



REGIONE SICILIA

LICEO SCIENTIFICO "LEONARDO DA VINCI" FLORIDIA

SEDE ASSOCIATA LICEO SCIENTIFICO DI CANICATTINI BAGNI

Liceo Scientifico - Scienze Umane - Linguistico - Economico Sociale - Scienze Applicate - Sportivo

Viale Vittorio Veneto Contrada Serrantone 96014 - FLORIDIA (SR) TEL.: sede centrale 0931/949768 - FAX: 0931/940456

Sezione Associata Liceo Scientifico di Canicattini via Umberto TEL/FAX 0931/947506

codice meccanografico SRPS150001- sito web: <http://www.liceodavincifloridia.gov.it>

e-mail: srps150001@istruzione.it pec: srps150001@pec.istruzione.it

LICEO SCIENTIFICO - LEONARDO DA VINCI-FLORIDIA
Prot. 0005981 del 08/11/2018
01 (Uscita)

All'Albo Pretorio online
Al sito web sezione Amministrazione Trasparente

BANDO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR INTERNO AL LICEO SCIENTIFICO "L. DA VINCI" DI FLORIDIA

CIG : ZCD2540FAE

Il Dirigente Scolastico

- Premesso che in data 07 novembre 2018 è stata pubblicata la Determina Dirigenziale per il bando di gara per l'affidamento della gestione del servizio bar interno presso il Liceo Scientifico "L. da Vinci" di Floridia, contrada Serrantone Floridia;
- Visto il Decreto Assessoriale dell'Assessore per i Beni Culturali Ambientali e per la Pubblica Istruzione della Regione Siciliana n. 895/2001 concernente "le istruzioni generali sulla gestione amministrativo contabile delle Istituzioni Scolastiche.

INDICE

ai sensi del D.Lgs. n. 50/2016 una gara per l'affidamento in concessione del servizio di gestione del bar-ristoro interno alle condizioni descritte dal presente bando.

Art. 1 Oggetto e disciplina della gara

Tipologia del servizio

Affidamento in concessione della gestione del servizio bar ristoro interno al Liceo Scientifico "L. da Vinci" di Floridia, contrada Serrantone Floridia.

Condizioni relative al servizio

Possono partecipare alla gara gli operatori economici di cui al D.Lgs. n. 50/2016, esercenti l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Descrizione dell'oggetto

L'affidamento in concessione del punto di ristoro del Liceo Scientifico "L. da Vinci" di Floridia ha per oggetto la gestione del servizio bar interno all'Istituto.

Il servizio si rivolge agli studenti, al personale docente ed ATA, alla componente genitori della Scuola, ai visitatori ed ospiti previamente autorizzati.

Disciplina

L'appalto ed i rapporti derivanti dall'aggiudicazione dello stesso sono regolati da:

- D.Lgs. 50/2016;

- Regolamento di contabilità delle istituzioni scolastiche emanato con D.A. n. 895/2001 dell'Assessore per i Beni Culturali Ambientali e per la Pubblica Istruzione della Regione Siciliana;
- Normativa di settore;
- Norme contenute nel bando di gara;
- Codice civile per quanto non espressamente previsto nelle predette fonti.

Specifiche

Le specifiche connesse alla gestione del punto di ristoro in oggetto, sono meglio indicate nel documento avente ad oggetto "CAPITOLATO PER LA CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO PUNTO DI RISTORO BAR INTERNO AL LICEO SCIENTIFICO "L. DA VINCI" DI FLORIDIA" a cui le ditte interessate devono attenersi scrupolosamente, pubblicato sul sito dell'Istituto.

Art. 2 Durata del contratto

Anni sei (sei) a decorrere dalla data di stipula del contratto.

La concessione potrà essere risolta anticipatamente da entrambe le parti per gravi e documentati motivi, a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, almeno sei mesi prima della scadenza del contratto.

L'Istituto non potrà avvalersi della facoltà di procedere al rinnovo o alla proroga del contratto, dovendo procedere a nuovo bando di gara secondo le modalità e le condizioni previste dalla legge.

Art. 3 Modalità di presentazione dell'offerta

Le ditte dovranno **far pervenire a pena di esclusione entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 29 novembre 2018 all'ufficio protocollo dell'Istituto**, un plico sigillato riportante all'esterno le seguenti indicazioni:

- il nominativo del concorrente
- la dicitura : NON APRIRE : "Contiene candidatura affidamento del servizio di ristoro – bar interno".

La consegna del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente.

Non saranno presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente.

Si precisa che farà fede, ai fini della regolare presentazione, esclusivamente la data del timbro apposto sul plico dall'ufficio protocollo dell'Istituto ricevente, pertanto si ribadisce che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo il plico stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

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

Tutte le istanze e la documentazione dovranno essere redatte in lingua italiana. L'offerta è gratuita, nulla sarà dovuto per eventuali spese sostenute dall'offerente per la predisposizione dell'offerta e della documentazione allegata.

Il plico dovrà contenere tre buste:

Busta n. 1: busta sigillata contenente le dichiarazioni e la documentazione necessaria per l'ammissione alla partecipazione (con le modalità di seguito specificate).

Busta n. 2: busta sigillata contenente l'offerta tecnica (con le modalità di seguito specificate)

Busta n. 3: busta sigillata contenente l'offerta economica (con le modalità di seguito specificate)

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida.

L'offerta non potrà essere ritirata, modificata o sostituita con un'altra. Le offerte presentate in modo imperfetto, incompleto, comunque non conformi alle prescrizioni al presente bando e del capitolato saranno considerate nulle.

Non verranno prese in considerazione offerte di ditte di proprietà totale o parziale dei dipendenti dell'istituto o di loro parenti fino al 4° grado.

Le ditte dovranno effettuare, a partire dal secondo giorno successivo alla data di pubblicazione del presente bando sul sito della scuola, apposito sopralluogo in orario di ufficio, concordandolo con l'Ufficio

Il mancato sopralluogo sarà motivo di esclusione dalla gara.

A conclusione del sopralluogo sarà redatto apposito verbale. Detto verbale verrà allegato alla documentazione della gara.

BUSTA 1 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

- Domanda di partecipazione (allegato 1);
- Dichiarazione sostitutiva di certificazioni debitamente compilata e corredata, a pena di esclusione, da un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità (allegato 2);
- Verbale di avvenuto sopralluogo debitamente compilata a pena di esclusione (allegato 3);
- Copia del certificato di iscrizione alla camera di commercio munita di dicitura antimafia non anteriore ai 6 mesi dalla data di presentazione dell'offerta;
- Copia delle eventuali certificazioni di qualità possedute dalla ditta;
- Copia del capitolato timbrata e firmata su ogni pagina dal legale rappresentante per accettazione delle condizioni ivi riportate (allegato 5)

BUSTA 2 – OFFERTA TECNICA

Tenuto conto delle indicazioni di cui al capitolato di appalto la busta 2 deve contenere:

- la descrizione della struttura tecnica organizzativa dell'impresa e le informazioni relative al suo stato patrimoniale e finanziario;
- la descrizione delle precedenti esperienze di gestione di servizi di ristoro, anche nell'ambito di strutture scolastiche;
- il progetto definitivo di un eventuale nuovo allestimento del punto di ristoro; in tal caso il suddetto progetto dovrà essere corredato da una breve ma esaustiva relazione descrittiva su eventuali lavori che si intendono attuare, i materiali; componenti di arredo e soluzioni tecniche adottate; in particolare si richiede:
- elaborati grafici (piante, sezioni e prospetti in scala adeguata); firmati da tecnici esperti.

- dichiarazione da cui si desume l'impegno a dotarsi – ove necessario – prima dell'inizio dei lavori e comunque nei termini di legge, degli eventuali titoli abilitativi edilizi (o quant'altro) previsto dalla normativa applicabile in ragione al tipo degli interventi da effettuarsi;
- Il progetto dovrà essere articolato tenendo conto dei criteri descritti per la valutazione nel punto 3.1 e all'articolo 4;
- ulteriori proposte per qualificare l'offerta.

BUSTA 3 – OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica, pena l'esclusione, dovrà contenere:

1) la scheda di offerta debitamente compilata, pena esclusione, in ogni sua parte e firmata dal legale rappresentante della ditta su ogni pagina (allegato 4 denominato prodotti-listino prezzi);

Art. 3.1. Progettazione e realizzazione del punto di ristoro

Come sopra evidenziato, le ditte potranno presentare nell'offerta un eventuale progetto di allestimento e/o adeguamento e messa a norma – del punto di ristoro, tenuto conto di quanto previsto nel capitolato richiamato all'art. 6.

L'aggiudicatario – fatti salvi comprovati ritardi connessi all'ottenimento di eventuali autorizzazioni /nulla osta da parte delle autorità competenti o comunque cause di forza maggiore – avrà a disposizione un periodo massimo di 60 giorni lavorativi (escluse quindi le festività del calendario o i giorni in cui l'istituto risulterà inaccessibile perché chiuso o impegnato per elezioni, concorsi, esami, o altro) dalla data di aggiudicazione per la realizzazione dell'intervento proposto.

L'aggiudicatario dovrà fornire, contestualmente all'offerta, una dichiarazione di impegno per la riapertura del punto ristoro entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

Le ditte interessate dovranno obbligatoriamente effettuare un sopralluogo nell'apposito locale adibito a posto ristoro da concordare con l'Istituto.

Del sopralluogo verrà stilato apposito verbale.

Art. 4 Procedura di gara e criteri di aggiudicazione

L'apertura delle buste delle offerte pervenute avverrà il giorno 10 dicembre 2018 alle ore 10.00 presso la presidenza del Liceo Scientifico "L. da Vinci" di Floridia alla seduta sono ammessi a partecipare i rappresentanti legali delle ditte partecipanti muniti di documento di identità o loro delegati muniti di delega scritta.

La Commissione appositamente nominata, procederà all'apertura della busta n. 1 e alla verifica delle dichiarazioni e della documentazione prodotta in seduta pubblica.

La Commissione procederà all'apertura delle buste n. 2 e 3 e alla valutazione delle offerte in seduta riservata.

L'aggiudicazione sarà effettuata dal Dirigente Scolastico sulla base della graduatoria predisposta dalla commissione, con riserva dell'accertamento dei requisiti posseduti dalla ditta aggiudicataria, contestualmente sarà comunicata l'aggiudicazione provvisoria alla ditta vincitrice, che dovrà presentare la documentazione comprovante il possesso dei requisiti

dichiarati in sede di gara entro il termine di 15 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione.

L'aggiudicazione della gara potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta.

Successivamente all'aggiudicazione l'esito della procedura verrà pubblicato sul sito web dell'istituto e notificato al vincitore.

La mancata presentazione o la difformità sostanziale tra la documentazione presentata e tra quanto dichiarato in sede di gara, determineranno l'annullamento della posizione in graduatoria.

Nelle suddette ipotesi, in caso di rinuncia o per mancato assolvimento di quanto previsto nel bando, si procederà allo scorrimento della graduatoria.

Art. 4.1 Valutazione bar/ristoro

La concessione sarà aggiudicata a favore dell'impresa che proporrà l'offerta più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto Qualità/Prezzo, ai sensi dell'art.95 comma 3 del D.Lgs 50/2016, e dell'art. 144 del D.Lgs.50/2016, valutata in base ai seguenti parametri:

Articolazione e descrizione dei punteggi

	ELEMENTI DI VALUTAZIONE	punteggio max attribuibile 100 punti	
1	listino prezzi	0	50
2	precedenti esperienze nel settore	0	5
3	precedenti esperienze nel settore scolastico	0	25
4	ulteriori proposte dell'impresa per qualificare la propria offerta a giudizio insindacabile della Commissione	0	10
5	contributo alla scuola per attività, progetti, acquisti, servizi	0	10

- **Punteggio relativo al prezzo (Listino Prezzi):**

$P = (\text{prezzo Min}/\text{prezzo Off.}) \times 60$ dove P = punteggio da attribuire prezzo Min = Offerta minima (somma di tutti i prezzi dei prodotti dell'allegato 4) prezzo Off. = Offerta fatta dall'Impresa in esame (somma dei prezzi di tutti i prodotti di cui all'allegato 4).

Ai fini della determinazione del punteggio da assegnare vanno indicati tutti i prezzi dei prodotti richiesti, nel caso di omissione di alcuni prezzi questi saranno assegnati dalla Commissione, i valori dei prezzi mancanti verranno uniformati ai più alti tra quelli offerti da tutte le ditte.

- **Precedenti esperienze nel settore**

Si valuterà l'esperienza documentata fornita.

- **Punteggio relativo a precedenti esperienze nell'ambito delle strutture scolastiche:**

Punti 1 (uno) per ogni scuola per ogni anno scolastico di attività sulla base di curriculum presentato e documentato. Non saranno valutati periodi inferiori a sei mesi.

Dove $P = (\text{valore azienda in esame}) / (\text{valore dell'azienda con il valore massimo}) \times 5$.

- **Ulteriori proposte dell'impresa per qualificare la propria offerta**

Il punteggio sarà assegnato a giudizio insindacabile della Commissione sulla base delle indicazioni ricavate dalla proposta.

- **Contributo alla scuola per attività, progetti, acquisti, servizi deliberati dal Consiglio d'Istituto, comunque non inferiore a € 2.500,00 annuo.**

Il punteggio sarà assegnato attribuendo al contributo di valore più elevato il punteggio di 10.

Di conseguenza sarà attribuito agli offerenti che avranno offerto un contributo più basso un punteggio parametrato sul primo in base alla seguente proporzione

Massimo contributo : 10 = contributo singola ditta: x

Precisazioni

In caso di parità di punteggio si procederà a pubblico sorteggio.

In ottemperanza all'art. 69 del Regolamento di Contabilità Generale dello Stato, l'aggiudicazione della fornitura avviene anche in presenza di una sola offerta.

Ai sensi del del D.lgs, n.50/2016 il Committente si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Tutte le offerte presentate e l'eventuale materiale tecnico-illustrativo allegato ad esse resteranno di proprietà dell'Istituto e non saranno restituite alla ditta offerente neanche in caso di mancata aggiudicazione della fornitura richiesta.

Art. 5 Aggiudicazione

L'istituto scolastico, previa verifica della proposta di aggiudicazione ai sensi dell'articolo 33, comma 1 del D.lgs 50/2016, provvede all'aggiudicazione.

L'offerta dell'aggiudicatario è irrevocabile.

L'aggiudicazione diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti e divenuta tale e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, ha luogo la stipulazione del contratto.

Nel caso l'impresa risultata aggiudicataria non accetti l'incarico, e/o non assolva a quanto previsto nel presente bando e nel capitolato richiamato all'art. 1, l'aggiudicazione passerà automaticamente alla successiva impresa nella graduatoria e così via sino ad esaurimento della graduatoria medesima.

Art. 6 Spese contrattuali

Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti all'aggiudicazione ed al contratto, compresa la registrazione, sono a totale carico dell'aggiudicatario.

Art. 7 Controversie e foro competente

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'amministrazione aggiudicatrice e la ditta aggiudicataria, e che non si possono definire in via amministrativa, vengono deferite al giudice ordinario.

Il foro competente è il Foro di Siracusa.

Art. 8 Informativa sul trattamento dei dati personali

Ai sensi del Decreto Legislativo n. 196 del 30/06/2003 si informa che le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono la procedura di quanto oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza, e ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento per il servizio in oggetto.

Responsabile del procedimento: Prof. Marcello Pisani, Dirigente Scolastico.

I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 del D.lgs n. 196 del 30/06/2003.

Il presente bando e tutti gli allegati sono pubblicati all'Albo Pretorio e alla Sezione Amministrazione Trasparente del sito web dell'Istituto www.liceodavincifloridia.gov.it

Allegati :

Allegato 1: domanda di partecipazione

Allegato 2: dichiarazione sostitutiva di certificazioni

Allegato 3: verbale di avvenuto sopralluogo Allegato

Allegato 4: scheda di offerta (prodotti-listino prezzi)

Allegato 5: capitolato punto di ristoro.



Il Dirigente Scolastico
Prof. Marcello Pisani