

	<p><b>ISTITUTO OMNICOMPRESIVO</b> <b>“Dante Alighieri”</b> Via Septempedana, s.n.c. - 06025 NOCERA UMBRA (PG) Tel. 0742/818860 - 0742/818701 e-mail: <a href="mailto:pgic82800p@istruzione.it">pgic82800p@istruzione.it</a> pec: <a href="mailto:pgic82800p@pec.istruzione.it">pgic82800p@pec.istruzione.it</a> <a href="http://www.scuolenoceraumbra.edu.it">www.scuolenoceraumbra.edu.it</a> - C.F. 83004080541</p>	
---	---	---

Spettabile  
Operatore Economico

**Oggetto: Lettera d’invito relativa alla procedura per l’affidamento della concessione del servizio di gestione bar interno alla sede dell’I.I.S. “Sigismondi” di Nocera Umbra\_ Periodo 01/09/2023 - 31/08/2024.**

**CIG: ZB33C24ED2**

Si rende noto che l’Istituto Omnicomprensivo “Dante Alighieri” di Nocera Umbra intende procedere all’affidamento in concessione, mediante procedura negoziata, ai sensi del D.Lgs n. 36 del 31 marzo 2023 (di seguito anche “*Codice*”), della gestione del servizio bar all’interno dell’I.I.S. Sigismondi (scuole secondarie di secondo grado)

L’Amministrazione Scolastica si riserva di sospendere, revocare, reindire la procedura, non aggiudicare per motivi di legittimità, opportunità, convenienza, senza che possa essere richiesto dalle Aziende partecipanti a qualsivoglia titolo alcun risarcimento e/o danno.

**PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE ENTRO E NON OLTRE LE ORE 10.00 DEL 27/09/2023**

### **PREMESSA**

Questa lettera disciplina la procedura negoziata per l’affidamento della concessione per la gestione del servizio bar di elevata qualità c/ o l’Istituto Omnicomprensivo “Dante Alighieri” Nocera Umbra (d’ora in poi denominato “*Istituto*”), da effettuarsi a cura dell’Impresa aggiudicataria (d’ora in poi denominata “*Gestore*”).

Il servizio bar oggetto del presente invito si rivolge principalmente agli studenti (circa 230) frequentanti corsi diurni, al personale docente e ATA (circa 50 dipendenti), nonché ai genitori e visitatori occasionalmente presenti nell’intero plesso scolastico. Si informa, in premessa, della presenza nel plesso anche di distributori automatici di cibo e bevande, gestiti da altra ditta, di cui il Gestore entrante dovrà scegliere/esprimere, nella scheda tecnica, le modalità di funzionamento (elemento di punteggio).

Resta inteso che l’eventuale cambio della popolazione scolastica, sia in aumento che in diminuzione, non potrà essere invocato da entrambe le parti contraenti per la revisione del contributo. Si precisa che l’utilizzo del servizio bar è facoltativo da parte degli utenti che vi accedono per scelta individuale, poiché nessun obbligo è fatto loro di acquistare alimenti o bevande presso il bar interno e pertanto l’Istituto non garantisce nessun flusso minimo per il servizio bar ed il gestore non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche, anche di natura economica, del contratto per l’eventuale mancato utilizzo del servizio bar da parte degli utenti. Il servizio bar non può comportare nessun tipo di onere e responsabilità per l’Istituto.

Gli spazi (intesi come locali e relative pertinenze) del bar sono di proprietà della Provincia di Perugia (di seguito più, brevemente, denominata “*PPG*”). Gli arredi del locale sono di proprietà dell’attuale gestore. Il gestore dovrà sostituire il banco bar con arredi propri assumendosene l’onere.

**Firmato digitalmente da LEANO GAROFOLETTI**

Per elevata qualità del servizio s'intende il porre in essere di una continuità di accorgimenti e miglioramenti di:

- comfort ambientali, intesi sia dal punto di vista tecnico (luminosità, sonorità ecc.), sia dal punto di vista della esecuzione del servizio (pulizia e riordino continuo di tavoli e locali, cortesia del personale, tempi di attesa, ecc.);
- qualità degli alimenti (freschezza, corretta preparazione, varietà, ecc).

L'apertura e la gestione di servizi di bar e ristorazione su aree di proprietà della Provincia di Perugia sono disciplinati dal Regolamento per la concessione in uso di immobili, locali ed attrezzature scolastiche della Provincia di Perugia. Il Gestore dovrà sottoscrivere un verbale di consistenza dei locali, a firma congiunta con l'Istituto e impegnarsi a corrispondere allo stesso l'indennità d'uso che lo stesso applica, sulla base dei parametri stabiliti con proprie determinazioni dirigenziali.

#### **ART. 1 ENTE CONCEDENTE**

Istituto Omnicomprensivo Dante Alighieri Nocera Umbra, Via Septempedana snc - 06025 Nocera Umbra, Tel. 0742/818860 Fax 0742/818701, [pgic82800p@istruzione.it](mailto:pgic82800p@istruzione.it), [pgic82800p@pec.istruzione.it](mailto:pgic82800p@pec.istruzione.it)

C.F. 83004080541

#### **ART. 2 OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

Affidamento del servizio di gestione del bar interno presso la sede dell'I.I.S. Sigismondi.

#### **ART. 3 LUOGO DI ESECUZIONE**

Istituto Istruzione Superiore "Sigismondi", Via Septempedana snc, Nocera Umbra - locali situati al primo piano. **Le condizioni di svolgimento del servizio bar interno sono definite da un apposito Capitolato.**

#### **ART. 4 DURATA DEL CONTRATTO**

Dall'aggiudicazione definitiva; presumibilmente dal 16/10/2023 al 31/08/2024

#### **ART. 5 REQUISITI DI ORDINE GENERALE**

**Insussistenza delle cause di esclusione** previste dagli artt. 94 - 98 del Codice. In particolare si precisa che le dichiarazioni relative all'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 94 del Codice devono essere rese da tutti i soggetti comunque coinvolti nella partecipazione alla procedura.

Possono partecipare alla presente procedura di gara tutti gli operatori di cui all'art. 65 del Codice, che, alla data di presentazione dell'offerta, risultino in possesso dei seguenti requisiti:

- iscrizione alla C.C.I.A.A. o altro registro ufficiale per i concorrenti stabiliti in altri paesi della U.E., di cui all'art 83 e citati nell'allegato XVI.
- idoneità professionale e di qualificazione ai sensi degli artt. 94 e segg. del D.Lgs 36/2023 e artt. 100 e segg. del D.Lgs 36/2023;
- Possesso di attestazione PassOE.

#### **Requisiti di capacità economica e finanziaria**

Ai sensi dell'art. 100 del Codice si richiede che i partecipanti posseggano i seguenti requisiti di capacità economica e finanziaria:

- capacità economica e finanziaria, mediante livelli minimi di fatturato globale, proporzionati all'oggetto dell'affidamento tali da non compromettere la possibilità di gestione dell'attività oggetto della manifestazione;

oppure:

- In alternativa al fatturato, in caso di imprese di nuova costituzione, può essere ammessa documentazione idonea, quale un sufficiente livello di copertura assicurativa contro i rischi professionali che copra il triplo delle quote del contributo annuo per tutta la durata del servizio;

### **Requisiti di capacità tecnica e professionale**

Il concorrente dovrà essere in possesso delle risorse umane e tecniche, nonché dell'esperienza necessaria per eseguire l'appalto con un adeguato standard di qualità ai sensi dell'art. 100 del Codice. Tali requisiti dovranno essere dimostrati tramite:

- la produzione di un elenco di servizi analoghi a quello oggetto dell'appalto effettuati negli ultimi cinque anni (dal 2018 ad oggi), con indicazione di date e destinatari;

### **ART. 6 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

Il plico sigillato, contenente l'offerta e la documentazione dovrà pervenire, a pena di esclusione, **entro le ore 10.00 del 27/09/2023**, all' Istituto Omnicomprensivo Dante Alighieri Nocera Umbra, tramite consegna a mano in Segreteria o spedita tramite A/R o posta celere oppure inviata via pec all'indirizzo [pgic82800p@pec.istruzione.it](mailto:pgic82800p@pec.istruzione.it)

È ammessa anche la consegna tramite agenzie di recapito autorizzate, nel rispetto della normativa in materia. L'Istituto è esonerato da ogni responsabilità per eventuali errori e/o ritardi nel recapito. Le offerte, pervenute in ritardo, ancorché aggiuntive o sostitutive di altra presentata in tempo utile, saranno considerate nulle.

La mancata osservanza delle modalità richieste per la compilazione dell'offerta, la mancata compilazione o presentazione di quanto richiesto, la presentazione di dichiarazioni non veritiere, comporteranno l'automatica esclusione dalla gara.

Non è ammesso far riferimento a documenti presentati in precedenza.

Non sono ammesse offerte parziali e/o condizionate o con varianti.

### **ART. 7 SOPRALLUOGO**

I soggetti offerenti potranno effettuare un sopralluogo in tempi da concordare con il DSGA dell'Istituto. Durante il sopralluogo saranno mostrati i locali che verranno dati in consegna al gestore.

### **ART. 8 DOCUMENTAZIONE**

Il plico sigillato di cui all'art. 6 dovrà recare all'esterno la dicitura: **“OFFERTA PER GARA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR INTERNO”** e non dovrà presentare alcun segno di riconoscimento. Nel plico dovranno essere inserite n. 3 buste sigillate

**Una prima busta**, con apposizione della dicitura **“DOCUMENTAZIONE”** contenente:

- l'istanza di partecipazione (**allegato 2**) sottoscritta con firma leggibile dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito di regolare mandato che dovrà essere esibito in originale o in copia autentica notarile;
- DGUE (**allegato 5**);
- Dichiarazione Flussi Finanziari (**allegato 6**);

- Patto di Integrità (**allegato 7**)
- la dichiarazione sostitutiva (**allegato 8**) resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000 n. 445 sottoscritta dal titolare/legale rappresentante/procuratore.
- Copia fotostatica di un documento d'identità in corso di validità del titolare/legale rappresentante/ procuratore.

**Una seconda busta** con l'apposizione della dicitura “**OFFERTA TECNICA**” contenente:

- **l'offerta tecnica (allegato 3)** debitamente compilata e sottoscritta dal titolare/legale rappresentante/procuratore con eventuali dichiarazioni di Istituti Scolastici sul servizio svolto

**Una terza busta** con l'apposizione della dicitura “**OFFERTA ECONOMICA**” contenente:

- **l'offerta economica (allegato 2)** debitamente compilata e sottoscritta dal titolare/legale rappresentante/procuratore.

Le dichiarazioni sostitutive rese dai concorrenti hanno valore di piena assunzione di responsabilità da parte dei dichiaranti e pertanto sono sottoposte al disposto di cui all'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000.

Ai fini degli accertamenti relativi alle cause di esclusione di cui al presente articolo, si applica l'articolo 43 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445.

Per le cause di esclusione si rinvia a quanto stabilito dal Codice.

In ordine alla dichiarazione ex art. 41 e 42 del D.P.R. n. 445/2000, l'accertamento definitivo in ordine all'effettivo possesso dei requisiti auto-dichiarati potrà essere effettuato dall'Istituto anche dopo l'adozione del provvedimento di aggiudicazione definitiva, ferma restando la decadenza dall'appalto per mancanza dei requisiti auto-dichiarati.

## **ART. 9 DATA, ORA E LUOGO DI APERTURA DELLE OFFERTE**

Le buste saranno aperte, secondo l'ordine cronologico di arrivo, dal Dirigente Scolastico, in seduta pubblica, presso i locali dell'Istituto il giorno 27/09/2023 alle ore 11.00.

Alla seduta pubblica sono ammessi i partecipanti alla gara oppure loro incaricati, se muniti di regolare delega e documento di riconoscimento.

In questa fase si procederà alla verifica della regolarità dei plichi pervenuti, all'apertura del plico principale e all'esame volto a verificare che al suo interno siano presenti le buste.

Si aprirà la **busta documentazione**, in seduta pubblica, per la verifica dei documenti richiesti e dei requisiti: l'apertura delle buste amministrative serve ad effettuare il controllo sulla documentazione ivi contenuta ai fini dell'ammissione di ogni concorrente.

Sempre in seduta pubblica vengono aperte le **buste contenenti la documentazione tecnica** al solo fine di prendere atto del relativo contenuto e di verificare l'effettiva presenza dei documenti richiesti dalla documentazione di gara: la valutazione delle offerte tecniche e l'attribuzione dei relativi punteggi ai concorrenti avverrà poi in seduta riservata da parte della Commissione. Si procede poi nuovamente in seduta pubblica dando lettura dei punteggi assegnati e delle relative valutazioni compiute.

Successivamente, in seduta pubblica, si procede ad aprire le **buste con le offerte economiche** dando lettura dei ribassi/prezzi offerti.

La Commissione procede infine alla valutazione complessiva con l'attribuzione dei punteggi per la successiva aggiudicazione.

I prezzi dell'offerta dovranno essere comprensivi di IVA e di ogni onere a carico del Gestore. In caso di parità di punteggio, la commissione di valutazione procederà al sorteggio.

Ai fini dell'aggiudicazione si terrà conto dei seguenti parametri:

**A. OFFERTA TECNICA max 70 punti** così suddivisi:

**1) Referenze**

**max 30 punti**

Per la positiva esperienza pregressa nella gestione bar verranno assegnati 5 punti per ogni attività svolta, di durata almeno 6 mesi, nell'ultimo decennio presso Istituzioni scolastiche statali

**2) Idoneità dell'organizzazione**

**max 10 punti**

- n.1 unità in servizio effettivo presso il bar dell'Istituto **punti 0**
- n.1 unità in servizio effettivo + 1 unità aggiuntiva nei periodi di maggiore affluenza (intervalli) **punti 3**
- n. 2 unità in servizio effettivo presso il bar dell'Istituto **punti 5**
- n.2 unità in servizio effettivo + 1 unità aggiuntiva nei periodi di maggiore affluenza (intervalli) **punti 7**
- n. 3 o più unità in servizio effettivo presso il bar dell'Istituto **punti 10**

**3) Prodotti speciali**

**max 15 punti**

Verranno assegnati, sommando gli indicatori di cui sotto, punteggi per:

- nel caso si propongano prodotti del mercato equo solidale e biologici **punti 5**
- nel caso si propongano prodotti per celiaci **punti 5**
- nel caso si propongano prodotti per diabetici **punti 5**

**4) Distributori automatici**

**max 15 punti**

- Richiesta di chiusura/spengimento dei distributori per tutto il tempo in cui il bar è aperto (es: spenti dalle 8 alle 13:30) **punti 3**
- Richiesta di chiusura/spengimento dei distributori nei soli intervalli temporali prossimi alle ricreazioni (es: spenti dalle 9:30 alle 10:15 e dalle 11:45 alle 12:15) **punti 10**
- Accettazione di distributori sempre aperti/accesi, con paniere diversificato rispetto a quello del bar **punti 15**

**B1. OFFERTA ECONOMICA max 30 punti**

La valutazione dell'offerta economica verrà così suddivisa:

**A.1 migliori prezzi pesati dei prodotti**

**max 10 punti**

Verrà moltiplicato il prezzo dei generi obbligatori di cui all'Allegato B per il coefficiente assegnato al prodotto, ottenendo così il "prezzo pesato" di ciascun prodotto.

Per ogni soggetto offerente, si procederà alla somma di tali valori ottenendo l'ulteriore valore denominato "somma prezzi pesati".

All'offerta con la "somma prezzi pesati" più bassa, denominata "OFFERTA MIGLIORE", verranno attribuiti 10 punti. Per le altre offerte, il punteggio verrà attribuito in modo inversamente proporzionale all' "OFFERTA MIGLIORE", secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \text{"OFFERTA MIGLIORE"} \times 10 / \text{Offerta da valutare.}$$

Non verranno prese in considerazione le offerte con grammature o volumi diversi da quelli richiesti e le offerte con prezzo inferiore al limite minimo dichiarato.

**B.2. Contributo annuo all'Istituto**

**max 20 punti**

Al contributo più alto verranno attribuiti 20 punti. Il punteggio per gli altri concorrenti sarà attribuito in modo direttamente proporzionale al miglior contributo secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \text{Contributo da valutare} \times 20 / \text{Miglior contributo.}$$

L'importo del contributo dovrà essere espresso in lettere ed in cifre. Saranno escluse le offerte in cui il contributo sia inferiore ai € 1.000 (mille euro). In caso di discordanza tra il costo indicato in cifre e quello indicato in lettere, prevarrà quello più vantaggioso per l'istituto.

Il Gestore dovrà versare il contributo spettante alla scuola in 2 rate con le seguenti scadenze, pena rescissione del servizio: prima rata entro il 30/01/2024; seconda rata 30/06/2024.

**ART. 11 AGGIUDICAZIONE**

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta pervenuta, purché ritenuta congrua. L'Istituto si riserva di non procedere all'aggiudicazione qualora sussistano o intervengano motivi di interesse pubblico, determinanti l'inopportunità di procedere alla stessa.

Sarà insindacabile diritto della Amministrazione Concedente quello di non procedere all'aggiudicazione, qualora nessuna Offerta risultasse conveniente o idonea in relazione all'oggetto del Contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 108, comma 10, del Codice.

L'Amministrazione Concedente potrà decidere di non aggiudicare la Concessione all'Offerente che ha presentato l'Offerta economicamente più vantaggiosa, qualora abbia accertato che tale Offerta non soddisfa gli obblighi di cui all'art. 95 del Codice.

L'aggiudicazione verrà pubblicata all'albo sul sito web dell'Istituto.

La graduatoria dell'aggiudicazione potrà essere utilizzata per disporre eventuali subentri entro il periodo di validità del contratto secondo l'ordine della graduatoria stessa.

A conclusione dell'iter di aggiudicazione, l'Amministrazione Concedente inviterà l'Aggiudicatario a mezzo di raccomandata, fax o PEC, a produrre la documentazione di legge occorrente per la stipula del Contratto. Ai sensi dell'art. 96, comma 13, del Codice, in caso di presentazione di falsa dichiarazione o falsa documentazione, l'Amministrazione Concedente ne darà segnalazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione che, se ritiene che siano state rese con dolo o colpa grave in considerazione della rilevanza o della gravità dei fatti oggetto della falsa dichiarazione o della presentazione di falsa documentazione, dispone l'iscrizione nel casellario informatico ai fini dell'esclusione dell'Operatore dalle procedure di gara e dagli affidamenti di subappalto fino a due anni, decorsi i quali l'iscrizione è cancellata e perde comunque efficacia.

**ART. 12 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

1. Successivamente all'aggiudicazione, con l'Aggiudicatario verrà stipulato un Contratto secondo le modalità previste dall'art. 18, comma 1, del Codice.

2. Il rapporto contrattuale sarà regolato dal Contratto, dalla lettera d'invito alla procedura negoziata, dal Disciplinare tecnico, dal Capitolato, dai relativi allegati e dalle vigenti norme di legge.

3. Il Concessionario sarà tenuto al pagamento di tutte le spese contrattuali dovute in caso di registrazione secondo le leggi in vigore (imposta di bollo, diritti fissi di scritturazione, ed eventuali imposte di registro).

4. L'Istituzione Scolastica, ai sensi dell'art. 90 del Codice provvederà tempestivamente a comunicare la data di avvenuta stipulazione del Contratto con il Concessionario ai medesimi soggetti di cui all'art.90 del Codice.

**ART. 13 TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

La raccolta dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura per l'appalto del servizio in oggetto. L'eventuale rifiuto di fornire i dati richiesti costituirà motivo di esclusione dalla gara. I dati saranno trattati con liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. I dati saranno organizzati e conservati in archivi informatici e/o cartacei. Tutte le attività saranno comunque svolte nel rispetto Regolamento UE 679/2016 (General Data Protection Regulation).

Il responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico dell'Istituto, Prof. Leano Garofoletti.

**In Allegato:**

1. Capitolato Tecnico (Allegato 1)
2. Istanza di partecipazione (Allegato 2)
3. Offerta Tecnica (Allegato 3)
4. Offerta economica (Allegato 4)
5. DGUE (Allegato 5)
6. Dichiarazione tracciabilità dei flussi finanziari (Allegato 6)
7. Patto di integrità (Allegato 7)
8. Dichiarazione art. 94 Dlgs 36/2023

Il Dirigente Scolastico  
Prof. Leano Garofoletti