



**ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE STATALE
"GINO ZAPPA"**

Via Achille Grandi, 4 - 21047 Saronno (VA)
Telefono: 02 960 31 66 - Fax: 02 967 014 31
Cod.Univ.Uff.: UFMUGQ - Cod.Fisc.: 94000170129 - Cod.Mecc.: VATD08000G
E-mail: vaitd08000g@istruzione.it - Sito web: www.itczappa.edu.it




FONDI STRUTTURALI EUROPEI




PER LA SCUOLA - COMUNITA' E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (CISA-FEDR)

CAPITOLATO DI GARA

per l'individuazione del concessionario della gestione del servizio di BAR/RISTORO e del servizio di GESTIONE DISTRIBUTORI AUTOMATICI, da effettuarsi all'interno dell'I.T.C.S. "Gino Zappa" di Saronno, per il periodo 01/01/2021 – 31/12/2025.
CIG: Z0A2F588A1

1. OGGETTO DELLA GARA

a) La gara ha per oggetto l'allestimento e la gestione del locale adibito a bar/ristoro e l'installazione e la gestione dei distributori automatici ubicati nelle postazioni indicate nel bando di gara. L'Istituto ospita una popolazione scolastica totale di circa 1050 alunni e circa 120 tra personale docente e non docente.

Il servizio di bar/ristoro dovrà essere garantito nei seguenti periodi e orari:

- durante tutti i giorni di lezione, dal lunedì al venerdì dalle ore 7:45 alle ore 14:45.
- durante i giorni di sospensione delle lezioni, nel periodo degli scrutini, degli Esami di Stato e degli Esami per l'accertamento del recupero delle carenze formative, come da Piano Annuale delle attività deliberato dal Collegio Docenti della scuola, dalle ore 7:45 alle ore 14:45.

I periodi di chiusura del servizio saranno sempre concordati con l'Amministrazione, così come potranno essere concordate delle motivate e occasionali variazioni di orario.

Il Concessionario deve garantire la presenza di un numero di addetti non inferiore a due per l'intero servizio.

Si precisa che ai servizi di bar/ristoro e distributori automatici medesimi possono accedere, senza che ciò causi disservizio o arrechi disturbo all'attività didattica, anche genitori e visitatori autorizzati dal Dirigente Scolastico. Gli utenti accedono comunque ai servizi sulla base di scelte individuali. Ne consegue che l'Istituto non garantisce alcun flusso minimo di servizio.

b) I locali adibiti a bar sono di proprietà della Provincia di Varese, che fornisce le linee guida per l'esecuzione del servizio.

L'affidamento della gestione del servizio bar/ristoro e distributori automatici comporterà a carico del gestore gli oneri indicati nel bando di gara; si precisa che tutti gli oneri occorrenti per la realizzazione degli impianti per il bar e per i distributori automatici saranno a carico e spese del concessionario, così come le conseguenti dichiarazioni di conformità del lavoro eseguito.

c) I distributori automatici installati, nuovi o di recente fabbricazione, devono essere predisposti per il funzionamento sia con la moneta che con la chiavetta e dovranno inoltre essere dotati di sistemi predisposti per erogare il resto all'utenza.

d) E' obbligatoria l'effettuazione del sopralluogo, da parte dei soggetti interessati a partecipare alla gara secondo le modalità fissate nel bando di gara.

e) La durata della concessione è di anni 5 (cinque), dal 01/01/2021 al 31/12/2025, successivamente alla data di sottoscrizione del contratto. E' escluso in ogni caso il tacito rinnovo.

f) **Per tutto quanto non direttamente espresso si rimanda comunque alla “manifestazione di interesse” prot. n. 5049/VI.10 del 30/10/2020 (“Obblighi del concessionario”) e al bando di gara.**

2. PRODOTTI PROPOSTI

Ogni concorrente può personalizzare la propria offerta di prodotti a partire dalla proposta minima della stazione appaltante contenuta negli allegati nn. 3, 4 e 5 al bando di gara, ai quali si rimanda.

Dovrà inoltre assumere i seguenti obblighi:

- fornire prodotti di prima qualità e in ogni caso marche conosciute a livello nazionale, rispettando i CAM minimi;
- gli alimenti venduti devono essere prodotti in laboratori autorizzati;
- gli alimenti venduti all'interno della struttura scolastica devono essere preventivamente confezionati e preincartati in porzioni monodose;
- gli alimenti costituiti da ingredienti e/o farciture deperibili, devono essere conservati alle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento della vendita;
- il trasporto dal luogo di produzione al luogo ove avviene la vendita deve essere effettuato con automezzi e/o contenitori idonei al trasporto di sostanza alimentari;
- dichiarare di aver espletato tutti gli obblighi derivanti dalle norme di sicurezza e salute sul luogo di Lavoro espressi nel D. lgs. 81/08 e successivi aggiornamenti nonché dalle norme correlate.

3. COMPARAZIONE DELLE OFFERTE E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La presente gara verrà aggiudicata conformemente al disposto dell'art. 95 del D.Lgs n. 50/2016 a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa per la stazione appaltante, risultante dalla somma dei punteggi ottenuti dall'offerta tecnica e da quella economica, in base all'insindacabile giudizio della commissione valutatrice all'uopo preposta.

Ai fini della comparazione delle offerte potranno essere richiesti elementi integrativi per consentire una valutazione più adeguata di quanto ricevuto, senza che ciò modifichi le ipotesi prescritte.

La commissione avrà a disposizione un punteggio massimo attribuibile pari a punti 100 e l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà totalizzato il punteggio più alto.

Si precisa che l'Istituto si riserva:

- a) di procedere all'aggiudicazione anche in caso di una sola offerta pervenuta purché risultante valida, ai sensi dell'art.69 del Regio Decreto 23 maggio 1924 n.827;
- b) di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea;
- c) di sospendere, o rinviare la gara motivatamente, ovvero di non stipulare il contratto anche in caso di individuazione dell'aggiudicatario.

Saranno comunque esclusi i concorrenti che abbiano ommesso di presentare i documenti richiesti, che non si siano attenuti alle modalità previste oppure che abbiano presentato false dichiarazioni.

Le offerte economiche relative al contributo annuale, considerate anormalmente troppo alte, e relative ai prezzi, considerate anormalmente troppo basse, verranno sottoposte a verifica, richiedendo ai concorrenti di fornire giustificazioni o precisazioni al riguardo.

Alla seduta della commissione, per la sola parte pubblica, potrà assistere un incaricato di ciascun concorrente, il cui nominativo dovrà essere comunicato mediante posta all'indirizzo e-mail vatd08000g@istruzione.it, entro il giorno precedente la data della seduta, con allegata copia della carta d'identità in corso di validità, nonché l'identificazione dei relativi poteri societari. L'accesso e la permanenza dei rappresentanti dei concorrenti nei locali ove si procederà alle operazioni di gara sono subordinate all'assoluto rispetto delle procedure e all'esibizione dell'originale del documento di riconoscimento.

4. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

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

ELEMENTI	PUNTEGGIO
<u>Offerta economica</u> a) Prezzo prodotti distributori: max punti 15 b) Prezzo prodotti bar : max punti 15 c) Percentuale di sconto per utilizzo chiavetta su distributori automatici: max punti 5 20	Max 35
<u>Offerta Tecnica</u> a) Progetto tecnico: max punti 20 b) Varietà e qualità prodotti bar: max punti 15 c) Varietà e qualità prodotti distrib. automatici max punti 15 d) Prodotti biologici da corta filiera o a ridotto impatto ambientale max punti 6 e) Prenotazione web dei prodotti max punti 2 f) Referenze esperienza ristorazione scolastica o in altri Enti. max punti 7	Max 65

1. Offerta economica – punteggio massimo attribuibile: 35 punti

Offerta economica a) – prezzi dei prodotti distributori – Punteggio massimo attribuibile: 15 punti

b) - prezzi dei prodotti bar – Punteggio massimo attribuibile: 15 punti

Al presente bando si allega il listino dei prodotti per i distributori e per il bar (allegato 5), sui quali verrà condotta la comparazione delle offerte. Tali listini dovranno essere compilati in ogni loro parte, pena l'esclusione dalla gara;

Nei listini dovrà essere indicata la marca dei prodotti. Tutti i prodotti dovranno essere di marche conosciute a livello nazionale e reperibili facilmente nei normali canali di distribuzione al pubblico.

Per ciascuna offerta si determina il valore totale del paniere di prodotti (Po) effettuando la sommatoria dei singoli prodotti.

Si procede all'attribuzione dei punteggi sulla base della seguente formula:

$$X = \left(\frac{P_{min}}{P_o} \right) * P_{max}$$

X = punteggio attribuibile all'offerta in esame relativo al prezzo dei prodotti

Pmin = valore totale dell'offerta minore

Po = valore totale dell'offerta da valutare

Pmax = punteggio max da attribuire

- c) In riferimento allo sconto applicato per uso chiavetta su distributori automatici (max punti 5), all'offerta più conveniente (A) viene attribuito il punteggio massimo previsto (Pmax) mentre alle altre offerte (B) viene assegnato il punteggio P derivante dalla proporzione rispetto all'offerta più conveniente (A) con la formula: $P = P_{max} * B/A$.

5. RESPONSABILITA' E POTERI DELL'ISTITUTO

L'I.T.C.S. "Gino Zappa" di Saronno

- a) è sollevato da qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'esecuzione del servizio di concessione;
- b) non è responsabile di eventuali danni che dovessero essere causati dagli utenti ai distributori o alle attrezzature del bar, né di furti, atti vandalici ecc. riguardanti il servizio svolto dal concessionario;
- c) non è responsabile per eventuali debiti del concessionario verso i dipendenti o fornitori, che non potranno rivalersi sull'Istituto per quanto a loro spettante;
- d) potrà procedere in qualsiasi momento a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati, al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche indicate in sede di offerta;
- e) si riserva la facoltà di far svolgere, dalle competenti Autorità Sanitarie, controlli sulla qualità dei prodotti, nonché sull'osservanza delle norme igienico-sanitarie ed in genere su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del servizio.
- Gravi o ripetute risultanze negative riscontrate dai controlli di cui sopra comporteranno la revoca della concessione, con preavviso di almeno 15 (quindici) giorni.

Saronno, 25/11/2020

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Ing. Elena Maria D'Ambrosio



Firmato da:
D'AMBROSIO ELENA MARIA