

Protocollo vedi segnatura

Treviglio, 29 settembre 2018

CIG: 7636272301 (costo a carico stazione appaltante pari a € 0,00, contributo ANAC esente)

Bando di gara per concessione di servizi:

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

(art. 164 D.Lgs. 50/2016 e smi)

1- Stazione appaltante.

I.S.I.S.S. *Archimede* di Treviglio (BG), via Caravaggio 52, 24047.

2 - Definizioni.

1. L'I.S.I.S.S. Archimede è denominato nel presente avviso Istituto.
2. La procedura ad evidenza pubblica per la concessione di servizi viene denominata nel presente bando Procedura.
3. L'Operatore del Settore Alimentare è denominato nel presente avviso OSA.
4. Il soggetto che partecipa alla procedura viene di seguito denominato nel presente avviso Concorrente.
5. Il Responsabile Unico del Procedimento è denominato nel presente avviso RUP, ed è identificato nella persona del legale rappresentante dell'Istituto: Maria Chiara Pardi.

3- Oggetto

La procedura ha come oggetto la concessione del servizio di caffetteria/tavola calda e del servizio di distribuzione di bevande/cibi attraverso distributori automatici ai sensi dell'articolo art. 164 D.Lgs. 50/2016 e smi). A tal fine si precisa che

1. L'Istituto intende avvalersi di un servizio di caffetteria, tavola calda e distribuzione automatica di bevande/cibi il cui costo ricade sugli utenti, senza oneri per l'Istituto, a partire dal giorno 07/01/19
2. L'attuale concessione, in scadenza il 31/08/18, è stata prorogata fino al 31/12/18 per il tempo strettamente necessario allo svolgersi della presente procedura di scelta del contraente
3. Il personale docente e non docente è quantificato in circa nr. 120 unità. Gli studenti sono quantificati in circa nr. 850 unità di cui circa 90 in fascia serale
4. Il servizio in oggetto è fruito anche da personale e studenti del CPIA2-Bergamo con sede nello stesso edificio
5. L'Istituto ha una rilevante attività esterna rivolta alle aziende del territorio che partecipano a svariati progetti svolti nei locali dell'Istituto
6. Il servizio caffetteria/tavola calda è posto in un locale al piano terra nei pressi dell'atrio dell'istituto di circa 35mq di ampiezza per 3 mt di altezza di cui si allega la piantina (allegato 8); il muro in cartongesso e la porta REI già presenti sono addizioni di proprietà dell'operatore uscente (AlfaEspress s.n.c.); il concessionario potrà acquisirli o installare le proprie addizioni più funzionali al servizio, garantendo comunque la chiusura a norma del locale con oneri a suo carico
7. Il locale è consegnato privo di impianti e di cappa di aspirazione: di questa installazione l'aggiudicatario dovrà farsi carico
8. La distribuzione automatica deve prevedere non meno degli attuali 6 distributori, di cui 4 al piano terra, 1 al piano primo e 1 al piano secondo
9. Il servizio di caffetteria e tavola calda si svolge dal 1° settembre al termine dell'esame di stato (circa 10 luglio), tranne nei periodi di sospensione dell'attività didattica (vacanze di Natale, di Carnevale, di Pasqua)
10. Il servizio di caffetteria e tavola calda opera nel seguente **orario**:
 - a. durante le attività didattiche:
 - da lunedì a venerdì dalle ore 8.30 alle 14.30
 - sabato dalle 8.30 alle 12.30.
 - b. dal termine delle lezioni al termine degli esami di stato e dall'ultima settimana di agosto all'inizio delle lezioni:
 - 8.00 - 14.00

11. il servizio di distribuzione automatica di bevande/cibi opera in tutti i giorni lavorativi dell'anno solare
12. Tutte le condizioni di svolgimento del servizio bar e distributori sono definite da un apposito **Capitolato** (allegato 6)
13. È fatto assoluto divieto di ricorso al subappalto, anche parziale

4 - Procedura di gara

La stazione appaltante adotta per la selezione del contraente la **procedura aperta** ai sensi dell'art. 60 comma 1 del Codice dei contratti pubblici D. Lgs. 56/2016 e smi

5 - Durata della concessione

Il servizio avrà durata **triennale** con decorrenza dal giorno successivo dalla data di sottoscrizione del contratto, ovvero dal verbale di consegna del servizio.

L'Istituto, entro la scadenza contrattuale, si riserva, la facoltà di disporre la proroga del servizio, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs.vo n. 50/2016, nella misura strettamente necessaria ed alle medesime condizioni contrattuali, nelle more di svolgimento e conclusione delle ordinarie procedure di scelta di un nuovo contraente.

Qualora il concessionario dovesse disdire il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo e giusta causa, l'Istituto potrà rivalersi, a titolo di penale, con riscatto della polizza fideiussoria e/o su tutto il deposito cauzionale definitivo (vedi successivo punto 13), fatto salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

Al termine della concessione, il concessionario dovrà rimuovere le proprie apparecchiature e ripristinare lo stato dei luoghi, senza alcun onere per l'amministrazione, nelle condizioni in cui si trovavano prima della stipula del contratto, entro 20 (venti) giorni, pena riscatto della polizza fideiussoria e/o l'incameramento della cauzione.

6 - Valore stimato della concessione

Il personale docente e non docente è quantificato in circa nr. 120 unità.

Gli studenti sono quantificati in circa nr. 850 unità di cui circa 90 in fascia serale.

Il servizio di caffetteria tavola calda è effettuato per circa 220 giorni (204 giornate annue di attività didattica e altre 3/4 settimane comprensive di esami di stato e attività di progettazione)

Il servizio di distribuzione automatica è utilizzato in tutto l'anno scolastico; dal 15 luglio al 25 agosto e nelle vacanze natalizie e pasquali è utilizzato dal solo personale amministrativo.

Il valore della concessione triennale è stimato pari a **€ 285.000 (IVA esclusa)** sulla base dei seguenti parametri

Servizio caffetteria/tavola calda: incasso giornaliero medio x giorni di servizio totali

- incasso giornaliero medio = 330 € (IVA esclusa)
- giorni di servizio = 220 gg/anno x 3 anni

Servizio di distribuzione automatica (2 distributori di caffè, 1 distributore di bevande e 3 distributori di cibo):

- incasso giornaliero medio = 80 € (IVA esclusa)
- giorni di servizio = 280 gg/anno x 3 anni

I dati sono valutati dalla stazione appaltante sulla base di flussi ipotizzati.

La concessione prevede un canone a favore dell'ente proprietario dell'edificio (Provincia di Bergamo) e un contributo a favore dell'istituto (quota annuale di avviamento), nonché l'offerta del servizio bar e rinfresco gratuito per famiglie e docenti negli open day annuali e una quota di consumazioni per rappresentanza istituzionale:

1. quota concessoria annuale per locale bar comprensiva di fornitura elettrica e idrica: € 6.252,00;
2. quota concessoria annuale per ciascun distributore automatico comprensiva di fornitura elettrica e idrica: € 597,44;
3. quota annuale per avviamento attività commerciale: € 2.000,00;
4. servizio bar e aperitivo per circa 200 persone durante gli open day di istituto (2-3 annui)
5. consumazioni per un valore massimo di € 500/anno per spese di rappresentanza del dirigente per attività istituzionali
6. versamento deposito cauzionale infruttifero (restituito integralmente a fine contratto in assenza d'inadempimenti): € 10.000,00 o in alternativa rilascio di polizza fideiussoria bancaria o assicurativa (in conformità all'art. 93 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.) che verrà svincolata alla scadenza del contratto con semplice richiesta della stazione appaltante.

La concessione prevede inoltre:

- installazione arredi e attrezzature tecniche (*una tantum*, proprietà dell'OSA aggiudicatario);

- installazione impianti idrico ed elettrico e cappa di aspirazione (*una tantum*, proprietà dell'OSA aggiudicatario);

7- Criterio di aggiudicazione del servizio e di attribuzione dei punteggi

La Concessione del servizio sarà aggiudicata con il criterio dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs n. 50/2016, con l'attribuzione di **100 punti (70 punti per l'OFFERTA TECNICA e 30 punti per l'OFFERTA ECONOMICA)**, eseguita da una commissione di aggiudicazione, nominata come indicato al successivo articolo 8, sulla base dei criteri sotto indicati, mediante l'applicazione del **metodo aggregativo compensatore**.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà determinata in base ai criteri e sotto-criteri e ai parametri convenzionali specificati in dettaglio in Allegati 4 (offerta tecnica) e Allegato 5 (offerta economica) e sintetizzati nella tabella sottostante. Per ciascuno dei criteri è indicato il massimo punteggio ottenibile.

ELEMENTI DI VALUTAZIONE				
ELEMENTI QUALITATIVI - OFFERTA TECNICA			Totale	70
A	Elementi relativi all'allestimento e gestionali		Punteggio MAX	25
A1	<i>progetto grafico e gestionale:</i>		5	
A2	<i>progetto organizzativo bar/tavola calda:</i>		7	
A3	<i>progetto organizzativo distributori:</i>		7	
A4	<i>progetto di sanificazione:</i>		6	
B	Elementi ristorativi		Punteggio MAX	24
B1	<i>progetto qualità di cibi e bevande bar/tavola calda:</i>		8	
B2	<i>progetto qualità di cibi e bevande distributori automatici:</i>		8	
B3	<i>Elementi di attenzione alla salute e alle possibilità di scelta</i>		8	
C	Criteri di sostenibilità ambientale e sociale		Punteggio MAX	6
C1	<i>Misure di riduzione dei consumi energetici e dell'impatto ambientale</i>		3	
C2	<i>Progetto per la raccolta differenziata e il riciclo dei rifiuti prodotti</i>		3	
D	Elementi migliorativi		Punteggio MAX	15
D1	<i>Soluzioni volte a semplificare e dematerializzare l'ordinazione e il pagamento</i>		5	
D2	<i>Soluzioni volte a realizzare ritorni economici diretti per i consumatori abituali</i>		5	
D3	<i>Possesso certificazione di qualità ISO 9001</i>		5	

ELEMENTI QUANTITATIVI - OFFERTA ECONOMICA			Totale	30
			Base d'asta	Ribasso (%)
E	Prodotti bar/tavola calda Listino di 20 prodotti/bevande (vedi allegato 5)	Fissato da staz. appaltante	Offerto da OSA	15
F	Prodotti distributori automatici Listino di 20 prodotti/bevande (vedi allegato 5)	Fissato da staz. appaltante	Offerto da OSA	15

Per la valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa il metodo aggregativo compensatore prevede la sommatoria dei coefficienti attribuiti per ciascun criterio/sotto-criterio richiesto, ponderati per il peso relativo del criterio/sotto-criterio.

A ciascun candidato il punteggio viene assegnato sulla base della seguente formula:

$$P_{(a)} = \sum_n [W_i * V_{(a) i}]$$

dove

$P_{(a)}$ = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

\sum_n = sommatoria

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V_{(a)i}$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) (variabile tra zero e uno);

I punteggi W_i sono quelli determinati nella tabella descrittiva degli elementi dell'offerta

I coefficienti $V_{(a)i}$ sono calcolati come di seguito esplicitato.

In relazione ai **criteri di natura qualitativa** i coefficienti $V_{(a)i}$ sono la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente da ciascun componente della commissione riparametrati ponendo 1 il coefficiente medio dell'offerta che ha ottenuto il coefficiente più alto.

Il metodo prevede la valutazione della qualità offerta su ciascun requisito da parte di ciascuno dei componenti della Commissione mediante un coefficiente discrezionale variabile da zero a uno secondo la seguente tabella

Nulla	peso 0,00	Più che buono	peso 0,75
Scarso	peso 0,20	Distinto	peso 0,80
Insufficiente	peso 0,40	Distinto/Ottimo	peso 0,85
Mediocre	peso 0,50	Ottimo	peso 0,90
Sufficiente	peso 0,60	Ottimo/Eccellente	peso 0,95
Buono	peso 0,70	Eccellente	peso 1,00

Per ciascun requisito, una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun concorrente, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti, viene attribuito il valore 1 al coefficiente dell'offerta che ha ottenuto il coefficiente più elevato su quel requisito e vengono di conseguenza riparametrati i coefficienti di tutte le altre offerte per quel requisito.

Il coefficiente medio riparametrato viene poi moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile in relazione al requisito, ottenendo quindi il valore $[W_i * V_{(a) i}]$ che sarà poi sommato su tutti i requisiti di carattere qualitativo dell'offerta tecnica, ottenendo l'indice di valutazione di ciascuna offerta ($P_{(a)}$).

Per quanto riguarda gli elementi di valutazione di **natura quantitativa** quale il prezzo, i coefficienti $V_{(a)i}$ a ciascun candidato sono assegnati con la seguente formula:

$$V_{(a)i} = R_{ai} / R_{maxi}$$

dove

$V_{(a)i}$ = Coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra 0 e 1

$R_{(a)i}$ = valore (ribasso) offerto dal concorrente a rispetto al requisito (i)

R_{maxi} = valore (ribasso) dell'offerta più conveniente sul requisito (i)

L'assegnazione dei coefficienti sarà effettuata attraverso interpolazione lineare tra il coefficiente pari a 1 (uno) attribuito al concorrente che avrà presentato il massimo ribasso percentuale sui prezzi posti a base di gara e il coefficiente pari a 0 (zero) al concorrente che non avrà presentato nessuno ribasso sui prezzi previsti.

La graduatoria ai fini dell'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà definita sulla base della sommatoria $P_{(a)}$ dei punteggi ottenuti da ciascuna offerta su tutti i requisiti.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta. Nel caso di più offerte che abbiano riportato un punteggio complessivo uguale, verrà individuato migliore offerente il concorrente che abbia riportato il maggior punteggio nell'offerta tecnica.

Nel caso di ulteriore parità si procederà all'individuazione del migliore offerente mediante sorteggio pubblico.

Qualora ricorrano i termini di cui all'art. 97 comma 3 del Codice si provvederà alla valutazione della congruità delle offerte dei concorrenti

La mancata presentazione da parte dei concorrenti della documentazione giustificativa per la verifica di congruità nonché la mancata presentazione della eventuale documentazione integrativa o la risposta ad eventuali richieste di chiarimento, entro i termini che saranno indicati nelle specifiche richieste, determinerà l'esclusione dalla gara dell'interessato e la segnalazione all'ANAC per l'iscrizione nel casellario informatico

8 - Commissione giudicatrice

- Sulla base dell'art. 77 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. e del comunicato del Presidente ANAC del 22 marzo 2017, la commissione giudicatrice sarà composta da cinque membri, di cui un presidente, scelti per particolare esperienza o competenza tra personale, genitori e studenti secondo i criteri individuati dal Consiglio di Istituto.
- La commissione sarà nominata dal RUP dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. Il RUP non può essere componente della commissione.
- La commissione dà atto delle operazioni attraverso la redazione di un verbale a firma del presidente e del segretario verbalizzante.
- La commissione valuterà le offerte in forma **anonimizzata**, come precisato agli artt. 9 e 15 del presente avviso.
- La commissione escluderà dalla procedura le offerte che presentino segni di riconoscimento o dati che rendano identificabile l'OSA sui documenti contenenti l'offerta tecnica e l'offerta economica
- Se le operazioni non potessero essere concluse in un'unica seduta della Commissione, il materiale di gara sarà custodito nella cassaforte del direttore SGA fino alla seduta successiva.
- La graduatoria di merito sarà pubblicata sul sito istituzionale dell'Istituto (albo d'Istituto *on line*) entro cinque giorni dalla sua predisposizione contestualmente alla proposta di aggiudicazione
- Sarà contestualmente inviata a tutti i concorrenti comunicazione dell'esito della procedura

9 - Presentazione delle offerte

Per la partecipazione alla presente gara il concorrente dovrà far pervenire il plico contenente la documentazione richiesta al seguente indirizzo:

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore ARCHIMEDE
Via Caravaggio 52, 24047 TREVIGLIO (Bg)

tramite il servizio postale o qualsiasi altro mezzo ritenuto idoneo, compresa la consegna a mano, entro il termine perentorio delle **ore 13,00 del 03/11/2018**.

La presentazione dell'offerta dopo il termine, anche per motivi di forza maggiore, determinerà l'esclusione dalla gara. Farà fede la data di protocollo da parte della scuola. **Non fa fede il timbro postale.**

La busta nella **parte esterna dovrà riportare unicamente:**

- indirizzo dell'OSA mittente
- indirizzo della scuola
- la dicitura: **OFFERTA PER GARA SERVIZIO BAR E DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

Il plico dovrà essere chiuso e sigillato con mezzo idoneo a escludere qualsiasi manomissione dello stesso, **controfirmato** sui lembi di chiusura.

Dentro il plico di cui sopra dovranno essere inserite **unicamente due buste bianche**, sigillate come sopra, recanti l'indicazione dell'OSA mittente e le diciture rispettivamente

Busta A – Documentazione amministrativa

Busta B – Offerta

La **Busta A** dovrà contenere l'istanza di partecipazione (Allegato1), la dichiarazione sostitutiva (Allegato2) e il Patto di integrità (Allegato3). Tutti gli allegati dovranno essere **siglati su ogni foglio dal legale rappresentante** ed essere accompagnati dalla **copia del documento di identità in corso di validità**.

La **Busta B** conterrà l'offerta tecnica (Allegato 4) e l'offerta economica (Allegato 5) redatte a mezzo stampa (utilizzando gli allegati forniti in formato word), nelle celle relative agli elementi di valutazione da A1 a D3 della offerta tecnica e nelle celle relative al "ribasso (%)" della offerta economica.

NOTA BENE:

I **documenti** inseriti nella **busta B** non devono recare **ALCUN SEGNO DI RICONOSCIMENTO O DATO CHE RENDA IDENTIFICABILE L'OSA**, a pena di esclusione dalla procedura.

Si precisa che per la commissione giudicatrice **le offerte saranno identificate solo attraverso un codice numerico**. La valutazione deve essere effettuata senza conoscere l'identità dell'OSA offerente, come dettagliato all'art. 15 del presente avviso.

10 - Soccorso istruttorio

Tutte le dichiarazioni formulate ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara devono essere rese secondo le modalità previste dal D.P.R. n. 445/2000 e successive integrazioni.

In caso d'irregolarità formali, cioè di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, le stesse potranno essere regolarizzate attraverso la procedura del c.d. "soccorso istruttorio", di cui all'art. 83, comma 9, del D.Lgs. n. 50/2016, non oltre il giorno successivo alla richiesta.

Costituiscono irregolarità essenziali **non sanabili** le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della documentazione stessa.

11 - 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 (anche eventualmente costituito in ATI), costituisce **causa di non ammissione alla procedura**
2. In sede di apertura delle domande di partecipazione alla gara, il possesso dei requisiti generali viene accertato mediante dichiarazione sostitutiva attraverso il documento allegato al presente avviso denominato **Allegato 2**, 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. L'assenza dell'Allegato 2 o la sua incompleta compilazione e/o sottoscrizione o l'assenza di un valido documento d'identità costituisce **causa di non ammissione alla procedura**
4. Successivamente alla proposta di aggiudicazione, l'Istituto provvede ad accertare la veridicità delle dichiarazioni di possesso dei requisiti generali di cui ai commi 1 e 2 per tutti gli OSA utilmente collocati nella graduatoria di merito;
5. 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.

12 – Requisiti professionali, economico-finanziari e tecnico-organizzativi.

1. Il possesso dei requisiti professionali viene accertato mediante dichiarazione di iscrizione alla camera di commercio industria e artigianato per l'attività oggetto della presente gara inserita nell'**Allegato 2**
2. In merito ai requisiti economico-finanziari, contestualmente al decreto di aggiudicazione, l'Istituto richiede all'aggiudicatario definitivo, ai sensi del paragrafo 5 della Determina AVCP nr. 4/2012, i seguenti documenti **da presentare entro e non oltre quindici giorni dall'invio della comunicazione di aggiudicazione**:
 - a. i bilanci d'impresa relativi agli esercizi 2017, 2016, 2015;
3. In merito ai requisiti tecnici, contestualmente al decreto di aggiudicazione, l'Istituto richiede all'aggiudicatario, ai sensi del paragrafo 5 della Determina AVCP nr. 4/2012, i seguenti documenti **da presentare entro e non oltre quindici giorni dall'invio della comunicazione di aggiudicazione**:
 - a. non meno di tre forniture a P.A. andate a buon fine, comprovate mediante dichiarazione delle P.A. medesime.
 - b. 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 avviso, 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 avviso per tutta la durata del contratto.
 - c. iscrizione alla competente Camera di Commercio per il settore merceologico ATECO 55.40 (bar, caffetterie, altri esercizi con somministrazione di bevande) e 47.99 (Commercio effettuato per mezzo di distributori automatici);
 - d. piano di autocontrollo e di HACCP per l'attività di bar/tavola calda e di distribuzione automatica di cibi/bevande.
 - e. scheda tecnica di ogni prodotto commercializzato.
 - f. versamento sul conto corrente bancario dell'Istituto IT64E052165342000000000585 di una somma pari a € 10.000,00 quale deposito cauzionale o in alternativa stipula di polizza fideiussoria come descritta al successivo punto 13;
4. La mancata sussistenza di uno solo dei requisiti di cui al comma precedente è causa di decadenza dalla posizione di aggiudicatario definitivo.
5. 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 2.

6. In caso di decadenza del concorrente successivamente divenuto aggiudicatario, si procede a scorrimento della graduatoria di merito fino al suo eventuale esaurimento.
7. Ove la graduatoria di merito fosse costituita da un unico concorrente è fatta salva la valutazione del dirigente scolastico di non applicare, temporaneamente, la decadenza per fondati motivi di necessità e urgenza a fronte di una concreta verifica del/i requisito/i mancante/i. Il dirigente in questo caso fissa un termine entro e non oltre cui l'aggiudicatario, unico concorrente in graduatoria, regolarizza la sua posizione, a pena di decadenza definitiva.

13 – Deposito cauzionale

Il deposito cauzionale è prestato, dall'Impresa aggiudicataria, a garanzia dell'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento a detti obblighi, nella misura di € 10.000,00, da costituirsi nelle forme e modalità di cui all' art. 103 del D. Lgs. 50/2016 e smi. Tale deposito dovrà essere versato prima dell'inizio della prestazione pena la revoca dell'affidamento.

Qualora la suddetta cauzione sia presentata nella forma della fideiussione assicurativa o bancaria, dovrà riportare e prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, la sua operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta dell'Amministrazione e la dichiarazione che rimarrà valida ed efficace dalla data di stipula del contratto fino al rilascio di apposita dichiarazione di svincolo da parte dell'Amministrazione appaltante.

Si precisa che per la fideiussione, da costituire quale garanzia definitiva, è necessaria l'autentica, a cura del Notaio, della firma del/dei funzionario/i che legalmente possono impegnare l'Istituto bancario o assicurativo; il suddetto Pubblico Ufficiale, nel contesto del medesimo atto di autentica, dovrà esplicitamente attestare che i summenzionati funzionari sono in possesso degli occorrenti poteri per impegnare legalmente l'Istituto bancario o la Compagnia di assicurazione.

14 – Patto d'integrità.

Il concorrente presenta, unitamente alla documentazione di gara, il documento denominato *patto d'integrità* sottoscritto in ogni suo foglio (**Allegato 3**)

L'assenza del patto d'integrità, ovvero la mancata sottoscrizione in ogni suo foglio, costituisce **causa di non ammissione alla procedura**

15 – Apertura delle offerte

In data **5 novembre 2018** alle ore **14,30** (salvo rinvio – in tal caso la nuova data sarà comunicata tramite PEC) presso la Biblioteca dell'Istituto Superiore ARCHIMEDE in Via Caravaggio 52, Treviso, il seggio di gara composto dal RUP, dal DSGA e da un rappresentante del Consiglio di Istituto, procederà in seduta pubblica all'apertura dei plichi regolarmente presentati e alla verifica della presenza di tutta la documentazione richiesta.

Il seggio di gara provvede a rendere anonime le offerte ammesse nel modo seguente: ad ogni offerta regolare sarà associato un numero progressivo. Il numero verrà trascritto sulle buste A e B. Il contenuto della busta B sarà inserito in una nuova busta fornita dall'amministrazione su cui sarà riportato il numero corrispondente all'offerta. La busta verrà sigillata e siglata dai membri del seggio di gara.

Le buste contenenti le offerte regolari, così anonimizzate, saranno trasmesse alla commissione giudicatrice per le operazioni di valutazione delle offerte.

Potranno assistere alle operazioni di apertura dei plichi, i rappresentanti legali delle ditte che hanno inviato le offerte o un loro sostituto munito di delega e documento di riconoscimento.

Delle suddette operazioni sarà redatto processo verbale.

L'eventuale esclusione in questa sede per irregolarità formali o mancanza di documenti essenziali verrà comunicata agli esclusi dalla stazione appaltante. Nel caso si evidenzino irregolarità sanabili, il DSGA provvederà a richiedere l'integrazione tempestiva, ai sensi dell'art. 11 del presente disciplinare

16 – Aggiudicazione e fase precontrattuale.

L'**aggiudicazione** avviene con decreto del dirigente scolastico trascorsi quindici giorni dalla data di pubblicazione sul sito istituzionale dell'Istituto (albo *on line*) della graduatoria di merito e della proposta di aggiudicazione, salvo interruzione dei termini come previsto dall'art. 33 del D. Lgs. 50/2016 e smi. Di tale aggiudicazione viene data contestuale comunicazione all'aggiudicatario e a tutti gli OSA inseriti nella graduatoria di merito.

È facoltà del dirigente scolastico aggiudicare anche in presenza di **una sola offerta valida**.

L'offerta aggiudicata sarà vincolante per il concorrente, sia sotto il profilo quantitativo che qualitativo, per il periodo di 180 giorni decorrenti dalla data ultima fissata per la presentazione delle offerte. La modifica della prestazione offerta e/o del prezzo offerto costituisce pertanto causa di inadempimento ex art. 1337 Codice Civile.

L'aggiudicazione diviene efficace e produttiva di effetti giuridici solo ed esclusivamente **dopo la verifica della sussistenza dei requisiti di cui agli artt. 11 e 12** del presente avviso di gara.

17 – Cause di inammissibilità alla procedura.

Costituisce causa d'inammissibilità alla procedura l'inosservanza di quanto disposto nel presente avviso, vale a dire:

1. busta pervenuta oltre il termine: si ricorda che **non fa fede il timbro postale**;
2. buste non sigillate e non siglate sul lembo di apertura;
3. il rappresentante legale dell'OSA, per propria autodichiarazione, si trova in una delle condizioni previste dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
4. uno o più tra gli allegati n.1, n.2 e n.3 sono mancanti o sono presentati non completi in ogni loro parte;
5. gli allegati sono presentati senza la copia di un documento d'identità in corso di validità;
6. uno o più documenti all'interno della busta B presentano segni di riconoscimento o dati che rendano identificabile l'OSA.

18 – Cause di esclusione dalla graduatoria di merito.

Costituisce causa di esclusione dalla graduatoria di merito la sussistenza di una delle seguenti fattispecie esemplificative e non esaustive:

1. Il concorrente non raggiunge il punteggio minimo di 40/70 nella offerta tecnica.

19 – Cause di decadenza dalla graduatoria di merito.

Costituisce causa di decadenza dalla graduatoria di merito la sussistenza di una delle seguenti fattispecie esemplificative e non esaustive:

1. l'esito sfavorevole della verifica di veridicità dei requisiti generali di cui all'art. 11 del presente avviso;
2. l'assenza di uno dei requisiti finanziari e/o tecnico-organizzativi di cui all'art. 12 del presente avviso, fatto salvo quanto ivi previsto al comma 7;
3. La presenza di pendenze debitorie verso l'istituto non saldate entro la data di pubblicazione della graduatoria definitiva.

20 – Contratto.

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 e smi, ferme restando le preliminari verifiche sulla sussistenza dei requisiti generali, finanziari e tecnico-organizzativi. Il contratto, comunque, dovrà essere firmato non oltre i 60 gg dal momento in cui l'aggiudicazione è divenuta efficace.

Il capitolato di gara di cui all'Allegato 6 è parte integrante del contratto.

21 – Sopralluogo per ricognizione tecnica.

Entro e non oltre il **22 ottobre 2018** 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.

L'interessato contatterà l'ufficio tecnico alla *mailbox* ufficio-tecnico@isarchimede.it per fissare tempi e modalità del sopralluogo.

22 – Privacy e accesso agli atti.

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.

Per l'accesso agli atti, si richiama la vigente normativa contenuta nella L. 241/1990 e smi nonché il D.P.R. 184/2006

Responsabile unico del procedimento:
dirigente dell'Istituto
Maria Chiara Pardi

Referente del procedimento:
direttore S.G.A.
Anna Elisabetta Urso