



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia

Istituto di Istruzione Superiore Statale CAMILLO GOLGI - Brescia

Prot. n. 1341/C14d

Brescia, 30 giugno 2015

All'albo di Istituto
Alla C.C.I.A.A. Via Einaudi, 23 - Brescia
Alla Confesercenti Via Salgari, 2/6 - Brescia
All'Associazione Commercianti Via Bertolotti, 1 - Brescia
Alla Provincia di Brescia - Albo Pretorio Via Musei, 32 - Brescia
Al Comune di Brescia - Servizio Informagiovani Via S. Faustino, 33 - Brescia
Ai Dirigenti Scolastici degli Istituti Superiori di Brescia e Provincia

BANDO DI GARA PER LA CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR-RISTORO

Il Dirigente Scolastico, in esecuzione della delibera del Consiglio d'Istituto n. 39 (punto 8) del 29 giugno 2015 e ai sensi dell'art. 44 del D.I. 44/2001, indice una gara d'appalto a procedura aperta per l'aggiudicazione del servizio bar-ristoro all'interno dell'Istituto d'Istruzione Superiore Statale "Camillo Golgi" sito in via Rodi n° 16 a Brescia relativamente al periodo dal **01/09/2015** al **31/08/2018**.

Al termine del contratto l'Istituto si riserva la facoltà di procedere all'affidamento per un ulteriore triennio mediante procedura negoziata, ai sensi del comma 5, lett. b), art. 57 del decreto legislativo n. 163 del 12 aprile 2006, con adeguamento all'indice Istat.

Il servizio è rivolto ai seguenti utenti: studenti, docenti, personale A.T.A., genitori ed ospiti.

La popolazione scolastica per l'A.S. 2015/2016 risulta costituita da circa **1.200** studenti e il personale conta circa **170** persone tra Docenti e ATA.

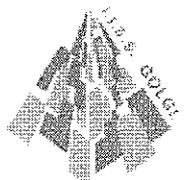
Il bar dovrà rimanere aperto almeno dalle ore 7.30 alle ore 15.00 dal lunedì al sabato.

Il servizio bar dovrà essere garantito in tutte le giornate di attività, comprese le giornate di scuola aperta e nei giorni di apertura dei soli uffici. Tutte le chiusure saranno concordate con la dirigenza dell'Istituto.

Si precisa che all'interno dell'istituto saranno funzionanti dei distributori automatici di alimenti e bevande.

Non saranno prese in considerazione offerte di Ditte appartenenti a dipendenti della scuola o loro parenti o affini entro il terzo grado.

Non saranno prese in considerazione le ditte non in regola con i pagamenti dovuti all'Istituto scrivente, ad altri Istituti Scolastici e all'Amministrazione Provinciale di Brescia come indennità d'uso, nel caso stia utilizzando o abbia utilizzato in passato in altri appalti locali di proprietà dello stesso Ente.





La ditta vincitrice del bando dovrà farsi carico anche dei costi di sistemazione dei locali (tinteggiatura pareti), dell'acquisto/sistemazione di attrezzature (bancone ed elettrodomestici) necessarie per l'espletamento del servizio e dell'adeguamento di tutti i dispositivi necessari per il rispetto della normativa in materia di sicurezza e salute nei luoghi pubblici.

Si precisa inoltre che il gestore del servizio bar-ristoro dovrà versare la quota annuale (relativa alle spese per le utenze) all'Istituto che a sua volta provvederà a girarla alla Provincia di Brescia.

I partecipanti alla gara potranno prendere visione dei locali, presso i quali si svolgerà il servizio; tutti i giorni feriali dalle ore 8:30 alle ore 12:30 nel periodo compreso tra la pubblicazione e la scadenza del presente bando.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Il plico contenente l'offerta e la documentazione dovrà pervenire, a pena di esclusione, **entro le ore 12:00 di mercoledì 15 Luglio 2015**, presso l'Ufficio Protocollo dell'Istituto d'Istruzione Superiore Statale "Camillo Golgi" di Brescia, via Rodi n°16, in una busta sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, con la dicitura "OFFERTA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR-RISTORO".

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente; ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile, questo Istituto è esonerato da ogni responsabilità. In ogni caso farà fede il timbro del Protocollo con l'indicazione della data di arrivo del plico. Ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla rilevando la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'ufficio accettante.

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

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

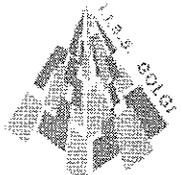
Le offerte redatte in modo imperfetto, incomplete, condizionate e comunque non conformi alle prescrizioni del presente capitolato saranno considerate nulle.

La mancata osservanza delle modalità richieste per la compilazione dell'offerta, la mancata trasmissione di uno solo dei documenti richiesti, la presentazione di dichiarazioni non veritiere, comporteranno l'automatica esclusione dalla gara.

Il plico dovrà contenere:

Busta n. 1 ispezionabile contenente:

1. domanda di partecipazione recante cognome e nome ovvero ragione sociale, domicilio e partita IVA dell'offerente, nonché le generalità di tutti i soci in caso di offerta presentata da società di persone o quelle del legale rappresentante in caso di offerta presentata da società di capitali (Allegato n. 1);
2. dichiarazione di presa visione presso l'Istituto dei locali adibiti al servizio (Allegato n. 2);
3. dichiarazione di preventiva ed incondizionata accettazione delle disposizioni dello schema di contratto relativo all'affidamento del servizio (vedi allegato n. 7) e dei criteri adottati per l'affidamento del servizio (Allegato n. 3);





4. dichiarazione sostitutiva di atto notorio, sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante della ditta, a cui va allegata fotocopia della carta d'identità, relativa a dichiarazione di possesso dei requisiti richiesti nel presente bando (Allegato n. 4):

Busta n. 2 chiusa e siglata su tutti i lembi di chiusura contenente:

1. dichiarazione di offerta relativa al canone annuale di concessione, in misura non inferiore ad € 17.000,00 (euro Diciassettemila/00) a pena di esclusione dalla gara (Allegato n. 5);
2. dichiarazione relativa ai prezzi praticati per i vari generi in vendita, da redigere su Allegato n. 6. Tutti i prodotti dovranno essere di marche conosciute e reperibili facilmente nei canali di distribuzione al pubblico. Per prezzi s'intendono quelli praticati alla clientela;
3. eventuale possesso di certificazione ISO e UNI EN ISO;
4. dichiarazione servizi prestati in qualità di dipendente/titolare di bar, ristoro e certificazioni di qualità.

Ciascuna delle dichiarazioni testé indicate deve recare in testa l'indicazione della ditta offerente ed essere sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante.

La mancanza anche di uno solo dei documenti che devono formare l'offerta o il difetto di sottoscrizione in calce comportano l'esclusione dal procedimento.

PROCEDURA DI GARA

L'apertura delle buste da parte del Dirigente Scolastico avverrà il giorno **giovedì 16 luglio alle ore 10:00** previa convocazione della commissione designata. Eventuali variazioni della data saranno comunicate sul sito web dell'Istituto. Tutti i partecipanti alla gara potranno assistere all'apertura delle buste.

La Commissione esaminerà la documentazione prodotta da ogni concorrente; verranno quindi prese in considerazione solo le offerte dei concorrenti in regola con la documentazione richiesta.

L'esame delle offerte e l'attribuzione dei punteggi ai fini della graduatoria sarà effettuato dalla Commissione in seduta riservata.

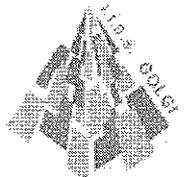
L'aggiudicazione della gara potrà essere effettuata dalla commissione designata, anche in presenza di una sola offerta purché valida.

Successivamente all'aggiudicazione, l'esito della gara verrà affisso all'albo d'Istituto e notificato al vincitore, sia per mezzo di comunicazione telefonica sia in forma scritta.

La stipulazione del contratto sarà subordinata al positivo esito dei controlli effettuati sulle autocertificazioni rese in sede di gara.

Punteggio assegnato:

- a. fino a punti 30/100: canone di concessione annuale offerto dalla ditta all'Istituto per l'affidamento della gestione del servizio; l'offerta parte da una base minima di € 17.000,00 (euro Diciassettemila/00), le offerte di ammontare inferiore saranno escluse dalla gara;





- b. fino a punti 55/100: prezzi praticati all'utenza, desunti dall'apposita scheda; nel caso in cui venga omesso il prezzo anche di un solo prodotto tra gli elencati l'offerta non sarà presa in considerazione;
- c. fino a punti 5/100: varietà dei prodotti offerti;
- d. fino a punti 10/100: servizi prestati in qualità di dipendente/titolare di bar ristoro.

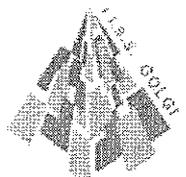
In particolare:

- a. il punteggio, approssimato alla terza cifra decimale, sarà determinato per ogni offerta attribuendo punti 30 a quella più elevata ed a ciascuna delle altre un punteggio proporzionale, secondo la seguente formula: $X = A^1 * 30 / A$ dove A = migliore offerta, A^1 = offerta della ditta x, X = punteggio attribuito alla ditta x;
- b. il punteggio, approssimato alla terza cifra decimale, sarà determinato in relazione al prezzo offerto per ciascun prodotto specificato nella scheda prodotti (Allegato 6), attribuendo: per ciascun prodotto punti $P = 55 / N$ alla migliore offerta dove N è il numero dei prodotti indicati nell'elenco, ed a ciascuna delle altre offerte un punteggio inversamente proporzionale al prezzo, secondo la seguente formula: $X = A * P / A^1$ dove A = migliore offerta, A^1 = offerta della ditta x, X = punteggio attribuito alla ditta x. Si precisa al riguardo che l'eventuale offerta di prodotti aggiuntivi rispetto a quelli specificati nell'elenco è facoltativa, ma non darà comunque diritto ad alcun punteggio con riferimento ai prezzi praticati all'utenza;
- c. varietà dei prodotti offerti indicati all'interno di ogni categoria e completi delle proposte di prezzo di vendita al pubblico. Punti 0,20 per prodotto offerto in aggiunta;
- d. servizio prestato in qualità di titolare/dipendente nella gestione di attività connesse con la ristorazione già prestate in passato:
 - 0,5 Punti per anno di servizio prestato presso bar - ristoro
 - 1 Punto per anno di servizio prestato presso bar - ristoro all'interno di istituzioni scolastiche
 - 1 Punto per ogni certificazione di qualità ISO.

DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE DOPO L'AGGIUDICAZIONE

Il Gestore, sia in caso di impresa individuale che di società, è tenuto a produrre, entro 10 giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, i seguenti documenti, in mancanza dei quali non si potrà procedere né alla stipulazione del contratto, né all'avvio del servizio:

- se trattasi di Ditta Individuale: certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. dal quale risulti nome, cognome, luogo e data di nascita del titolare abilitato a impegnarsi e a quietanzare in nome e per conto della ditta e che la Ditta stessa è nel pieno e libero esercizio di tutti i suoi diritti;
- se trattasi di Società: certificato rilasciato dalla Cancelleria del Tribunale dal quale risulti quanto indicato nel punto precedente;
- certificato generale del casellario giudiziario, in data non anteriore ai tre mesi da quella fissata per la gara, del titolare dell'impresa per quelle individuali e del rappresentante legale e dei soci per le società commerciali;





Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia

Istituto di Istruzione Superiore Statale CAMILLO GOLGI - Brescia

- iscrizione all'INPS ed all'INAIL, ricorrendone i presupposti di legge di tutti gli addetti compresi titolare, familiari e i soci prestatori d'opera;
- certificato d'iscrizione al REC, per la somministrazione di alimenti e bevande, del titolare/legale rappresentante e/o delle persone addette;
- copia della comunicazione di avvio del servizio ai sensi dell'art. 3 comma 3 della Legge Regionale della Lombardia n. 30/2003, per l'attività di cui alla lettera c dell'art. 8 della medesima Legge Regionale, con prova dell'avvenuta ricezione;
- libretti sanitari;
- certificato antimafia di tutti i titolari o soci;
- certificato penale dei carichi pendenti;
- tassa di concessione;
- autorizzazione sanitaria;
- ricevuta del versamento della cauzione di cui all'art. 28 della bozza di contratto;
- polizza R.C. con le caratteristiche indicate all'art. 11 della bozza di contratto;
- documento HACCP e libro matricola.

Il titolare dell'impresa si impegna a verificare che il personale individuato per la conduzione del bar non abbia riportato condanne penali e di non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale ai sensi della vigente normativa. In particolare l'assenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero dell'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.

TUTELA DELLA PRIVACY

Ai sensi e per effetti del D.lgs. 30/06/2003 n. 196 e successive modificazioni, si informano i concorrenti che il trattamento dei dati personali da loro forniti per partecipare alla gara è finalizzato alla procedura di aggiudicazione del servizio. I dati forniti potranno essere trattati anche successivamente, in caso di instaurazione del rapporto contrattuale, per le finalità inerenti all'esecuzione dei servizi previsti dal presente bando di concorso.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi della Legge 7 agosto 1990, n. 241, il responsabile del procedimento è il Direttore dei SS.GG.AA. dell'Istituto.



Il Dirigente Scolastico
Venceslao Boselli

Istituto di Istruzione Superiore Statale CAMILLO GOLGI Indirizzi Tecnico - Professionale - IeFP
Via Rodi 16 - 25124 Brescia - tel. +39 030.24.22.445/454 - fax +39 030.24.22.286 - C.F. 98029040171
www.istitutogolgibrescia.gov.it e-mail: bsgolgi@provincia.brescia.it - bsis029005@istruzione.it
e-mail certificata: bsis029005@pec.istruzione.it

Sistema Gestione
Qualità Certificato
UNI EN ISO 9001:2008
Istituto accreditato presso
la Regione Lombardia

