



Istituto tecnico – settore tecnologico

Automazione - Chimica - Informatica – Meccatronica

Istituto professionale – settore industria e artigianato

Operatore elettrico – Operatore meccanico

Prof. 4303/A7f
Treviglio, 5 luglio 2017

CIG Z2A1F42BDF (costo a carico stazione appaltante pari a € 0,00, contributo ANAC esente)

Disciplinare di procedura ad evidenza pubblica per acquisizione di servizi:

Servizio di caffetteria, tavola calda e distribuzione automatica bevande/cibi.

(art. 144 D.Lgs. 50/2016)

Art. 1 – Stazione Appaltante.

1. I.S.I.S.S. Archimede (ex Mozzali) di Treviglio (BG), via Caravaggio 52, 24047.

Art. 1bis – Definizioni.

1. L'I.S.I.S.S. Archimede (ex Mozzali) viene di seguito denominato nel presente Disciplinare Istituto.
2. La procedura ad evidenza pubblica per acquisizione di servizi viene di seguito denominata nel presente Disciplinare Procedura.
3. L'Operatore del Settore Alimentare viene di seguito denominato nel presente Disciplinare OSA.
4. Il soggetto che partecipa alla Procedura viene di seguito denominato nel presente Disciplinare Concorrente.
5. Il Responsabile Unico del Procedimento viene di seguito denominato nel presente Disciplinare RUP, ed è identificato nella persona del legale rappresentante dell'Istituto.

Art. 2 – Premessa.

1. L'Istituto si avvale da circa vent'anni di un servizio di caffetteria, tavola calda e distribuzione automatica di bevande/cibi il cui costo ricade sui terzi utenti, **senza alcun genere di gravame finanziario per l'Istituto stesso.**
2. L'OSA denominato AlfaEspress Snc è l'attuale titolare del servizio in argomento, in scadenza il 31 dicembre 2017 previa proroga tecnica di mesi cinque a decorrere dal 1 agosto 2017 del contratto quinquennale stipulato il 1 agosto 2012 dopo procedura ad evidenza pubblica per l'affidamento del servizio.
3. Il servizio caffetteria/tavola calda è svolto in un locale posto al piano terra dell'istituto di circa 35mq ed un'altezza di circa 3 mt., con strutture mobili e attrezzature di **proprietà dell'attuale gestore.** Il locale è privo di climatizzatore, rendendo poco agevole la fruizione del servizio durante il periodo estivo. A tal fine, si precisa, come verrà specificato nelle condizioni contrattuali contenute nell'Allegato4, che l'aggiudicatario della presente procedura dovrà accollarsi anche l'installazione del climatizzatore.
4. Il locale è altresì privo di cappa di aspirazione: anche di questa installazione l'aggiudicatario dovrà farsi carico.
5. L'accesso al predetto locale caffetteria/tavola calda non è fornito di tenda o altra attrezzatura mobile schermante. Anche di questa installazione l'aggiudicatario dovrà farsi carico.
6. L'Istituto è formato da nr.1 piano terra e nr. 2 piani: attualmente sono dislocati nr. 6 distributori automatici, di cui 4 al piano terra, 1 al piano primo e 1 al piano secondo.
7. Il personale docente e non docente è quantificato in circa nr. 100 unità. Gli studenti sono quantificati in circa nr. 850 unità.
8. L'Istituto ha una rilevante attività esterna rivolta alle aziende del territorio nonché alle agenzie interinali di collocamento, che partecipano a svariati progetti svolti nei locali dell'Istituto.
9. Nelle attività di cui al punto precedente, rileva la presenza di una casa domotica, prima nel territorio, che si colloca al centro di iniziative di promozione e di ricerca.
10. Il Dirigente, previa consultazione del Consiglio d'Istituto in data 31 maggio 2017 (delibere nn.rr. 3/31-05, 4/31-05, 5/31-05, 6/31-05, 7/31-05, 8/31-05, 9/31-05) con determina nr. 80 del 5 luglio 2017, ha espresso la volontà di contrarre mediante procedura ad evidenza pubblica **ristretta agli OSA con sede operativa ex art. 46 c.c. situata nella Regione Lombardia**, ai sensi dell'art. 61 del D.Lgs. 50/2016, in osservanza della procedura prevista dall'art. 32 c.2 del D.Lgs. 50/2016, di



cui il Dirigente Scolastico svolge funzioni di RUP.

11. In considerazione del fatto che l'attuale servizio ha termine il 31 dicembre p.v. e che il servizio caffetteria/distributori automatici è ritenuto essenziale per un corretto svolgimento delle attività di offerta formativa, la presente procedura viene qualificata come urgente ai sensi dell'art. 61 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 3 – Oggetto

1. La *procedura*, ha come oggetto l'acquisizione del servizio di caffetteria, tavola calda, nonché di distribuzione automatica di bevande/cibi attraverso nr. 6 distributori automatici. Il predetto servizio viene definito in conformità all'art. 68 comma 1 del D.Lgs. 50/2016 Allegato XIII ivi richiamato, e in particolare tiene obbligatoriamente conto dei seguenti criteri:
 - a. rispetto dei requisiti generali previsti dalle vigenti disposizioni in materia igienico-sanitaria per qualsivoglia attività in campo alimentare, con particolare riferimento a:
 - i. adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione;
 - ii. prevenzione contaminazione trasmessa per via aerea;
 - iii. spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di sicurezza igienica;
 - iv. tutte le azioni volte ad impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa sulle superfici;
 - v. magazzinaggio a temperatura controllata con sufficiente capacità di mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.
 - b. rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza degli impianti siti nel bar e dei distributori automatici, con particolare riferimento a:
 - i. autorizzazione allo scarico dei reflui;
 - ii. certificazioni di sicurezza degli impianti idrico-sanitari, elettrici e a gas;
 - iii. conformità alla normativa sulla messa a terra degli impianti elettrici;
 - iv. conformità delle attrezzature e degli arredi alla normativa sulla prevenzione incendi;
 - c. rispetto delle normative vigenti in materia di piena accessibilità per le persone con disabilità;
 - d. rispetto della normativa vigente in materia di chioschi di tipo B, adibiti alla preparazione e somministrazione di pasti semplici (es. panini, cottura di prodotti surgelati, insalate, hamburger, patatine, verdure o altri prodotti simili) con particolare riferimento a:
 - i. smaltimento eventuali oli di frittura esausti;
 - ii. cappa di convogliamento di fumi e vapori;
 - iii. obbligatorietà del piano di autocontrollo e di HACCP (Hazard Analysis and Control of Critical Points, vale a dire Analisi del Rischio e Controllo delle Criticità);
 - iv. schede tecniche di prodotto;
 - e. obbligatorietà del piano di autocontrollo e di HACCP per i distributori automatici e relative schede tecniche di prodotto.
 - f. un'adeguata quota di prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica;
 - g. prodotti ricchi di fibre, in particolare cereali integrali e semintegrali, frutta fresca e secca, verdure crude, cotte e legumi, nonché pesce, olio extravergine d'oliva, uova, latte e yogurt, con una limitazione nel consumo di carni rosse e zucchero;
 - h. adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia;
 - i. divieto di cessione, a qualsiasi titolo, di bevande alcoliche e/o con effetti psicotropi accertati in letteratura scientifica;
 - j. il servizio di caffetteria e tavola calda si svolge dal 1 settembre al 15 luglio, con sospensione nei periodi di sospensione attività didattica (vacanze di Natale, di Carnevale, di Pasqua,)
 - k. il servizio di caffetteria e tavola calda seguirà il seguente **orario**:
 - i. durante le **attività didattiche**: dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle 15.00, il sabato dalle 8.30 alle 13.00.
 - ii. **dal termine delle lezioni al 15 luglio**: 8.00 - 15.00
 - iii. **dall'ultima settimana di agosto all'inizio delle lezioni**: 8.00 - 15.00

Art. 4 – Normativa di riferimento.

1. La *procedura* è disciplinata dall'art. 32 c. 2 del D.Lgs. 50/2016, applicata alla struttura organizzativa di una Istituzione Scolastica.
2. Relativamente alle procedure di scelta del contraente, si fa riferimento a:
 - a. artt. 36 e 61 comma 6 del D.Lgs. 50/2016 in materia di procedura ristretta, sotto soglia comunitaria;
 - b. 95 comma 2 del D.Lgs. 50/2016 in materia di criterio di aggiudicazione in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, unitamente a quanto suggerito dalla Delibera ANAC

- 1005/2016;
3. Relativamente alle caratteristiche di un servizio di ristorazione presso soggetti pubblici, si fa riferimento all'art. 144 del D.Lgs. 50/2016;
 4. Relativamente alla formazione della commissione giudicatrice, in assenza delle norme applicative degli artt. 77 e 78 del D.Lgs. 50/2016, si fa riferimento a quanto suggerito dall'ANAC nel comunicato del Presidente del 22 marzo 2017, e dunque alla delibera del Consiglio d'Istituto nr. 3/31-05 del 31 maggio 2017;
 5. Relativamente ai requisiti generali dei partecipanti alla procedura di selezione si fa riferimento all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
 6. Relativamente ai requisiti professionali, economici e tecnici dei partecipanti alla procedura di selezione si fa riferimento all'art. 83 del D.Lgs. 50/2016;
 7. Relativamente al soccorso istruttorio, si fa riferimento all'art. 83 del D.Lgs. 50/2016;
 8. Relativamente al principio di affidamento reciproco delle parti nella fase precontrattuale si fa riferimento all'art. 1337 del Codice Civile.
 9. Relativamente alla disciplina dell'adempimento delle obbligazioni contrattuali si fa riferimento agli artt. 1218-1229 del Codice Civile nonché agli artt. 1321-1352 del Codice Civile.
 10. Relativamente alla interpretazione del contratto si fa riferimento agli artt. 1362-1371 del Codice Civile.
 11. Relativamente al divieto pattizio di recesso unilaterale si fa riferimento all'art. 1373 c.4 del Codice Civile.
 12. Relativamente all'integrazione delle norme pattizie si fa riferimento all'art. 1374 del Codice Civile.
 13. Relativamente alla stipulazione di clausole penali si fa riferimento all'art. 1382 del Codice Civile.
 14. Relativamente al versamento di deposito cauzionale si fa riferimento all'art. 1782 del Codice Civile.
 15. Relativamente alla risoluzione per inadempimento e alle clausole risolutive espresse si fa riferimento agli artt. 1453-1462 del Codice Civile.
 16. Relativamente alla disciplina concessoria si fa riferimento in via analogica agli artt. 1587, 1576, 1579, 1581, 1583, 1584, 1592, 1593, 1594 del Codice Civile.
 17. Relativamente alle norme in materia di tutela igienico-sanitaria degli alimenti e delle bevande si richiamano:
 - i. L. 283/1962;
 - ii. D.P.R. 327/1980;
 - iii. Regolamento UE 178/2002;
 - iv. Regolamento UE 852/2004;
 - v. Regolamento UE 853/2004;
 - vi. D.Lgs. 193/2007;
 18. Relativamente alle caratteristiche alimentari di un servizio di ristoro in istituzione scolastica si fa riferimento alla L. 128/2013, art. 4 comma 5quater come richiamato dall'art. 144 del D. Lgs. 50/2016. Si richiama inoltre, come linea-guida, quanto disposto dalla L.107/2015 art. 1 comma 7.
 19. Relativamente alla normativa sul patto d'integrità si applica l'art. 1, comma 17 della L. 190/2012.

Art. 5 – Requisiti generali

1. La sussistenza anche di uno solo degli atti e/o fatti indicati nell'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 relativamente al rappresentante legale dell'OSA, costituisce **causa di esclusione** dalla graduatoria di merito.
2. In sede di predisposizione della graduatoria di merito, il possesso dei requisiti generali viene accertato mediante dichiarazione sostitutiva attraverso il documento allegato al presente disciplinare denominato **Allegato1**, sottoscritto dal legale rappresentante e siglato in ogni suo foglio, unitamente alla copia di un documento d'identità del sottoscrittore in corso di validità.
3. Al fine di prevenire qualsivoglia azione inconsapevolmente a supporto di attività imprenditoriali in qualsiasi grado e modalità attigue ad organizzazioni di tipo mafioso così come definite nell'art. 416bis del c.p., al di fuori del campo di applicazione del citato art. 80 del D.Lgs. 50/2016; in considerazione del rapporto contrattuale di lunga durata conseguente alla presente procedura, l'Istituto richiede la presentazione dell'autocertificazione di informazione antimafia previsto dal D.Lgs. 159/2011, art. 84 commi 3 e 4 attraverso il documento allegato al presente disciplinare denominato **Allegato1bis**, sottoscritto dal legale rappresentante e siglato in ogni suo foglio, unitamente alla copia di un documento d'identità del sottoscrittore in corso di validità.
4. L'assenza degli Allegati1 e 1bis o la loro incompleta compilazione e/o sottoscrizione o l'assenza di un valido documento d'identità costituisce **causa di esclusione** dalla graduatoria di merito, fatto salvo quanto previsto dall'art. 14bis.
5. Successivamente all'aggiudicazione definitiva e anteriormente alla stipula del contratto, l'Istituto provvede ad accertare la veridicità delle dichiarazioni di cui all'Allegato1 e all'Allegato1bis.

6. L'esito sfavorevole della **verifica di veridicità** è **causa di decadenza** dalla graduatoria di merito, oltre che delle conseguenze penalmente rilevanti derivanti dall'art. 483 del codice penale, fatta salva ogni altra valutazione della Procura della Repubblica di Bergamo circa l'effettiva sussistenza di una turbativa di procedura di selezione ad evidenza pubblica.

Art. 6 – Requisiti di idoneità professionale.

1. Ai fini della sussistenza dei requisiti di cui al comma 1, lettera a) dell'art. 83 del D.Lgs. 50/2016, vale a dire di idoneità professionale, l'Istituto richiede all'aggiudicatario definitivo i seguenti documenti **da presentare entro e non oltre quindici giorni dal ricevimento del decreto di aggiudicazione**:
 - i. **iscrizione alla competente Camera di Commercio per i settori merceologici ATECO "bar, caffetterie, altri esercizi con somministrazione di bevande" e "Commercio effettuato per mezzo di distributori automatici"**;

Art. 6bis – Requisiti economico-finanziari.

1. In merito ai requisiti economico-finanziari, contestualmente al decreto di aggiudicazione, ai sensi del comma 4 lett. b) e c) dell'art. 83 del D.Lgs. 50/2016, l'Istituto richiede all'aggiudicatario definitivo, i seguenti documenti da presentare **entro e non oltre quindici giorni** dal ricevimento del decreto di aggiudicazione:
 - i. i bilanci d'impresa relativi agli esercizi 2016, 2015, 2014 da cui si evincano in particolare i **rapporti tra attività e passività**;
 - ii. polizza assicurativa con **compagnia di primaria importanza e affidabilità**, a nome dell'aggiudicatario a tutela della responsabilità civile verso terzi e degli infortuni durante l'attività professionale svolta per l'attività di cui all'oggetto del presente disciplinare, con massimali adeguati all'ampiezza dell'attività svolta, per tutta la durata del contratto. La menzionata polizza dovrà coprire con le medesime modalità anche i danni provocati al locale assegnato in concessione per lo svolgimento dell'attività di cui al presente disciplinare per tutta la durata del contratto.

Art. 6ter – Requisiti tecnico-organizzativi.

1. In merito ai requisiti tecnici, contestualmente al decreto di aggiudicazione, l'Istituto richiede all'aggiudicatario definitivo, ai sensi del comma 6 dell'art. 83 del D.Lgs. 50/2016, i seguenti documenti **da presentare entro e non oltre quindici giorni dal ricevimento del decreto di aggiudicazione**:
 - (a) non meno di **tre forniture a P.A.** andate a buon fine, comprovate mediante dichiarazione delle P.A. medesime.
 - (b) **piano di autocontrollo e di HACCP** per l'attività di caffetteria/tavola calda e di distribuzione automatica di cibi/bevande.
 - (c) **scheda tecnica** dei prodotti commercializzati.
 - (d) **versamento** sul conto corrente bancario dell'Istituto IT05K0521653640000000000585 di deposito cauzionale pari a € 10.000,00 (=diecimila/00).

Art. 7 – Patto d'integrità.

1. Il concorrente alla presente procedura presenta, unitamente alla documentazione di gara, il documento denominato *patto d'integrità* sottoscritto in ogni suo foglio;
2. L'assenza del patto d'integrità, ovvero la mancata sottoscrizione in ogni suo foglio, costituisce **causa di esclusione** dalla graduatoria di merito.
3. Il predetto patto d'integrità è allegato al presente disciplinare con l'indicazione **Allegato2**.

Art. 8 – Criterio di aggiudicazione

1. La procedura adotta il criterio dell'**offerta economicamente più vantaggiosa, nel rapporto qualità/prezzo**.
2. Il punteggio massimo ottenibile è fissato in 100/100, di cui 70/100 sono relativi alla componente qualità dell'offerta e 30/100 alla componente prezzo.
3. La predetta valutazione si svolge secondo quanto fissato nel documento allegato al presente disciplinare con l'indicazione **Allegato3**.
4. Il predetto Allegato3 è predisposto su un campione di prodotti, c.d. *paniere*, ritenuti dall'Istituto strategici per la domanda dell'utenza. Gli stessi prodotti sono quindi riportati sia nella sezione *qualità* che nella sezione *prezzo*, contenente le basi d'asta individuate dall'Istituto.

5. Oltre al campione di cui al comma precedente, viene valutata l'offerta di talune **categorie di prodotti e servizi**: se il prodotto/servizio richiesto è offerto, viene attribuito il punteggio previsto, diversamente non viene attribuito alcun punteggio.
6. In riferimento alla valutazione della componente qualità, viene adottato il metodo dell'attribuzione di un coefficiente variabile tra 0 e 1 da parte di ciascun commissario di gara, su cui calcolare poi la media (si veda la Deliberazione ANAC nr. 1005 del 21 settembre 2016, pg. 13). Si fa quindi riferimento ai pesi indicati nell'Allegato3 moltiplicando il coefficiente medio ottenuto (valore tra 0 e 1) per il peso attribuito al criterio. L'arrotondamento sul risultato così ottenuto è calcolato alla seconda cifra decimale: se la terza cifra decimale è minore di 5, si arrotonda per difetto; se è maggiore o uguale a 5, si arrotonda per eccesso.
7. In riferimento alla quantificazione della componente prezzo, si fa riferimento alla seguente formula contenuta nella citata Deliberazione ANAC: $Vni=Rn/Rmax$, vale a dire: coefficiente della prestazione dell'offerta del concorrente n rispetto al requisito i = ribasso offerto dal concorrente n / ribasso dell'offerta più conveniente. Il valore compreso tra 0 e 1 così ottenuto viene poi moltiplicato per il peso attribuito al prezzo del prodotto come indicato in Allegato3. L'arrotondamento è calcolato alla seconda cifra decimale: se la terza cifra decimale è minore di 5, si arrotonda per difetto; se è maggiore o uguale a 5, si arrotonda per eccesso. Il concorrente ha facoltà di non proporre alcun ribasso con conseguente punteggio attribuito pari a zero. In tale fattispecie, ove risultasse comunque aggiudicatario, sarà tenuto a praticare il prezzo di vendita costituito dalla base d'asta fissata nell'Allegato3.
8. I risultati della predetta valutazione danno luogo alla predisposizione di una graduatoria di merito.
9. E' escluso dalla graduatoria di merito il concorrente che non raggiunga **il punteggio minimo di 40/70 sulla componente qualità**.
10. In caso di parità di punteggio complessivo, la procedura verrà aggiudicata al concorrente con il punteggio più alto nella componente qualità.
11. In caso di ulteriore parità, la procedura viene aggiudicata al concorrente con sede legale più vicina alla sede dell'Istituto, vale a dire: Treviso, via Caravaggio 52. Al fine di determinare la distanza effettiva, si fa riferimento alle mappe di Google (percorso automobilistico senza traffico).

Art. 8bis – Criteri di valutazione della qualità.

1. La Commissione Giudicatrice farà riferimento alla notorietà sul territorio nazionale dei marchi presentati nell'Allegato3, nonché alla reputazione dei marchi medesimi sulla base dei seguenti indicatori:
 - i. dimensione temporale della vita del marchio;
 - ii. numero di *stakeholders* relativi al marchio, vale a dire ampiezza delle relazioni dell'azienda con i suoi interlocutori esterni;
 - iii. esperienza diretta di utilizzazione del prodotto e di relazione con l'azienda;
 - iv. esperienza d'informazione attraverso *mass media, opinion leader, esperti*;
2. La Commissione Giudicatrice farà riferimento alla freschezza dei prodotti sfusi, alla produzione giornaliera, alla ditta produttrice secondo quanto indicato al comma precedente.
3. La Commissione Giudicatrice farà riferimento alla grammatura delle farciture offerte, privilegiando le grammature maggiori.
4. La Commissione Giudicatrice farà riferimento all'anno di fabbricazione dei distributori automatici.
5. La Commissione Giudicatrice applicherà poi quanto previsto dal comma 5 dell'art. 8, con i punteggi indicati nell'Allegato3, vale a dire per il servizio di **caffetteria/tavola calda**:

offerta prodotti integrali	pt.3,00
condimenti olio di oliva extravergine	pt.2,00
offerta spremute frutta fresca	pt.2,00
offerta tè verde	pt.2,00
offerta tisane	pt.2,00
offerta prodotti per celiaci	pt.1,00

ordinazione e pagamento elettronici tramite <i>app</i> per la gestione degli ordini degli studenti per l'intervallo	pt.3,00
casche self service	pt.2,00

6. La Commissione Giudicatrice applicherà poi quanto previsto dal comma 5 dell'art. 8, con i punteggi indicati nell'Allegato3, vale a dire per la **distribuzione automatica**:

offerta prodotti integrali	pt.3,00
offerta frutta fresca	pt.3,00
offerta frutta secca	pt.3,00
offerta prodotti per celiaci	pt.1,00

Art. 9– Istruzioni per l'ammissione alla procedura.

- Le seguenti istruzioni, di cui ai commi 2, 3, 4, 5 e 6 hanno **carattere cogente** e l'inosservanza anche di una sola di esse viene sanzionata con l'**inammissibilità** alla presente procedura.
- Il concorrente invia esclusivamente tramite servizio postale, **in forma completamente anonima**, una busta bianca senza indicazioni del mittente. Le uniche scritte ammesse, con penna di colore nero e in "**stampatello maiuscolo**" secondo la definizione di stampatello maiuscolo contenuta nell'Enciclopedia Treccani *on line* <http://www.treccani.it/enciclopedia/carattere-stampatello/>, sono:
 - "OFFERTA PER GARA SERVIZIO BAR E DISTRIBUTORI AUTOMATICI";
 - "ISS ARCHIMEDE VIA CARAVAGGIO 52, TREVIGLIO (BG)";
- Qualsiasi altro segno sulla busta oltre quelli indicati al comma 2 è causa di inammissibilità. Costituisce causa di inammissibilità anche l'invio a mezzo corriere da cui sia **desumibile in qualsivoglia modo il mittente**. Si ricorda che altresì è causa di **inammissibilità la siglatura sui lembi** della busta.
- La busta di cui sopra deve pervenire all'Istituto **entro e non oltre il 16 ottobre 2017 ore 12.00**, a pena di inammissibilità. **Non fa fede il timbro postale**.
- Dentro la busta bianca di cui sopra, vengono inserite due buste bianche: una senza alcun segno o dicitura deve contenere l'Allegato1, l'Allegato1bis e l'Allegato2. L'altra, con l'unica dicitura in stampatello maiuscolo di colore nero "OFFERTA ECONOMICA", contiene l'Allegato3. Si ricorda che è causa di **inammissibilità la siglatura sui lembi** delle buste.
- L'Allegato3 dovrà essere redatto esclusivamente in modalità olografa, con carattere "**stampatello maiuscolo**" chiaro e comprensibile, con penna di colore nero nelle colonne intitolate "descrizione offerta" (sezione A) e "ribasso offerto" (sezione B). Qualsiasi altra difformità dalla menzionata forma è causa di esclusione. Ove non sia comprensibile la descrizione di uno o più prodotti e/o il ribasso offerto, l'offerta non verrà esclusa ma non saranno valutati i prodotti la cui descrizione non è chiara e/o comprensibile.

Art. 10 – Commissione giudicatrice

- Sulla base di quanto deliberato dal Consiglio d'Istituto del 31 maggio 2017, in considerazione della manifestata opportunità di ricorrere ad un organo istituzionale preesistente alla procedura in parola, verificato che la giunta esecutiva - costituita in numero dispari per il triennio 2016-2019 per assenza di lista del personale non docente- risponde ai criteri individuati dal Consiglio d'Istituto, la commissione giudicatrice è pertanto individuata nei componenti della Giunta Esecutiva del triennio 2016-2019.
- I componenti della Giunta Esecutiva, in funzione di componenti della commissione giudicatrice, non operano come organo collegiale, ma esclusivamente come commissione giudicatrice. Ciascuno dei componenti pertanto assegna individualmente le valutazioni alle offerte, secondo quanto previsto dalla Delibera ANAC del 21 settembre 2016.
- La Commissione Giudicatrice così formata effettua le valutazioni previste dalla presente procedura in **assoluta assenza di collegamento** tra l'offerta presentata attraverso l'Allegato3 e l'identità anagrafica del concorrente come indicato nell'Allegato1, nell'Allegato1bis e nell'Allegato 2. E' garantita pertanto la completa libertà di giudizio, garantita dall'anonimato

- anagrafico dell'offerente.
4. Al fine di contemperare l'istanza di cui al comma precedente e la tutela del concorrente circa il corretto collegamento della sua offerta, la Commissione Giudicatrice opera con le seguenti modalità:
 - i. verifica il rispetto del termine di consegna delle buste, non ammettendo le buste pervenute oltre il termine;
 - ii. verifica l'assenza di segni come da art. 9 del presente disciplinare, non ammettendo le buste non conformi;
 - iii. appone sulle predette buste, con evidenziatore di color arancione, il numero progressivo identificativo: 1,2,3 ecc.;
 - iv. procede all'apertura della busta cui è stato assegnato il numero identificativo;
 - v. trascrive, con il medesimo evidenziatore e medesima grafia, il numero identificativo sulle due buste in essa contenute, sempre che le due buste siano conformi a quanto previsto dall'art. 9 del presente disciplinare. In caso contrario, il concorrente non viene ammesso;
 - vi. provvede all'apertura della busta contenente l'offerta economica trascrivendo sull'offerta presentata con l'Allegato3, con il medesimo evidenziatore e medesima grafia, il numero identificativo del concorrente.
 - vii. provvede alla valutazione dell'offerta secondo i metodi di cui agli artt.8 e 8bis del presente disciplinare.
 - viii. trascrive il punteggio per ogni singolo prodotto nell'apposito spazio con penna rossa.
 - ix. trascrive, con penna nera, a fianco del numero identificativo del concorrente, il punteggio complessivo ottenuto espresso in centesimi.
 - x. predispose la graduatoria di merito associando il punteggio al numero identificativo del concorrente.
 - xi. per ciascun concorrente incluso nella graduatoria di merito, procede all'apertura della busta contrassegnata con l'identificativo corrispondente, verificando la presenza e la completezza dell'Allegato1, dell'Allegato 1bis e dell'Allegato2.
 - xii. provvede alla eventuale esclusione dalla graduatoria di merito dei concorrenti non in regola con l'Allegato1 e/o l'Allegato1bis e/o l'Allegato2.
 - xiii. provvede alla predisposizione in chiaro della graduatoria di merito, associando cioè l'identità anagrafica al punteggio.
 5. Delle procedure di cui al comma precedente la Commissione dà atto attraverso la predisposizione di apposito processo verbale a firma dei componenti della commissione.
 6. Ove le menzionate operazioni non potessero esser concluse in un'unica seduta della Commissione, il materiale di gara viene custodito nella cassaforte del dirigente fino alla seduta successiva.
 7. La graduatoria di merito viene pubblicata sul sito istituzionale dell'Istituto (albo d'Istituto *on line*) entro cinque giorni dalla sua predisposizione.

Art. 11 – Aggiudicazione e fase pre-contrattuale.

1. L'aggiudicazione avviene a titolo definitivo con decreto del dirigente scolastico, non prima che siano trascorsi quindici giorni dalla data di pubblicazione sul sito istituzionale dell'Istituto della graduatoria di merito (albo d'Istituto *on line*)
2. E' facoltà del dirigente scolastico aggiudicare anche in presenza di **una sola offerta valida**, non ricadente pertanto nelle fattispecie descritte dagli artt. 12 e 13.
3. L'offerta aggiudicata sarà vincolante per il concorrente, sia sotto il profilo quantitativo che qualitativo, per il periodo di 180 giorni decorrenti dalla data indicata all'art. 9 del presente disciplinare. La modifica della prestazione offerta e/o del prezzo offerto costituiscono pertanto causa di inadempimento ex art. 1337 Codice Civile.
4. L'aggiudicazione definitiva diviene efficace e produttiva di effetti giuridici solo ed esclusivamente **dopo la verifica della sussistenza dei requisiti di cui agli artt. 5, 6, 6bis e 6ter** del presente disciplinare di gara, così come disposto dal c.7 dell'art. 32 del D.Lgs. 50/2016.
5. Il decreto di aggiudicazione, inviato via PEC, contiene i seguenti elementi essenziali:
 - i. estremi identificativi della procedura;
 - ii. CIG;
 - iii. numero di protocollo e data;
 - iv. graduatoria di merito;
 - v. documenti da presentare a riprova dei requisiti economico-finanziari;
 - vi. documenti da presentare a riprova dei requisiti tecnico-organizzativi;
 - vii. termine per la presentazione dei documenti ai punti v e vi;
 - viii. firma autografa del dirigente scolastico;

Art. 12 – Cause di esclusione dalla procedura.

1. Finalità essenziale della procedura è garantire l'eguaglianza formale e sostanziale dei concorrenti, nonché la libertà di valutazione della Commissione Giudicatrice, garantita quest'ultima dall'anonimato delle offerte.
2. Costituisce pertanto causa insanabile di esclusione dalla procedura l'inosservanza di quanto disposto dall'art. 9 del presente disciplinare, vale a dire esemplificativamente ma non esaustivamente:
 - i. identificabilità in qualsivoglia maniera del mittente della busta di partecipazione;
 - ii. presenza di segni sulla busta oltre l'unico ammesso ai sensi dell'art. 9 del presente disciplinare;
 - iii. presenza di sigle sui lembi della busta;
 - iv. busta pervenuta oltre il termine: si ricorda che **non fa fede il timbro postale**;
 - v. identificabilità del concorrente in qualsivoglia maniera dalla busta contenente gli Allegati 1, 1bis e 2;
 - vi. presenza di sigle sui lembi della busta contenente gli Allegati 1, 1bis e 2;
 - vii. presenza di segni sulla busta contenente l'Allegato 3 oltre l'unico ammesso ai sensi dell'art. 9 del presente disciplinare;
 - viii. presenza di sigle sui lembi della busta contenente l'Allegato 3;
 - ix. presenza di segni e/o sigle sull'Allegato 3;
 - x. Allegato 3 redatto non in forma olografa;
 - xi. Allegato 3 redatto non in carattere "stampatello maiuscolo";
 - xii. Allegato 3 redatto non con penna di colore nero;
 - xiii. qualsiasi altra difformità dell'Allegato 3 da quanto previsto al comma 5 dell'art. 9.
3. Costituisce altresì causa insanabile di esclusione dalla procedura l'offerta non avente ad oggetto il servizio di caffetteria, tavola calda, **unitamente** a quello di distribuzione automatica di bevande/cibi attraverso nr. 6 distributori automatici, così come disposto all'art. 3 del presente disciplinare.

Art. 13 – Cause di esclusione dalla graduatoria di merito.

1. Costituisce causa di esclusione dalla graduatoria di merito, **fatto salvo quanto previsto dall'art. 14bis**, la sussistenza di una delle seguenti fattispecie esemplificative e non esaustive:
 - i. il rappresentante legale dell'OSA, per propria autodichiarazione, si trova in una delle condizioni di esclusione previste dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
 - ii. l'Allegato 1 non viene presentato;
 - iii. l'Allegato 1 viene presentato non completo in ogni sua parte;
 - iv. l'Allegato 1 viene presentato senza la copia di un documento d'identità in corso di validità;
 - v. l'Allegato 1 viene presentato senza siglatura in ogni suo foglio;
 - vi. l'Allegato 1bis non viene presentato;
 - vii. l'Allegato 1bis viene presentato non completo in ogni sua parte;
 - viii. l'Allegato 1bis viene presentato senza la copia di un documento d'identità in corso di validità;
 - ix. l'Allegato 1bis viene presentato senza siglatura in ogni suo foglio;
 - x. l'Allegato 2 non viene presentato;
 - xi. l'Allegato 2 viene presentato non completo in ogni sua parte;
 - xii. l'Allegato 2 viene presentato senza siglatura in ogni suo foglio;
 - xiii. l'OSA non raggiunge il punteggio minimo di 40/70 sulla componente qualità.
 - xiv. l'OSA ha la propria sede **operativa** al di fuori della Regione Lombardia.

Art. 14 – Cause di decadenza dalla graduatoria di merito.

1. Costituisce causa insanabile di decadenza dalla graduatoria di merito la sussistenza di una delle seguenti fattispecie:
 - i. l'esito sfavorevole della verifica di veridicità dei requisiti generali di cui all'art. 5 del presente disciplinare;
 - ii. l'assenza di uno dei requisiti di idoneità professionale e/o finanziari e/o tecnico-organizzativi di cui agli artt. 6, 6bis e 6ter.
4. In caso di decadenza dell'aggiudicatario, il concorrente inserito alla posizione immediatamente successiva nella graduatoria di merito di cui al comma 7 dell'art. 10 diviene aggiudicatario, fatte salve le verifiche di cui al comma 4 dell'art. 11.
5. In caso di decadenza del concorrente successivamente divenuto aggiudicatario, si procede a scorrimento della graduatoria di merito di cui al comma 7 dell'art. 10 fino al suo eventuale esaurimento.

Art. 14bis – Soccorso istruttorio

1. In virtù della procedura di urgenza di cui all'art. 2 del presente disciplinare, in conseguenza che l'aggiudicatario dispone già - come da artt.6, 6bis, 6ter del presente disciplinare- di un termine di quindici giorni per regolarizzare i requisiti di idoneità professionale, economico-finanziari e tecnico-organizzativi, in considerazione della natura dei predetti requisiti richiesti, vale a dire requisiti legalmente previsti per qualsiasi OSA che svolga la propria attività con un minimo di esperienza e professionalità nel settore, nonché requisiti di natura sostanziale, l'Istituto non si avvale del soccorso istruttorio di cui al comma 9 dell'art. 83 del D.Lgs. 50/2016 fatto salvo quanto previsto al comma seguente.
2. L'Istituto assegna all'aggiudicatario un termine pari a cinque giorni decorrenti dalla data della comunicazione con cui viene assegnato il detto termine, per regolarizzare i seguenti **vizi formali**:
 - i. Allegato1 non completo in ogni sua parte;
 - ii. Allegato1 senza la copia di un documento d'identità in corso di validità;
 - iii. Allegato1 senza siglatura in ogni suo foglio;
 - iv. Allegato1bis non completo in ogni sua parte;
 - v. Allegato1bis senza la copia di un documento d'identità in corso di validità;
 - vi. Allegato1bis senza siglatura in ogni suo foglio;
 - vii. Allegato2 viene presentato non completo in ogni sua parte;
 - viii. Allegato2 senza siglatura in ogni suo foglio;

Art. 15 – Contratto.

1. Il contratto viene stipulato non prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione, ai sensi del comma 9 dell'art. 32 D.Lgs. 50/2016, ferme restando le preliminari verifiche sulla sussistenza dei requisiti generali, finanziari e tecnico-organizzativi.
2. Le condizioni contrattuali applicate sono contenute nel documento denominato *Allegato4*, allegato al presente disciplinare. Si forniscono di seguito solo alcuni elementi tecnico-finanziari al fine di agevolare il concorrente nella stima della redditività dell'attività, ferme restando le altre eventuali e al momento non quantificabili spese necessarie all'avvio dell'attività:
 - i. durata del contratto: cinque anni;
 - ii. gravami finanziari a carico del contraente:
 - a. installazione arredi e attrezzature tecniche (*una tantum*, proprietà dell'OSA aggiudicatario);
 - b. installazione climatizzatore (*una tantum*, proprietà dell'OSA aggiudicatario);
 - c. installazione cappa aspirazione (*una tantum*, proprietà dell'OSA aggiudicatario);
 - d. installazione tenda o altra struttura divisoria del locale bar (*una tantum*, proprietà dell'OSA aggiudicatario);
 - e. quota concessoria annuale per locale bar comprensiva di fornitura elettrica e idrica: € 6.252,00 (=seimiladuecentocinquantadue/00);
 - f. quota concessoria annuale per ciascun distributore automatico comprensiva di fornitura elettrica e idrica: € 597,44 (=cinquecentonovantasette/44);
 - g. quota annuale per avviamento attività commerciale: € 8.500,00 (=ottomilacinquecento/00)
 - h. versamento deposito cauzionale infruttifero (restituito integralmente a fine contratto in assenza d'inadempimenti): € 10.000,00 (=diecimila/00)
 - i. versamento a rimborso spese di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale Parte I, V Serie Speciale Contratti Pubblici: *una tantum*

Art. 16 – Sopralluogo per ricognizione tecnica.

1. **Entro e non oltre il 5 ottobre 2017** è ammesso un sopralluogo da parte di chi vi ha interesse per verificare in concreto la situazione logistica del locale bar e dei locali in cui disporre i distributori automatici.
2. L'interessato contatta l'ufficio tecnico alla *mailbox direttore@polotreviglio.it* per fissare tempi e modalità del sopralluogo.

Art. 17 – Privacy e accesso agli atti.

1. Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/03, si informa che i dati forniti dai concorrenti saranno oggetto di trattamento, da parte dell'Istituto (titolare del trattamento), nell'ambito delle norme vigenti, esclusivamente per le finalità connesse alla procedura.
2. Per l'accesso agli atti, si richiama la vigente normativa contenuta nella L. 241/1990 e s.m.i. nonché il D.P.R. 184/2006.

Art. 18 – Pubblicità

1. Ai sensi del combinato disposto dagli artt. 216 e 73 del D.Lgs. 50/2016, in assenza del previsto decreto del Ministro per Industria e i Trasporti, il presente Disciplinare viene pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Parte I - V Serie Speciale Contratti Pubblici, in Albo on line sul sito www.isarchimede.gov.it, inviato via PEC alle Camere di Commercio della Lombardia.
2. Il costo della pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale Parte I, V Serie Speciale Contratti Pubblici viene **rimborsato all'Istituto dall'aggiudicatario**, ai sensi del comma 11 dell'art. 216 del D.Lgs. 50/2016.

IL R.U.P.

Maria Chiara Pardi, DIRIGENTE SCOLASTICO

*referente del procedimento:
direttore s.g.a. M. Confalone*

