



**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: vatd08000g@istruzione.it - Sito web: www.itczappa.edu.it




**FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI**




PER LA SCUOLA, COMPLETARE I BANDI PER L'APPALTO (100-1100)

Prot. n. 5978/VI.10

Saronno, 25/11/2020

**All'ALBO *on line* dell'Istituto  
AMMINISTRAZIONE  
TRASPARENTE**

**Alle ditte interessate partecipanti  
Loro sedi**

**OGGETTO: Rettifica - Bando di gara per l'affidamento della gestione del servizio di bar/ristoro e distributori automatici di bevande e alimenti presso l'I.T.C.S. "Gino Zappa" di Saronno nel quinquennio 2021-2025 ai sensi del d.lgs. 50/2016 .  
 Scadenza per la presentazione delle offerte: 14/12/2020  
 CIG: Z0A2F588A1**

**PREMESSA**

L'I.T.C.S. "Gino Zappa" di Saronno (VA) intende procedere all'affidamento in gestione dei servizi di bar/ristoro e distributori automatici ai sensi del D.Lgs n. 50/2016 per il periodo 01/01/2021 – 31/12/2025.

L'I.T.C.S. "Gino Zappa" di Saronno ha effettuato procedura di manifestazione di interesse per selezionare le aziende che potranno aderire al presente bando di gara, di cui al prot. n. 5049/VI.10 del 30/10/2020.

L'I.T.C.S. "Gino Zappa" di Saronno conta attualmente una popolazione di circa 1.050 studenti nonché circa 120 unità di personale docente e non docente.

Il locale adibito a bar e gli spazi ove verranno collocati i distributori automatici sono di proprietà della Provincia di Varese e sono ubicati all'interno dell'edificio sede della stazione appaltante.

Si rimanda alla "manifestazione di interesse" prot. n. 5049/VI.10 del 30/10/2020 per tutto ciò che non sia direttamente ed espressamente riportato nel presente bando.

Ogni eventuale discordanza tra il presente bando di gara e la medesima "Manifestazione di interesse" è risolta in favore del primo per sopraggiunte esigenze della stazione appaltante, ai sensi della determina dirigenziale prot. n. 5916/VI.2 del 23/11/2020.

**SERVIZIO OGGETTO DELLA GARA**

- **Erogazione del servizio BAR/RISTORO**

Il servizio oggetto della gara consiste nell'allestimento e nella gestione della somministrazione di generi alimentari effettuata nel locale adibito a BAR/RISTORO e nell'installazione e nella gestione di DISTRIBUTORI AUTOMATICI di bevande e alimenti da collocare a cura del concessionario nelle aree indicate dall'Istituto nei periodi e negli orari di cui al Capitolato di gara.

Il contratto del servizio consiste nella concessione onerosa in uso temporaneo a terzi di spazi destinati al servizio bar/ristoro, da allestire e da arredare a cura del concessionario. L'affidamento della gestione del servizio bar/ristoro comporta a carico del concessionario anche i seguenti oneri:

- Allestimento, arredamento e collocazione delle attrezzature necessarie per la gestione del locale bar, che si trova all'interno dell'Istituto, realizzati con elevati standard qualitativi. Verranno messi a disposizione, in via temporanea e per tutta la durata della concessione, i locali graficamente indicati nella piantina, in corrispondenza della zona contrassegnata con la scritta "BAR" (allegato n. 6).
- Apertura dell'utenza a carico del concessionario e relativi oneri e costi annessi.
- Acquisizione a propria cura e spese di tutte le autorizzazioni eventualmente necessarie per l'esercizio del servizio previsto.
- Manutenzione ordinaria e pulizia ordinaria e straordinaria degli spazi destinati all'espletamento del servizio.
- Obbligo di garantire il servizio secondo le modalità indicate nel capitolato di gara.

Il concessionario si impegna inoltre a fornire, su richiesta della scuola, gratuitamente, tre rinfreschi ogni anno scolastico, per 100 persone ciascuno.

La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione del D.Lgs 31/3/98 n. 114 e della restante normativa in materia con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti erogati ed alla visibilità e chiarezza dei prezzi e degli ingredienti.

Si precisa che sarà tassativamente vietata la distribuzione e la vendita di tabacchi e di bevande alcoliche o superalcoliche, anche per asporto nonché l'installazione di videogiochi.

Il bar dovrà essere fornito di generi di consumo in quantità sufficiente a soddisfare le esigenze del pubblico, di ottima qualità, con sufficiente assortimento, di recente produzione e provenienti da laboratori e/o stabilimenti provvisti di tutti le certificazioni di legge.

Dovrà prevedere tra i prodotti anche quelli idonei al consumo da parte di individui soggetti ad assunzione di diete speciali (intolleranze al glutine, al lattosio, .)

Il personale dovrà garantire regolarità di servizio, dovrà essere in regola con la normativa igienico sanitaria e dovrà essere opportunamente formato anche su problematiche di somministrazione di bevande e/o alimenti indirizzati a persone soggette a diete speciali.

Il gestore dovrà provvedere alla fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature, arredi e stoviglie occorrenti e dovrà altresì garantire la riparazione e/o sostituzione del materiale danneggiato o non più funzionante.

#### • **Distributori automatici**

Il contratto consiste, inoltre, nell'installazione di N.7 distributori automatici nelle seguenti ubicazioni:

##### 1° Piano

- Distributore bevande calde
- Distributore snack
- Distributore acqua/bevande fredde

##### Sala insegnanti – 1° piano

- Distributore bevande calde

## 2° Piano – scala B

- Distributore snack/bevande fredde

## 2° Piano – scala C

- Distributore bevande calde
- Distributore snack/bevande fredde

L'affidamento della gestione del servizio relativo ai distributori automatici comporta a carico del concessionario anche i seguenti oneri:

- Gestione degli impianti elettrici per l'allacciamento dei distributori; tali impianti dovranno essere completamente indipendenti da quelli dell'Istituto; per tale impianto dovrà essere fornita la certificazione dell'installatore.
- Lavori ordinari/straordinari per la realizzazione dell'impianto.
- Apertura dell'utenza a carico del concessionario e relativi oneri e costi annessi.

I suddetti distributori dovranno essere in funzione durante l'orario di chiusura del bar e durante l'orario di apertura dello stesso. Le spese di installazione e di manutenzione dei distributori sono a totale carico della Ditta Contraente.

I distributori automatici devono corrispondere ai seguenti requisiti:

- essere di facile pulizia e disinfezione sia all'interno che all'esterno;
- avere superfici di materiale idoneo e resistente al contatto con sostanze alimentari e con sostanze utilizzate per le operazioni di pulizia;
- avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle bevande e dei dolci;
- non essere collocati in vicinanza di sorgenti di calore;
- essere conformi ai requisiti dettati dall'applicazione del metodo HACCP;
- avere la bocca esterna di erogazione non esposta ad insudiciamenti o altre contaminazioni;

Le bevande ed i generi di conforto somministrati devono essere di prima qualità, di marche primarie, essere prodotti in stabilimenti e/o laboratori provvisti di autorizzazione sanitaria e corrispondere per caratteristiche e requisiti alle denominazioni legali o merceologiche che li caratterizzano.

All'interno dei distributori automatici dovranno essere presenti anche prodotti idonei al consumo da parte di soggetti sottoposti a controllo della dieta e/o diete speciali.

Tutte le spese di installazione la manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori sono a carico della Ditta Contraente.

### **DURATA DEL CONTRATTO**

Il contratto di concessione avrà la durata di 5 (cinque) anni con decorrenza dal giorno 01/01/2021 e termine il giorno 31/12/2025. La realizzazione e l'apertura al pubblico del locale bar dovrà essere garantito entro il 20 gennaio 2021.

Al termine dei tempi previsti per la presente concessione l'Istituto potrà decidere di prorogare la concessione per un massimo di 12 (dodici) mesi e senza indire apposita gara d'appalto. L'eventuale procedimento di affidamento del servizio dovrà comunque essere comunicato alla Ditta Contraente almeno tre mesi prima della scadenza contrattuale.

**Non è ammessa alcuna forma di tacito rinnovo.**

### **SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA**

Esperita regolare procedura di "manifestazione di interesse" prot. 5349/VI.10 del 30/10/2020, sono ammessi a partecipare alla gara le ditte che hanno manifestato interesse entro le ore 12,00 del 16/11/2020, in possesso dei requisiti previsti per il servizio oggetto della gara.

E' assolutamente vietata ogni forma di subappalto o di cessione del contratto.

Non sono ammesse a presentare offerte imprese appositamente e temporaneamente raggruppate.

Inoltre, la ditta aggiudicatrice

- deve avere sede operativa e magazzino facilmente raggiungibili e disponibili a sopralluogo da parte della stazione appaltante, al fine di garantire una maggiore qualità del servizio da erogare e poter effettuare controlli sulle procedure di preparazione degli alimenti e di confezionamento e conservazione in ambienti sicuri dal punto di vista igienico – sanitario;
- deve gestire direttamente sia la parte relativa al bar che ai distributori automatici, non è ammesso il sub appalto neppure parziale per una delle due parti;
- deve attuare per il servizio oggetto del bando di gara il sistema di controllo dell'igiene aziendale basato sui principi HACCP, a fronte del quale verranno redatti appositi manuali di autocontrollo;
- essere in possesso di certificazione di Qualità ISO 9001 e Ambientale ISO 14001;
- deve effettuare il sopralluogo preliminare alla gara obbligatorio con ricevuta rilasciata dall'Istituto, a pena di esclusione della procedura.

### **CRITERIO DI PROCEDURA PER LA SCELTA DEL CONTRAENTE**

La gara verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa previsto dall'art. 95 c. 2 del "Codice dei contratti pubblici", tenendo conto sia degli aspetti economici che di quelli qualiquantitativi secondo i criteri di valutazione ed i relativi punteggi indicati nel Capitolato di gara.

### **SOPRALLUOGO**

Ai fini del sopralluogo obbligatorio dei siti oggetto della gara, i concorrenti potranno presentarsi presso la sede dell'Istituto a Saronno in via A. Grandi n.4, previo appuntamento con il Direttore S.G.A., nel periodo 25/11/2020 – 01/12/2020.

I concorrenti potranno effettuare il sopralluogo esclusivamente tramite legale rappresentante o suo delegato. Al termine della visita verrà rilasciato un attestato di sopralluogo da inserire per come indicato nel Capitolato di gara.

### **CANONE ANNUO**

Il gestore è tenuto alla corresponsione del canone di locazione per gli spazi adibiti a posto di ristoro nella misura e nelle modalità fissate dall'Amministrazione Provinciale di Varese, ove si intende compreso acqua e corrente elettrica.

### **CONTRIBUTO OBBLIGATORIO DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA E MODALITA' DI VERSAMENTO**

L'art. 65 del D.L. 19/05/2020 n.34 dispone che le stazioni appaltanti e gli operatori economici sono esonerati dal versamento dei contributi da versare all'Autorità Nazionale Anticorruzione ai sensi dell'art.1 della L. 266/2005 comma 65 per tutte le procedure di gara avviate dalla data di entrata in vigore della norma stessa (19/05/2020) e fino al 31/12/2020.

### **ASSICURAZIONE**

L'aggiudicatario del servizio dovrà stipulare polizza assicurativa con primaria compagnia contro la Responsabilità Civile e una polizza incendio con massimali di almeno € 2.000.000,00.

### **TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della legge 13 agosto 2010 n.136 e successive integrazioni e modifiche.

### **AUTORIZZAZIONI E PERMESSI**

Sono a carico dell'aggiudicatario tutti gli eventuali adempimenti per l'ottenimento di permessi e autorizzazioni necessari per lo svolgimento del servizio richiesto.

### **REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

1. Requisiti in ordine generale ai sensi degli artt.80 e 81 del Decreto legislativo n.50/2016.
2. Requisiti di idoneità professionale: i partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di idoneità professionale ai sensi dell'art.83 del D.Lgs. n.50/2016, ed in particolare:
  - a) Essere iscritti alla camera di commercio con codici attività sia per la gestione del bar che dei distributori automatici.
  - b) Essere in regola con gli obblighi di contribuzione previdenziale ed assistenziale.
3. Requisiti di capacità tecnico-professionale: i partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di cui all'art.83, comma 1, lettera b) e lettera c) del D.Lgs. n.50/2016; in particolare, gli operatori interessati partecipanti devono possedere le risorse economiche e umane, nonché l'esperienza e le capacità tecniche e professionali necessarie per eseguire l'appalto con adeguati standard di qualità, debitamente dichiarati in fase di partecipazione alla stazione appaltante. I partecipanti devono essere, altresì, in grado di garantire l'intervento tecnico in un tempo congruo dalla chiamata, considerata la natura del servizio che si va ad offrire, il quale necessita di tempestività per la risoluzione dei problemi di natura tecnica.

### **TERMINE PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

Le offerte dovranno pervenire, pena esclusione dalla gara, **entro e non oltre le ore 12.00 del 14/12/2020** all'Ufficio di Segreteria dell'Istituto Tecnico Commerciale Statale "Gino Zappa" c/o Ufficio Protocollo, via A. Grandi n.4 – 21047 Saronno (VA), in un plico chiuso e sigillato con nastro adesivo a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni. Il plico dovrà essere controfirmato sui lembi di chiusura con l'indicazione del mittente e della seguente dicitura "Bando di gara per la concessione del servizio bar/ristoro e distributori automatici".

Il recapito potrà avvenire a mezzo raccomandata del servizio postale, oppure mediante corriere, oppure direttamente a mano presso l'Istituto.

Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo carico del mittente. Qualora, per qualsiasi motivo, l'offerta stessa non dovesse giungere a destinazione in tempo utile, farà fede la data di protocollo di arrivo e non quella del timbro postale di partenza.

Tale plico dovrà contenere all'interno tre buste separate, regolarmente sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura riportanti le seguenti diciture:

- **"BUSTA A – DOCUMENTI DI GARA"**

- **"BUSTA B – OFFERTA TECNICA"**

- **"BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA"**

**La busta contrassegnata dalla lettera "A"** dovrà contenere a pena di esclusione i seguenti documenti:

- a) Allegato 1 – domanda di partecipazione.
- b) Allegato 2 – dichiarazione sostitutiva.
- c) Ricevuta del sopralluogo effettuato.
- d) Copia del bando di gara e del Capitolato di gara debitamente firmati e sottoscritti su ogni pagina dal legale rappresentante della ditta partecipante.

**La busta contrassegnata dalla lettera "B"** dovrà contenere a pena di esclusione i seguenti documenti:

- a) Allegato 3 – elenco di prodotti e marche utilizzate per il servizio bar/ristoro corredato da relazione scritta di merito secondo le richieste contenute nel Capitolato.
- b) Allegato 4 – elenco di prodotti e marche utilizzate per il servizio distributori automatici corredato da relazione scritta di merito secondo le richieste contenute nel Capitolato.
- c) Relazione scritta sulle modalità del servizio con riferimento alla varietà/qualità dei prodotti presenti nel bar/ristoro, alla varietà/qualità dei prodotti presenti nei distributori automatici, ai servizi erogati.

**La busta contrassegnata dalla lettera “C” dovrà contenere a pena di esclusione i seguenti documenti:**

- a) Allegato 5 – offerta economica, su modello dell’Ente, in marca da bollo da € 16,00.

**E’ motivo di esclusione l’omissione di uno qualsiasi degli elementi previsti dal predetto modulo di offerta.**

**L’offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra.**

#### **DATA E LUOGO DI APERTURA DELLE BUSTE**

L’apertura dei plichi delle buste in seduta pubblica è prevista alle ore 12:00 del 15/12/2020, presso la sede dell’I.T.C.S. “Gino Zappa” sita in Saronno (VA) – via Achille Grandi 4. A tale seduta pubblica potrà essere ammesso a partecipare un rappresentante per ciascun offerente, purché ne abbia fatta debita richiesta preventiva al Dirigente Scolastico a mezzo mail all’indirizzo istituzionale della scuola – [vatd08000g@istruzione.it](mailto:vatd08000g@istruzione.it) oppure [vatd08000g@pec.istruzione.it](mailto:vatd08000g@pec.istruzione.it).

L’esame delle offerte e l’attribuzione dei punteggi ai fini della graduatoria saranno effettuati dalla Commissione in seduta riservata.

L’aggiudicazione del presente appalto verrà affidata a favore del concorrente che avrà presentato l’offerta economicamente più vantaggiosa per l’Istituto, risultante dalla somma dei punteggi conseguiti dalla componente tecnica e da quella economica, a giudizio insindacabile della commissione valutatrice all’uopo costituita.

L’offerta sarà vincolante per l’aggiudicatario e rimarrà valida e invariata fino alla data in cui sarà effettuata la stipula del contratto.

Qualora una o più offerte dovessero presentare valori anomali rispetto alla media delle altre offerte, la Commissione ha facoltà di rigettare l’offerta/e con provvedimento motivato escludendola/e dalla gara.

La quantificazione del punteggio complessivo da attribuire a ciascuna offerta sarà data dalla somma del punteggio attribuito agli elementi esaminati.

L’I.T.C.S. “Gino Zappa” si riserva il diritto di procedere all’affidamento della gara anche in presenza di una sola offerta pervenuta, purché sia pienamente rispondente alle esigenze segnalate. Si riserva comunque la facoltà di non aggiudicare la gara nel caso in cui nessuna delle offerte pervenute sia ritenuta idonea.

L’I.T.C.S. “Gino Zappa” si riserva, inoltre, il diritto di sospendere, rinviare o annullare il procedimento di aggiudicazione, a suo insindacabile giudizio, senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa al riguardo.

In caso di offerte uguali (stesso punteggio finale), saranno titoli di preferenza il curriculum aziendale e le certificazioni di qualità.

L’aggiudicazione sarà effettuata dal Dirigente Scolastico in data da definirsi.

#### **VERIFICA DELLE DICHIARAZIONI**

Prima di procedere all’aggiudicazione definitiva e alla stipula del contratto l’I.T.C.S. “Gino Zappa” effettuerà le verifiche opportune in merito all’effettivo possesso dei requisiti dichiarati dal concorrente aggiudicatario in fase di gara.

La falsa dichiarazione costituisce causa di esclusione dalla gara.

## **PUBBLICAZIONE DEL BANDO**

Il presente bando verrà reso pubblico mediante affissione all'Albo dell'Istituto e inserito sul sito Web istituzionale nella sezione AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE, nella data di pubblicazione dello stesso ed inviato tramite posta elettronica alle ditte interessate.

## **PRIVACY**

Ai sensi dell'art.13 del Reg. UE 2016/679 (GDPR) si informa che i dati forniti dai concorrenti nel procedimento saranno oggetto di trattamento da parte dell'Istituto, titolare del trattamento dei dati, esclusivamente per le finalità connesse alla partecipazione e all'aggiudicazione della gara.

Il conferimento dei dati è obbligatorio per la partecipazione alla gara. I dati saranno conservati per il periodo di tempo necessario al conseguimento delle finalità oggetto della gara. Il responsabile della protezione dei dati ai sensi dell'art. 37 del Reg UE 2017/679 è il Dirigente Scolastico, Ing. Elena Maria D'Ambrosio, contattabile all'indirizzo e-mail [elenamaria.dambrosio@itczappa.it](mailto:elenamaria.dambrosio@itczappa.it).

Gli interessati hanno diritto di ottenere dal titolare del trattamento, nei casi previsti, l'accesso ai dati personali e la rettifica, la cancellazione o la limitazione al trattamento degli stessi. L'apposita istanza deve essere presentata previo contatto con il responsabile della protezione dei dati.

## **FORO COMPETENTE**

Per qualsiasi controversia in merito all'esecuzione dell'appalto, si stabilisce che, in via esclusiva, il foro competente sia quello di Busto Arsizio (VA).

## **PUBBLICAZIONE DELLA GRADUATORIA**

La graduatoria dei soggetti risultante dal punteggio conseguito nella gara d'appalto sarà pubblicata all'Albo dell'Istituto e sul sito web istituzionale [www.itczappa.edu.it](http://www.itczappa.edu.it) nella sezione AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE. Ne verrà data contestuale comunicazione alle ditte interessate partecipanti alla procedura di gara. Il soggetto con il migliore punteggio otterrà l'aggiudicazione provvisoria della gara. Esaminati eventuali motivati reclami ed esperita la verifica delle autocertificazioni, la stazione appaltante procederà alla aggiudicazione definitiva.

Avverso la graduatoria e aggiudicazione definitiva sarà possibile esperire ricorso al T.A.R. della Lombardia o, in via straordinaria, al Capo dello Stato, rispettivamente entro 60 o 120 giorni dalla pubblicazione della stessa, effettuato il tentativo di conciliazione.

## **RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO AMMINISTRATIVO (R.U.P.)**

La stazione appaltante individua quale responsabile del procedimento amministrativo (R.U.P.) il Dirigente Scolastico dell'I.T.C.S. "Gino Zappa" di Saronno, Ing. Elena Maria D'Ambrosio.

Saronno, 25 novembre 2020

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Ing. Elena Maria D'Ambrosio

### ***Allegati:***

- Capitolato di gara.
- Allegato 1: Domanda di partecipazione.
- Allegato 2: Modello di dichiarazione sostitutiva.
- Allegato 3: Elenco prodotti per bar/ristoro.
- Allegato 4: Elenco prodotti per distributori automatici.
- Allegato 5: Scheda offerta economica.
- Allegato 6: Piantina Bar



Firmato da:  
D'AMBROSIO ELENA MARIA