di gara.

Il presente bando viene pubblicato in data odierna mediante pubblicazione all'albo del sito dell'istituto e nella sezione "Amministrazione Trasparente"

Allegati:

- A - Modello domanda di partecipazione alla gara
- B - Modello dichiarazione con assunzione di impegni
- C - Modello offerta tecnica
- D - Modello offerta economica
- E - Disciplinare Tecnico - Direzione Gestione Tecnica Edilizia Scolastica
- F - Schema di disciplinare per l'uso in concessione di spazi da adibire a buvette

Il Dirigente Scolastico

Prof. ssa Angela Buglione

Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3 comma 2 - D.Lgs. n.39/1993