



Liceo Ginnasio "Giovanni Berchet"

Via della Commenda, 26 - 20122 Milano
Codice Fiscale 80126450156
Tel. 02/5450709
E-mail: MIPC05000V@istruzione.it
WEB: liceoberchet.edu.it



Milano, 12 Giugno 2021

Oggetto: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL'ART. 164 DEL D.LGS. N. 50/2016, DEL SERVIZIO BAR ALL'INTERNO DEL LICEO CLASSICO STATALE "G. BERCHET" DI MILANO – C.I.G. 87877443C2

DISCIPLINARE DI GARA

Il presente Disciplinare (come di seguito definito) intende regolamentare gli aspetti amministrativi della presente procedura di gara, disciplinata dagli artt. 60, 140 e ss., 164 e ss., del D.Lgs. n. 50/2016, i principali requisiti che la Concessione (come di seguito definita) dovrà possedere, nonché gli elementi che verranno negoziabilmente inseriti nel Contratto (come di seguito definito) da stipularsi con l'Affidatario (come di seguito definito).

Nel presente Disciplinare sarà utilizzata la terminologia di seguito specificata:

- a) Affidatario, Aggiudicatario o Concessionario: il soggetto cui, in caso di aggiudicazione, sarà affidato il contratto in relazione al servizio in oggetto, all'esito dell'avviata selezione ad evidenza pubblica;
- b) Amministrazione Concedente, Stazione Appaltante, Istituzione Scolastica, Istituto o Scuola: il soggetto pubblico che affida il contratto all'Operatore Economico (come di seguito definito) individuato mediante la presente procedura;
- c) Authority Virtual Company Passport o AVCpass: il sistema istituito presso l'A.N.AC. il quale, ai sensi dell'art. 216, comma 13, del D.Lgs. n. 50/2016, consente:
 - all'Amministrazione Concedente (come di seguito definita) l'acquisizione della documentazione comprovante il possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-professionale ed economico e finanziario, per la partecipazione alla presente procedura;
 - agli Operatori Economici, la produzione in via informatica dei documenti attestanti il possesso dei requisiti richiesti dall'Amministrazione Concedente;
- d) Bando di Gara: il documento che riassume le caratteristiche essenziali dell'affidamento, elaborato e pubblicato dall'Amministrazione Concedente con le forme e le modalità previste dalla normativa;
- e) Bar: la struttura, individuata nella porzione di fabbricato dell'Istituzione Scolastica sita in Milano, via della Commenda 26, che eroga un servizio di ristorazione mediante la somministrazione di bevande ed alimenti;
- f) Capitolato Tecnico o Capitolato: il capitolato descrittivo e prestazionale, costituente parte integrante e sostanziale del Bando e del Disciplinare medesimo, nel quale vengono precisate le

caratteristiche tecniche che le prestazioni da acquisirsi in capo all'Amministrazione Concedente devono possedere, e le ulteriori obbligazioni poste a carico delle parti;

- g) Codice: il Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50, recante «*Codice dei contratti pubblici*»;
- h) Concessione o Servizio di Ristorazione o Servizio: complessivamente intesa, la prestazione di gestione del Servizio di ristorazione da effettuarsi mediante Bar ubicato presso la sede del Liceo Classico Statale “G. Berchet”, via della Commenda n. 26, oggetto di procedura;
- i) Contratto: il documento negoziale che riassume e compendia gli obblighi reciprocamente assunti dalle parti, quale conseguenza dell'eventuale affidamento nella procedura in oggetto;
- j) Data di Attivazione del Servizio: la data indicata dall'Istituzione Scolastica all'Affidatario quale momento a partire dal quale l'Affidatario dovrà dare esecuzione al Servizio, con conseguente inizio della decorrenza del periodo di durata contrattuale;
- k) DGUE: il Documento di Gara Unico Europeo, redatto in conformità al modello di formulario approvato con regolamento dalla Commissione europea (UE) 2016/7 del 5 gennaio 2016. Il DGUE, ai sensi dell'art. 85, comma 1, del Codice, dovrà essere prodotto esclusivamente in formato elettronico, secondo le disposizioni del D.P.C.M. 13 novembre 2014, anche alla luce delle indicazioni fornite dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti con il Comunicato del 30 marzo 2018;
- l) Disciplinare di Gara: il presente documento, volto ad integrare il Bando di Gara e a regolamentare gli aspetti di svolgimento della procedura e gli elementi minimi negoziali della Concessione;
- m) Documento di Gara: qualsiasi documento prodotto dall'Amministrazione Concedente o al quale l'Amministrazione Concedente fa riferimento per descrivere o determinare elementi della Concessione o della procedura, nonché le informazioni sugli obblighi generalmente applicabili e gli eventuali documenti complementari;
- n) Indennità d'uso: l'importo periodico che il Concessionario dovrà corrispondere alla Città Metropolitana di Milano per l'utilizzo degli spazi pubblici destinati alla gestione del Servizio;
- o) Offerente, Concorrente, Operatore Economico o Operatore: l'Operatore Economico che concorre alla procedura, e che presenta la propria offerta in vista dell'aggiudicazione della Concessione;
- p) Offerta: complessivamente inteso, l'insieme delle dichiarazioni e dei documenti, di carattere amministrativo, tecnico (da qui in poi “Offerta Tecnica”) ed economico (da qui in poi “Offerta Economica”), che l'Operatore Economico sottopone alle valutazioni degli organi di procedura ai fini dell'aggiudicazione;
- q) PassOE: il documento attestante l'effettuata registrazione da parte del Concorrente al sistema AVCpass, ai fini del caricamento dei documenti volti a comprovare il possesso da parte dello stesso dei requisiti richiesti dall'Amministrazione Concedente;
- r) Posta Elettronica Certificata (PEC): il sistema di comunicazione in grado di attestare l'invio e l'avvenuta consegna di un messaggio di posta elettronica e di fornire ricevute opponibili ai terzi, conformemente alle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 82/2005, al d.P.R 68/2005 ed ulteriori norme di attuazione;
- s) Prezzi: gli importi che dovranno essere corrisposti dagli utenti per il Servizio svolto dal Concessionario, quantificati in base alla tipologia e quantità di Prodotto, quali risultanti dall'Offerta Economica presentata in gara dall'Aggiudicatario;
- t) Prezzi Unitari: importi relativi ai singoli Prodotti offerti nell'ambito del Servizio Bar e secondo le grammature minime indicate a seguire e nella documentazione allegata;

- u) Prodotti: alimenti, bevande e altri generi di conforto, che verranno distribuiti all'utenza nell'ambito del Servizio complessivamente inteso;
- v) Responsabile del Concessionario: l'esponente del Concessionario, individuato dal medesimo, che diviene l'interfaccia contrattuale unica del Concessionario stesso verso la Stazione Appaltante, e che è intestatario della responsabilità per il conseguimento degli obiettivi qualitativi ed economici relativi allo svolgimento delle attività previste nel Contratto e nella sua esecuzione. Trattasi di figura dotata di adeguate competenze professionali e di idoneo livello di responsabilità e potere decisionale, ai fini della gestione di tutti gli aspetti del Contratto;
- w) Responsabile del Procedimento o R.U.P.: l'esponente dell'Istituto cui competono i compiti relativi all'affidamento e all'esecuzione del Contratto previsti dal Codice, nonché tutti gli altri obblighi di legge che non siano specificatamente attribuiti ad altri organi o soggetti;
- x) Servizi accessori: i servizi connessi e strumentali all'esecuzione del Servizio complessivamente inteso, di seguito dettagliatamente individuati. L'esecuzione di tali servizi è a carico del Concessionario;
- y) Valore della Concessione: il valore complessivo della Concessione, costituito dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del Contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'Istituzione Scolastica quale corrispettivo della gestione del Servizio, ai sensi dell'art. 167 del Codice.

ART. 1 – STAZIONE APPALTANTE

Denominazione Ufficiale amministrazione aggiudicatrice: Liceo Classico Statale "G. Berchet"

Sede: via della Commenda, n. 26 – 20122 - Milano

Codice Fiscale: 80126450156

Responsabile Unico del Procedimento: Dirigente Scolastico, Prof. Domenico Guglielmo

Telefono: 02.5450709

Indirizzo di posta elettronica: mipc05000v@istruzione.it

PEC: mipc05000v@pec.istruzione.it

Determina a Contrarre del 19/05/2021 prot. n. 2130/2021

Codice Identificativo Gara (C.I.G.): 87877443C2

Codice AUSA: 0000324019

ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE – CAPITOLATO TECNICO

1. È indetta una procedura di gara per l'affidamento in concessione del servizio bar all'interno dell'Istituto Liceo Classico Statale "G. Berchet", sito in Milano alla via della Commenda, n. 26. Oggetto della presente procedura di gara è l'affidamento del servizio di ristoro che dovrà essere espletato con una dotazione minima di impianti professionali costituita da macchina da caffè, frigoriferi, forno elettrico, lavastoviglie, installazione di n. 3 distributori automatici di bevande calde ed un distributore di bevande fredde ed altre attrezzature di somministrazione che restano di proprietà del gestore. La presenza dei suddetti distributori di bevande calde e fredde, quali ulteriori punti di distribuzione oltre al banco, si rende necessaria al fine di evitare

assembramenti nei momenti di maggiore fruizione del servizio, vista la capienza dei locali adibiti a bar e le norme in materia di prevenzione epidemiologica da Covid-19 tuttora vigenti.

2. Il Servizio attiene allo svolgimento delle seguenti attività:

- **Servizio principale:** la gestione economico-funzionale del Bar interno all'Istituzione Scolastica presso la sede di Milano, via della Commenda 26, nei locali specificatamente indicati nella planimetria allegata al presente Disciplinare di Gara (*allegato 6*) consistente nell'approvvigionamento, preparazione sul posto e somministrazione di bevande e alimenti, anche attraverso n. 3 distributori automatici di bevande calde ed un distributore di bevande fredde, garantendo la predisposizione e affissione del listino prezzi dei prodotti offerti, così come risultante a seguito dell'aggiudicazione;
- **Servizi Accessori:** i servizi connessi all'esecuzione del Servizio Bar complessivamente inteso, quali:
 - o l'allestimento dei locali adibiti al Servizio Bar, con arredi, apparecchiature automatiche e attrezzature necessarie per l'espletamento del Servizio proposto, compresa l'installazione, la messa in esercizio, la disinstallazione nonché la realizzazione e/o l'integrazione degli impianti meccanici, elettrici e idrici negli spazi tecnici lasciati liberi per tali esigenze;
 - o gli interventi di manutenzione ordinaria, che comprendono le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle parti edili, impiantistiche, delle finiture e degli arredi fissi e mobili necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti. Le eventuali opere dovranno essere eseguite secondo norme e regolamenti vigenti e dovrà inoltre esserne previsto il collaudo. Tutte le opere costruite sul bene e relative pertinenze (ad esclusione di arredi ed attrezzature) sono immediatamente acquisite a patrimonio della Città Metropolitana di Milano, ai sensi dell'art 934 c.c., senza che competa al concessionario alcuna indennità o compenso previsti dall'articolo 936 c.c., fatto salvo diverso accordo con Città Metropolitana di Milano. Il Concessionario dovrà inoltre acquisire i vari titoli abilitativi rilasciati dalle competenti Autorità per l'esecuzione dei lavori e la realizzazione di tutte le opere necessarie per la conformità del punto bar alle prescrizioni previste in materia di igiene ed il titolo per l'esercizio dell'attività;
 - o la pulizia dei locali, degli arredi, delle attrezzature, delle apparecchiature automatiche e degli strumenti necessari per l'espletamento del Servizio;
 - o ottemperanza alle prescrizioni dell'ASL a seguito di sopralluoghi ispettivi;

3. **Richieste tassative:**

- o Presenza di almeno 2 unità di personale dedicate alla preparazione dei cibi ed a servire l'utenza, quanto meno negli intervalli delle lezioni e nei momenti di maggior affluenza;
- o Confezionamento giornaliero dei prodotti interamente sul posto;
- o Conformità degli allacciamenti degli impianti (gas, luce, acqua) e dei nuovi quadri elettrici alle norme vigenti sulla sicurezza;
- o Corretto smaltimento dei propri beni, strumenti, attrezzi, residui e rifiuti gettati nei contenitori di proprietà del gestore per la raccolta differenziata;
- o Elaborazione del DVR (Documento di Valutazione dei Rischi) e conseguente attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'attività in oggetto;
- o Svolgimento in presenza del servizio nei locali dell'Istituto all'uopo destinati. Tuttavia, nel caso in cui dovessero verificarsi situazioni eccezionali di tenore emergenziale, come ad esempio l'attuale pandemia da Covid-19, il servizio dovrà essere salvaguardato e reso in

ogni caso disponibile anche attraverso servizi di catering con gestione delle prenotazioni e dei pagamenti dei prodotti da parte dell'utenza in modalità telematica;

- o Stipula di idonea polizza assicurativa contro danneggiamenti causati – *inter alia* – anche da tentativi di furto riconducibili alla presenza del punto di ristoro.

4. Per l'espletamento del Servizio Bar, contestualmente al loro affidamento, l'Istituzione Scolastica concede al Concessionario l'uso dei locali (di cui alla planimetria allegata al presente Disciplinare di Gara), ubicati al piano terra dell'edificio, dietro il pagamento periodico di un'indennità d'uso da versare alla Città Metropolitana di Milano, secondo modalità ed entità dall'Ente Locale definite e gestite.
5. La Concessione in uso dei locali funzionali all'espletamento del Servizio è strettamente collegata alla durata e alle condizioni del Servizio.
6. La gestione del Servizio è da realizzarsi a cura del Concessionario ed a proprio rischio mediante personale ed organizzazione propri.
7. Tutte le attività dovranno essere svolte dal personale del Concessionario per tutta la durata del Contratto.
8. La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il Servizio, per cui il corrispettivo per l'erogazione dei prodotti sarà versato direttamente dagli utenti.
9. Le caratteristiche tecniche del Servizio e le prestazioni delle Parti sono dettagliatamente disciplinate, oltre che nel presente articolo, anche nello Schema di Contratto, allegato al presente Disciplinare di gara (*allegato 7*).
10. Il Servizio di ristorazione da effettuarsi mediante Bar andrà a beneficio dei soggetti presenti a vario titolo presso l'Istituto: sarà rivolto principalmente agli utenti interni, in numero presunto di circa 1000 studenti e circa 100 unità di personale docente ed ATA, più visitatori occasionali. 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. Ne discende che l'Istituto scolastico non può garantire un flusso minimo e certo per il servizio bar e che il gestore non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa nei confronti dell'Istituto scolastico né richiedere modifiche del contratto, anche di natura economica, per l'eventuale mancato utilizzo del servizio bar da parte degli utenti.
11. Il Servizio sarà affidato in Concessione, ai sensi dell'art. 164 e ss. del Codice, mediante il ricorso ad una procedura aperta, con applicazione del criterio selettivo dell'*Offerta economicamente più vantaggiosa* di cui all'art. 95 comma 2, del Codice, sulla base dei parametri e caratteristiche previsti nel presente Disciplinare di gara.
12. La Stazione Appaltante stipulerà, con il soggetto che si aggiudicherà la concessione in oggetto, un Contratto con cui verrà regolamentato l'affidamento del Servizio oggetto della Concessione.
13. Il luogo di svolgimento del Servizio è ubicato in Milano, via della Commenda n. 26, presso l'unica sede del Liceo Classico Statale "G. Berchet".
14. Tutte le comunicazioni dovranno essere inviate a mezzo posta elettronica, mediante un valido indirizzo PEC riconducibile in via esclusiva al Concorrente.
15. Durante il periodo di efficacia, il Contratto potrà essere modificato senza necessità di indire una nuova procedura di affidamento nei casi di cui all'art. 175 del Codice e nel rispetto dei limiti previsti dal medesimo articolo.
16. Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate all'Amministrazione Concedente;

diversamente, la medesima Amministrazione declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

ART 3 - DURATA DEL CONTRATTO

1. Il contratto con cui verrà perfezionato l'accordo negoziale relativo alla concessione del servizio in oggetto avrà validità e durata di n. 2 (due) anni: tale durata è rapportata al periodo 01/09/2021 – 31/08/2023. Il Contratto non è soggetto al tacito rinnovo né al rinnovo espresso e cesserà alla sua naturale scadenza senza obbligo di disdetta, preavviso, diffida o comunicazione alcuna. Il contratto potrà essere risolto anticipatamente da entrambe le parti per gravi e documentati motivi, a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento all'indirizzo comunicato al momento della sottoscrizione del Contratto o a quello diverso che sia stato formalmente comunicato all'altra parte.
2. L'Istituto Scolastico si riserva la facoltà di richiedere una eventuale proroga tecnica della durata massima di 1 anno per il tempo necessario alla stipula dei nuovi contratti a seguito di espletamento di gare ad evidenza pubblica.

ART 4 - ORARIO DEL SERVIZIO BAR E CALENDARIO

1. ORARIO – Come indicato nello schema di contratto allegato al presente disciplinare, l'orario di funzionamento del bar è il seguente: **dal lunedì al venerdì dalle 7,45 alle 15,00 e il sabato dalle 7,45 alle 13,00**. Il bar resterà chiuso nei giorni di domenica, festivi, altre chiusure deliberate dal Consiglio di Istituto, mese di agosto e quando richiesto dall'autorità competente, nel rispetto delle norme di ordine pubblico, senza diritto di indennizzo alcuno. L'orario del servizio potrà subire modesti aggiustamenti, tramite accordo tra la Presidenza e il Gestore, per variazioni introdotte nell'orario delle lezioni o delle attività pomeridiane (attività curriculari, corsi di recupero, ecc.), senza che ciò comporti per il gestore compensi aggiuntivi o indennizzi di sorta.
2. CALENDARIO - Il funzionamento del bar deve essere garantito in tutti i giorni feriali dal lunedì al sabato dal 01 settembre, secondo il calendario scolastico che verrà comunicato dalla Presidenza all'inizio dell'anno scolastico; nei periodi di sospensione dell'attività didattica, il servizio sarà garantito da lunedì a sabato dalle 7,45 alle 12,30. Il controllo sul rispetto degli orari e del calendario è demandato al Dirigente Scolastico.

ART 5 – INDENNITA' D'USO A CARICO DEL GESTORE

1. Il riferimento è a quanto stabilito nella comunicazione CMM del 28/06/2018 avente ad oggetto i "Criteri generali per l'affidamento dei servizi di ristoro".
2. L'indennità d'uso è annua ed è determinata dall'Amministrazione della Città Metropolitana di Milano, indipendentemente dai periodi di sospensione dell'attività didattica o di chiusura della scuola.
3. Tale indennità verrà automaticamente aggiornata annualmente sulla base del 100% della variazione accertata dall'ISTAT nel mese di agosto dei prezzi al consumo per operai ed impiegati.
4. Non darà diritto ad alcun risarcimento la revoca della concessione in uso dovuta a inadempienze del gestore.
5. Il mancato pagamento dell'indennità d'uso, trascorsi 120 giorni dalla scadenza prevista, comporta l'automatica risoluzione per inadempimento del rapporto contrattuale ed il conseguente incameramento del deposito cauzionale. In tali casi, i locali dovranno essere

lasciati liberi e sgombri, ai sensi dell'art. 823 comma 2 c.c.; in mancanza, Città Metropolitana di Milano procederà d'ufficio con spese a carico del Gestore.

6. I soggetti che abbiano situazioni di irregolarità con Città Metropolitana di Milano rispetto all'utilizzo dei locali ed al pagamento dell'indennità sono considerati carenti dei presupposti necessari per essere ammessi a partecipare alla presente procedura per la concessione del servizio bar. Ove tale situazione di irregolarità emergesse soltanto in un momento successivo alla stipula del contratto, la stessa sarà considerata giusta causa di risoluzione automatica ed immediata del contratto medesimo, con obbligo di risarcimento del danno a carico del Concessionario.
7. Le caratteristiche della corresponsione dell'indennità d'uso sono dettagliatamente disciplinate, oltre che nel presente articolo, anche nello Schema di Contratto, allegato al presente Disciplinare di gara.

ART. 6 – IMPORTI A BASE DI GARA

1. Ai sensi dell'art. 167 del Codice, il Valore della Concessione è costituito dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del Contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'Istituzione Scolastica quale corrispettivo della gestione del Servizio, per un importo complessivo presunto pari a € 130.000,00 (euro centotrentamila/00), Iva esclusa e al netto degli oneri di sicurezza.
2. Il Valore della Concessione è stato determinato sulla base del fatturato specifico delle due annualità (anni 2018-2019) relativo alla gestione del servizio bar all'interno dell'Istituto da parte dell'affidatario uscente.
3. Il Concessionario assumerà a proprio carico il rischio operativo del Servizio e sarà remunerato dagli utenti mediante il pagamento dei prezzi relativi ai prodotti acquistati; il Concessionario si obbliga altresì a versare periodicamente e nelle modalità comunicate da Città Metropolitana di Milano l'indennità d'uso di cui al precedente art. 5.
4. E' comunque onere del Concessionario elaborare, relativamente ai costi della sicurezza afferenti all'esercizio della propria attività, il Documento di Valutazione dei Rischi, e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi alle proprie attività.

ART. 7 – OPERATORI ECONOMICI

1. Sono ammessi alla partecipazione alla procedura tutti i soggetti previsti dall'art. 45 del Codice.
2. Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.
3. Non sono ammessi a partecipare gli Operatori che si trovino, a causa di atti compiuti o omessi prima o nel corso della procedura, in una delle situazioni di cui all'art. 80, commi 1, 2, 4 e 5, del Codice o di cui alle ulteriori disposizioni normative che precludono soggettivamente gli affidamenti pubblici. Ove ricorrano tali situazioni, l'Istituzione Scolastica potrà escludere gli Operatori in qualunque momento della procedura. Altresì non sono ammessi a partecipare le ditte, o loro consociate, precedentemente gestrici del servizio bar all'interno dell'Istituto scolastico, che abbiano avuto contestazioni ufficiali per inadempienze relative al contratto di gestione in vigore, non risolte/definite in pieno accordo con il D.S. del liceo Classico Statale "G. Berchet".
4. Non sono ammessi a partecipare i soggetti che abbiano situazioni di irregolarità con Città Metropolitana di Milano rispetto all'utilizzo dei locali ed al pagamento dell'indennità, come già specificato nel precedente art. 5.

5. E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario di Operatori Economici, o aggregazione di imprese di rete, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di Operatori Economici.
6. E' fatto divieto al Concorrente che partecipa alla gara in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale.

ART. 8 – CRITERI DI SELEZIONE

1. I Concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nel presente articolo.
2. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante *AVCpass* in conformità alla delibera A.N.AC. n. 157 del 17 febbraio 2016.
3. Ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. a), b) e c) del Codice, sono inammissibili le offerte ritenute irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara e/o sono state ricevute in ritardo rispetto ai termini indicati nel bando o nell'invito con cui si indice la gara, e/o sono giudicate anormalmente basse dall'amministrazione giudicatrice.
4. Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. a) e c) del Codice, sono inammissibili le offerte rispetto alle quali la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.
5. Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente Disciplinare. In particolare, ai fini dell'affidamento, gli Operatori Economici dovranno possedere, ai sensi dell'art. 83 del Codice:
 - a) adeguati requisiti di idoneità professionale;
 - b) adeguata capacità economica e finanziaria;
 - c) adeguate capacità tecniche e professionali.

REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE

6. I Concorrenti dovranno:
 - I. essere in regola con l'iscrizione nel Registro delle imprese tenuto dalla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura competente o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali, per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara;
 - II. essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori (possesso di DURC valido) e al pagamento di imposte e tasse secondo la legislazione vigente;
 - III. essere in regola con i pagamenti dovuti sia ad altri istituti scolastici sia alle Amministrazioni territoriali competenti, nel caso stia utilizzando, o abbia utilizzato in passato, locali di proprietà dello stesso Ente in altre aggiudicazioni di servizi;
 - IV. possedere i requisiti professionali per l'esercizio delle attività di Somministrazione Alimenti e Bevande (SAB) previsti da Regione Lombardia ed essere in possesso della relativa abilitazione.

REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA

7. I Concorrenti dovranno possedere:

- I. un **fatturato globale di impresa medio annuo**, calcolato riferendosi alla media degli ultimi tre esercizi finanziari disponibili (il cui bilancio, o altro documento fiscale o tributario equivalente, sia stato già approvato alla data di pubblicazione del Bando), **non inferiore a € 80.000,00 (euro ottantamila/00), Iva esclusa;**
 - II. un **fatturato specifico medio annuo** relativo a **servizi analoghi a quelli oggetto di affidamento**, calcolato riferendosi alla media degli ultimi tre esercizi finanziari disponibili (il cui bilancio o altro documento fiscale o tributario equivalente sia stato già approvato alla data di pubblicazione del Bando), **non inferiore a € 40.000 (euro quarantamila/00), Iva esclusa.**
8. La documentazione comprovante il possesso dei suddetti requisiti andrà allegata alla domanda di partecipazione alla presente procedura.
 9. Con riferimento ai requisiti di cui ai precedenti punti I e II, si precisa che tali valori sono richiesti al fine di garantire la solidità economica e finanziaria dell'Operatore che sarà individuato per svolgere il Servizio oggetto della presente gara. Tale Servizio richiede una particolare attenzione per la complessità e varietà di prestazioni richieste, le quali devono garantire *standard* di qualità adeguati alla rilevanza degli interessi coinvolti nell'affidamento e alla tipologia di utenza a cui le stesse sono dirette.
 10. Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.
 11. L'Operatore Economico che, per fondati motivi, non è in grado di presentare le referenze richieste dall'Amministrazione Concedente, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla medesima Amministrazione Concedente

REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE

12. I Concorrenti dovranno **aver eseguito negli ultimi tre anni solari antecedenti alla data di pubblicazione del Bando di Gara** un servizio analogo al Servizio di Bar nei confronti di committenti pubblici o privati;
13. I Concorrenti dovranno essere in grado di garantire – nel caso in cui dovessero verificarsi situazioni eccezionali di tenore emergenziale, come ad esempio l'attuale pandemia da Covid-19 – la prosecuzione del servizio, anche attraverso servizi di catering con gestione delle prenotazioni e dei pagamenti dei prodotti da parte dell'utenza in modalità telematica;
14. In sede di procedura, il possesso dei requisiti di cui sopra dovrà essere dichiarato mediante il DGUE.

ART. 9 – DISCIPLINA DEL SOCCORSO ISTRUTTORIO

1. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 83, comma 9, del Codice, le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda potranno essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui al presente articolo.
2. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE e della ulteriore documentazione amministrativa, con esclusione di quelle afferenti all'Offerta Economica e Tecnica, l'Amministrazione Concedente assegna al concorrente un termine congruo, non superiore a 10 (dieci) giorni solari, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

3. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara.
4. L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta.
6. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.
7. Al di fuori delle ipotesi di cui all'art. 83, comma 9, del Codice è facoltà dell'Amministrazione Concedente invitare, se necessario, i Concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

ART. 10 – GARANZIE A CORREDO DELL'OFFERTA

1. Ai sensi della comunicazione CMM del 28/06/2018 avente ad oggetto i "Criteri generali per l'affidamento dei servizi di ristoro", l'Aggiudicatario, entro la stipulazione del contratto, dovrà costituire un deposito cauzionale, a garanzia degli adempimenti contrattuali, pari almeno alle indennità d'uso annuali dovute.
2. Prima della stipula del Contratto, inoltre, il Concessionario dovrà, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, dotarsi di idonea polizza assicurativa, ai sensi dell'art. 103, comma 7, del Codice, stipulata con primaria compagnia di assicurazione, volta a coprire tutte le ipotesi di responsabilità civile (R.C. Terzi, R.C. Dipendenti, R.C. Contrattuale) e i relativi danni, materiali, corporali e di natura patrimoniale, che il Concessionario stesso, o i soggetti comunque incaricati dal medesimo, possano arrecare alla Amministrazione Concedente, agli utenti o a soggetti terzi nel corso o in occasione della somministrazione delle prestazioni di cui al presente Contratto, come meglio descritto nello schema di contratto allegato al presente disciplinare di gara.
3. La suddetta polizza dovrà prevedere un massimale per sinistro non inferiore ad € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) e non potrà prevedere esclusioni che limitino la copertura delle responsabilità sopra descritte.

ART. 11 – CONTRIBUZIONE ALL'AUTORITÀ NAZIONALE ANTICORRUZIONE E RICORSO AL SISTEMA AVCPASS

1. I Concorrenti effettuano, **a pena di esclusione**, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'A.N.AC. (già Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture), ai sensi dell'art. 1, commi 65 e 67, della L. n. 266/2005 e della Deliberazione della predetta Autorità n. 1174 del 19 dicembre 2018, nella misura da quest'ultima prevista.
2. L'Offerta dovrà essere corredata dalla prova dell'avvenuto pagamento della contribuzione dovuta dall'Offerente.
3. A comprova dell'avvenuta contribuzione all' A.N.AC., il partecipante presenta la ricevuta del pagamento, da effettuare con una delle seguenti modalità:
 - "Pagamento on line", mediante il nuovo Portale dei pagamenti dell'A.N.AC., scegliendo tra i canali di pagamento disponibili sul sistema PagoPA;
 - "Pagamento mediante avviso", utilizzando le infrastrutture messe a disposizione da un Prestatore dei Servizi di Pagamento (PSP) abilitato a PagoPA (sportelli ATM, applicazioni di home banking - servizio CBILL e di mobile payment, punti della rete di vendita dei

generi di monopolio - tabaccai, SISAL e Lottomatica, casse predisposte presso la Grande Distribuzione Organizzata, ecc.). Si precisa che il nuovo servizio non consente il pagamento presso i PSP senza l'avviso di pagamento ovvero con la sola indicazione del CIG e del codice fiscale dell'Operatore Economico.

ART. 12 - SOPRALLUOGO

1. Ciascun Concorrente avrà la facoltà di effettuare apposito sopralluogo presso il sito di esecuzione delle attività oggetto di affidamento, con lo scopo di prendere esatta cognizione dello stato dei luoghi e formulare, così, la propria offerta.
2. Il sopralluogo preventivo dei locali del bar verrà effettuato presso la sede dell'Istituto ubicato in Milano, via della Commenda 26, previo appuntamento da prenotare – entro la data di presentazione dell'offerta – con il Responsabile del Procedimento, reperibile a mezzo posta elettronica all'indirizzo mipc05000v@istruzione.it
3. La richiesta di sopralluogo deve riportare i seguenti dati dell'Operatore Economico: nominativo del Concorrente; recapito telefonico; recapito e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo. Data, ora e luogo del sopralluogo saranno comunicati ai Concorrenti a seguito della richiesta con almeno due giorni di anticipo.
4. Ciascun Operatore potrà effettuare il sopralluogo mediante n. 2 persone al massimo.
5. A dimostrazione dell'avvenuto sopralluogo verrà rilasciata dall'Istituto un'apposita attestazione indicante il nominativo dell'Operatore Economico e il giorno dell'avvenuto sopralluogo.

ART. 13 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

1. L'Offerta e la documentazione da allegarvi dovranno essere redatti in lingua italiana, in conformità alla normativa vigente in materia di concessioni, e sarà vincolante per l'Offerente il termine di 180 (centottanta) giorni solari dalla data ultima fissata per la scadenza del termine di presentazione delle Offerte.
2. L'Offerta dovrà consistere in un unico plico, chiuso, non trasparente, sigillato, controfirmato sui lembi di chiusura e recante all'esterno la dicitura:
«NON APRIRE – PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO, IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL'ART. 164 DEL D.LGS. N. 50/2016, DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR ALL'INTERNO DEL LICEO CLASSICO STATALE "G. BERCHET", UBICATO IN MILANO, VIA DELLA COMMENDA, N. 26 – CIG 87877443C2 – Scadenza offerta 29/06/2021» oltre alla denominazione dell'Offerente, codice fiscale e indirizzo PEC per le comunicazioni.
3. Il suddetto plico dovrà pervenire, perentoriamente ed a pena d'esclusione, entro le **ore 12,00 del giorno 29/06/2021**, da intendersi come termine improrogabile, al seguente indirizzo: **LICEO CLASSICO STATALE "G. BERCHET", VIA DELLA COMMENDA, N. 26 – 20122 MILANO.**
4. Il plico di Offerta potrà essere consegnato, entro e non oltre il termine predetto, mediante raccomandata A/R, agenzia di recapito autorizzata o a mano. In caso di consegna a mano, essa potrà essere effettuata esclusivamente nelle giornate non festive dal lunedì al venerdì, dalle ore 8 alle ore 15, all'indirizzo di Via della Commenda 26 – 20122 Milano. Verrà rilasciata apposita ricevuta con l'indicazione dell'ora e della data di consegna. Si segnala che, a prescindere dalla modalità di trasmissione delle offerte, ai fini del rispetto del termine di ricezione delle stesse farà fede il timbro in entrata apposto dal competente Ufficio dell'Istituto. Le offerte tardive, anche per cause di forza maggiore, saranno escluse in quanto irregolari ai sensi dell'art. 59,

comma 3, lett. b) del Codice. Il recapito dei plichi, indipendentemente dalla modalità utilizzata, sarà incombente a esclusivo rischio del mittente, il quale non potrà sollevare eccezione alcuna ove, per qualsiasi motivo, i plichi non dovessero pervenire in tempo utile.

5. Il plico di Offerta dovrà contenere al proprio interno le seguenti buste, a loro volta chiuse, non trasparenti, sigillate con ceralacca o equivalente sistema e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti la denominazione dell'Offerente, l'indicazione dell'oggetto della Concessione e le seguenti diciture:
 - i. **Busta A – Documentazione Amministrativa**
 - ii. **Busta B – Offerta Tecnica**
 - iii. **Busta C – Offerta Economica**
6. La mancata sigillatura del plico e delle buste “A”, “B” e “C” inserite nel plico, nonché la non integrità dei medesimi tale da compromettere la segretezza, sono cause di esclusione dalla gara. Si precisa che per “sigillatura” deve intendersi una chiusura ermetica recante un qualsiasi segno o impronta, apposto su materiale plastico come striscia incollata o ceralacca, tale da rendere chiusi il plico e le buste, attestare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente, nonché garantire l'integrità e la non manomissione del plico e delle buste.
7. La **Busta “A” (Documentazione Amministrativa)** dovrà contenere i documenti e le dichiarazioni di seguito indicate:
 - a) domanda di partecipazione alla gara (*allegato 1*);
 - b) dichiarazione integrativa del Concorrente (*allegato 2*);
 - c) dichiarazione sostitutiva cumulativa (*allegato 3*);
 - d) documento di gara unico europeo – DGUE, in conformità al modello comunitario, reperibile all'indirizzo <https://espd.eop.bg/espd-web/filter?lang=it>, redatto esclusivamente in formato elettronico, secondo le disposizioni del D.P.C.M. 13 novembre 2014, anche alla luce delle indicazioni fornite dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti con il Comunicato del 30 marzo 2018. I Concorrenti potranno, altresì, riutilizzare un DGUE già utilizzato in una procedura precedente, purché producano apposita dichiarazione integrativa a conferma della validità delle informazioni ivi contenute. Il DGUE dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante o dal soggetto comunque abilitato ad impegnare il Concorrente. In caso di sottoscrizione ad opera di soggetto diverso dal legale rappresentante, dovrà essere prodotta nella Busta “A” anche copia conforme all'originale, da rendersi con le modalità di cui all'art. 19, del D.P.R. n. 445/2000, del titolo abilitativo. Ai fini della validità del DGUE dovrà essere inserita copia di un documento di identità di ciascun soggetto sottoscrittore, in corso di validità;
 - e) prova dell'avvenuto pagamento, se dovuto, della contribuzione dovuta dall'Offerente all'A.N.AC., di cui all'art. 11 del presente Disciplinare di Gara, con riferimento alla presente procedura.

All'interno della Busta A, il Concorrente dovrà inserire altresì copia in formato elettronico (ad es., su Pen-Drive) di tutta la documentazione prodotta in cartaceo. **I documenti contenuti nella “Busta A – Documentazione Amministrativa” non potranno fare alcun riferimento all'Offerta Tecnica e all'Offerta Economica, a pena di esclusione.**

8. La **“Busta B – Offerta Tecnica”** dovrà contenere, **a pena di esclusione:**

- a) una sintetica Relazione Tecnica che riprenda uno alla volta i criteri al riguardo individuati nel bando e di attestazione delle voci tramite allegati. Eventuali *brochure* o altra documentazione di tipo dimostrativo non saranno oggetto di valutazione;
- b) copia di un documento di identità di ciascun soggetto sottoscrittore, in corso di validità.

Tutta la documentazione contenuta nella “Busta B” dovrà essere sottoscritta a margine di ogni foglio per sigla, e, in calce, con firma per esteso e leggibile dal legale rappresentante dell’Offerente o dal soggetto comunque giuridicamente abilitato a impegnare l’Offerente medesimo.

All’interno della Busta B, il concorrente dovrà inserire altresì copia in formato elettronico (ad es., su Pen-Drive) di tutta la documentazione prodotta in cartaceo. **La Documentazione contenuta nella Busta “B” non potrà fare alcun riferimento a valori economici offerti, a pena di esclusione.**

9. La “Busta C – Offerta Economica” dovrà contenere, **a pena di esclusione:**

- a) la scheda per l’offerta economica compilata, nella quale saranno specificati i prezzi offerti per i singoli prodotti, con le grammature e nella tipologia merceologica indicata comprensivi di ogni onere a carico del gestore e dell’IVA (*allegato 4*);
- b) copia di un documento di identità di ciascun soggetto sottoscrittore, in corso di validità;

Nell’ambito dell’Offerta Economica dovranno essere indicati i valori offerti sia in cifre che in lettere. In caso di discordanza fra il valore indicato in cifre e quello in lettere, sarà ritenuta valida l’Offerta in lettere. In caso di indicazione di valori recanti un numero di cifre decimali dopo la virgola, saranno considerate esclusivamente le prime due cifre decimali, senza procedere ad alcun arrotondamento.

Saranno escluse le offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell’art. 59, comma 3, lett. a) del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche.

L’Offerta Economica non potrà presentare correzioni che non siano espressamente confermate e sottoscritte a margine dall’Offerente, lasciando in evidenza gli elementi oggetto di correzione.

La Dichiarazione di Offerta Economica dovrà essere sottoscritta, a pena di esclusione, a margine di ogni foglio per sigla, e in calce, con firma per esteso e leggibile dal legale rappresentante dell’Offerente o dal soggetto comunque giuridicamente abilitato a impegnare l’Offerente stesso.

All’interno della Busta C, il concorrente dovrà inserire altresì copia in formato elettronico (ad es., su Pen-Drive) di tutta la documentazione prodotta in cartaceo.

ART. 14 – MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

1. La Concessione sarà aggiudicata **mediante il criterio selettivo dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo**, ai sensi dell’art. 95 del Codice.
2. La graduatoria verrà formata in ragione dei criteri di valutazione di seguito stabiliti:

Criteri di valutazione	Punteggio massimo
<i>Offerta Tecnica (PT)</i>	<i>70</i>
<i>Offerta Economica (PE)</i>	<i>30</i>
PUNTEGGIO TOTALE (PT+PE)	100

3. La migliore Offerta sarà determinata dal **punteggio complessivo (Punteggio totale)** più alto, che sarà ottenuto sommando il “**Punteggio Tecnico**” (PT) e il “**Punteggio Economico**” (PE):
4. Il **punteggio di merito tecnico - PT - (max 70 punti)** verrà attribuito sulla base della valutazione dei seguenti criteri:

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA		PUNT. MAX
1.a	Qualità delle materie prime (Km 0 e/o a filiera corta in conformità del D.M. n. 65/2020) e tracciabilità della filiera produttiva degli alimenti e delle bevande da servire presso il bar interno, ulteriori rispetto agli standard minimi previsti nella scheda dell’offerta economica, nonché nello schema di contratto allegati al presente disciplinare di gara	05
1.b	Possesso delle certificazioni di qualità: ISO 22000:2018 p. 15 ISO 9001:2015 p. 10	25
1.c	Servizio prestato nelle scuole, anche in diversi istituti (p. 3 per ogni anno scolastico – si calcolano solo anni scolastici interi)	30
1.d	Servizio garantito in situazione di emergenza Covid nell’anno scolastico 2020/2021, anche con servizi di catering con gestione delle prenotazioni e dei pagamenti dei prodotti da parte dell’utenza in modalità telematica	10
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO		70

5. Il “Punteggio Economico” (PE) consentirà l’assegnazione di massimo 30 (trenta) punti, mediante l’applicazione dei seguenti criteri:

Si individuerà il **prezzo più basso rispetto all’elenco dato di prodotti richiesti e valutati nella scheda di cui all’allegato 4**, ottenuto moltiplicando i singoli prezzi per i rispettivi coefficienti e sommando gli importi così ottenuti. Saranno eliminate le offerte le cui somme prezzi risultino inferiori del 20% alla media delle somme prezzi delle offerte presentate. A tale offerta economicamente più conveniente verrà attribuito un punteggio massimo di **30 punti**.

Alle altre offerte verrà assegnato un punteggio decrescente secondo la seguente formula: **30 : x = A : B** (x = punteggio da assegnare; A = offerta della ditta esaminata; B = offerta economicamente più conveniente).

6. Si procederà all’Aggiudicazione anche in presenza di una sola Offerta, purché giudicata valida e congrua. Il Liceo Classico Statale “G. Berchet”, qualora, a suo insindacabile giudizio, ritenesse di non avere offerte congrue ed idonee, potrà decidere di non procedere all’aggiudicazione, senza che nulla sia dovuto ai partecipanti alla gara e senza che essi possano sollevare in merito alcuna eccezione o pretesa di sorta. È altresì facoltà dell’Istituto Scolastico, a suo insindacabile giudizio, sospendere, rinviare ovvero annullare la procedura selettiva senza che i soggetti offerenti possano richiedere indennità o compensi di sorta.
7. Nel caso in cui le Offerte di due o più Concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo,

ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il Concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio per il prezzo.

8. Nel caso in cui le Offerte di due o più Concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'Offerta Tecnica, verrà privilegiato l'offerente con il quale è già intercorso un rapporto collaborativo senza demerito nei 6 (sei) anni precedenti alla indizione della presente procedura; qualora tale requisito non fosse dirimente, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.
9. L'Amministrazione potrà decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna Offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del Contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 95, comma 12, del Codice.

ART. 15 – SVOLGIMENTO DELLA PROCEDURA DI GARA

1. Le operazioni di gara si svolgeranno presso la sede dell'Istituzione Scolastica, sita in Milano, via della Commenda, 26. Alla seduta pubblica potrà presenziare il legale rappresentante del soggetto Offerente, ovvero un rappresentante dell'Offerente munito di idoneo documento di riconoscimento in corso di validità, di delega scritta e di fotocopia del documento di riconoscimento del delegante in corso di validità.
2. Delle operazioni di gara verrà redatta apposita verbalizzazione. La documentazione di gara sarà custodita a cura del R.U.P., con modalità tali da garantire la riservatezza delle Offerte nel corso della procedura e la conservazione dei plichi all'esito della medesima.
3. La valutazione dei documenti e delle Offerte Tecniche ed Economiche pervenute sarà svolta da apposita Commissione giudicatrice, composta da n. 3 membri, nominata ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. n. 50/2016, delle Linee Guida A.N.AC. n. 5, e delle ulteriori previsioni applicabili, dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. La composizione della Commissione giudicatrice, ai sensi di legge, sarà pubblicata sul sito dell'Istituzione scolastica, sezione "Amministrazione trasparente". La Commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei Concorrenti e fornisce ausilio al R.U.P. nella valutazione della congruità delle offerte.

APERTURA BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

4. Il R.U.P. provvederà, in seduta pubblica, all'apertura delle sole Offerte pervenute in tempo utile, secondo il loro ordine cronologico di invio risultante dal timbro apposto sul plico di Offerta.
5. La seduta pubblica relativa all'apertura dei Plichi di Offerta e delle "Buste A - Documentazione Amministrativa" si terrà in data **06/07/2021, alle ore 10:00** presso l'Istituzione Scolastica.
6. In tale seduta verrà verificata la regolarità formale dei plichi stessi e quella delle Buste e, previa apertura delle "Buste A - Documentazione Amministrativa", la corrispondenza della documentazione amministrativa ivi contenuta rispetto alle prescrizioni del Codice, del Bando di Gara, del presente Disciplinare e della normativa comunque applicabile.
7. In tutti i casi in cui fossero necessarie delle valutazioni sul tenore dei documenti presentati dagli Offerenti, e su tutte le altre questioni insorte nel corso della procedura, sarà facoltà del R.U.P. sospendere se del caso temporaneamente la seduta pubblica, o aggiornarla a successiva data della quale verrà data comunicazione ai Concorrenti mediante i mezzi previsti nel presente Disciplinare o dalla legge almeno 2 (due) giorni prima della data fissata.

APERTURA BUSTA B – OFFERTA TECNICA

8. Concluse le predette verifiche da parte della Commissione, in data **07/07/2021** si aprirà la seduta relativa all'apertura delle "Buste B – Offerta Tecnica" in base allo stesso ordine utilizzato per

l'apertura delle "Buste A - Documentazione Amministrativa", verificando la completezza della documentazione ivi contenuta, senza alcuna valutazione nel merito delle proposte tecniche. In seduta riservata, la Commissione procederà all'esame e alla valutazione delle Offerte Tecniche dei soli Concorrenti che abbiano presentato una documentazione amministrativa (di cui alla busta A) completa e regolare, al fine di procedere all'ammissione delle relative offerte al prosieguo di procedura e all'attribuzione del relativo punteggio tecnico.

APERTURA BUSTA C- OFFERTA ECONOMICA

9. Conclusa la valutazione delle Offerte Tecniche, la Commissione procederà all'apertura delle "Buste C - Offerta Economica", alla lettura dei valori offerti in lettere e all'attribuzione dei punteggi per questo parametro.
10. Sommando i punteggi previsti per l'offerta economica e quella tecnica, la Commissione stilerà la graduatoria provvisoria e formulerà la proposta di aggiudicazione in favore della migliore offerta risultata congrua.
11. La graduatoria stilata potrà essere utilizzata per disporre eventuali subentri, entro il periodo di validità del contratto, secondo l'ordine della graduatoria stessa.

ART 16 -AGGIUDICAZIONE

1. La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 85, comma 5, del Codice, sull'Offerente cui l'Amministrazione Concedente ha deciso di aggiudicare la Concessione.
2. Prima dell'Aggiudicazione, l'Amministrazione, ai sensi dell'art. 85 comma 5, del Codice, richiede al Concorrente cui ha deciso di aggiudicare la Concessione di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass.
3. L'Amministrazione Concedente aggiudica la Concessione, subordinando l'aggiudicazione nella sua efficacia alla prova positiva dei requisiti dell'Aggiudicatario dichiarati in sede di gara.
4. È escluso dalla procedura e, se risultasse già aggiudicatario, decadrà dall'aggiudicazione, il soggetto che abbia situazioni di irregolarità con Città Metropolitana di Milano, in particolare con riferimento all'utilizzo dei locali e al pagamento dell'indennità. L'Istituto acquisirà da CMM, prima di procedere con l'aggiudicazione definitiva e con la successiva sottoscrizione del contratto, una dichiarazione di insussistenza di pendenze e/o irregolarità e/o inadempimenti relativi all'utilizzo degli spazi all'interno della scuola e al pagamento dell'indennità d'uso.
5. L'aggiudicazione definitiva sarà pubblicata all'albo online del sito web dell'Istituto e comunicata a tutti i soggetti inclusi in graduatoria entro cinque giorni dall'approvazione, ai sensi dell'art. 76 del Codice.
6. A conclusione dell'*iter* di aggiudicazione, l'Amministrazione Concedente inviterà l'Aggiudicatario, a mezzo di raccomandata o PEC, a produrre la documentazione di legge occorrente per la stipula del Contratto.
7. Ai sensi dell'art. 80, comma 12, del Codice, in caso di presentazione di falsa dichiarazione o falsa documentazione, l'Amministrazione Concedente ne dà segnalazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione.

ART. 17 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

1. Successivamente all'aggiudicazione, con l'Aggiudicatario verrà stipulato un Contratto conforme ai contenuti del presente Disciplinare, del relativo Capitolato e dello Schema di Contratto allegati al presente Disciplinare, secondo le modalità previste all'art. 32, comma 14, del Codice.
2. L'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per l'Aggiudicatario, mentre per l'Istituzione Scolastica diventerà tale solo dopo la stipulazione del Contratto che deve avere luogo, ai sensi dell'art. 32, comma 8, del Codice, entro il termine di **sessanta** giorni.
3. Il Contratto non sarà comunque stipulato prima di **trentacinque** giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione ai sensi dell'art. 32, comma 9, del Codice, salvo quanto previsto dai successivi commi 10 e 11 del citato art. 32.
4. Prima della stipula del Contratto, il soggetto Aggiudicatario sarà tenuto a costituire un deposito cauzionale pari almeno alle indennità d'uso annuali dovute, a garanzia degli adempimenti contrattuali, nonché a presentare apposita polizza assicurativa, secondo quanto previsto nel presente disciplinare e nello Schema di Contratto.
4. Il Concessionario sarà tenuto al pagamento di tutte le spese contrattuali dovute secondo le leggi in vigore (imposta di bollo, diritti fissi di scritturazione, ed eventuali imposte di registro).

ART. 18 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

E' vietata la cessione totale o parziale del contratto. La cessione del contratto è nulla a ogni effetto. Non è consentito al Gestore il subappalto o il sub-affidamento del servizio nemmeno in forma parziale, pena la risoluzione del contratto in danno. Per ogni altra inadempienza o fatti qui non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, valgono i termini dell'art. 1453 c.c.

ART. 19 – OBBLIGHI DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il Concessionario si impegna alla stretta osservanza degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla L. n. 136/2010 («*Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia*») e del D.L. n. 187/2010 («*Misure urgenti in materia di sicurezza*»), convertito con modificazioni dalla L. n. 217/2010, e relative modifiche, integrazioni e provvedimenti di attuazione, sia nei rapporti verso l'Istituzione Scolastica che nei rapporti con la Filiera delle Imprese.

ART. 20 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E NORMATIVA RELATIVA ALLA PROTEZIONE DEI DATI

1. Ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE n. 679/2016, («Regolamento (Ue) 2016/679 del Parlamento Europeo e Del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE - regolamento generale sulla protezione dei dati»), in relazione ai dati personali il cui conferimento è richiesto ai fini della gara, si precisa che:
 - a) titolare del trattamento è il Dirigente Scolastico, Prof. Domenico Guglielmo;
 - b) il Responsabile della Protezione dei dati è dott. Giancarlo Favero giancarlo.favero@capitalsecurity.it ;

- c) il trattamento dei dati avviene ai soli fini dello svolgimento della gara e per i procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti, nel rispetto del segreto aziendale e industriale;
 - d) il trattamento è realizzato per mezzo delle operazioni, o del complesso di operazioni, di cui all'art. 4, comma 1, n. 2 del Regolamento UE n. 679/2016, con o senza l'ausilio di strumenti elettronici o automatizzati, e comunque mediante procedure idonee a garantirne la riservatezza, poste in essere da persone autorizzate al trattamento dei dati personali sotto l'autorità diretta del titolare o del responsabile;
 - e) i dati personali conferiti, anche giudiziari, il cui trattamento è autorizzato, sono gestiti in misura non eccedente e comunque pertinente ai fini dell'attività sopra indicata, e l'eventuale rifiuto da parte dell'interessato di conferirli comporta l'impossibilità di partecipazione alla gara stessa;
 - f) i dati possono essere portati a conoscenza delle persone autorizzate al trattamento dei dati personali sotto l'autorità diretta del titolare o del responsabile e dei componenti della Commissione di gara, possono essere comunicati ai soggetti verso i quali la comunicazione sia obbligatoria per legge o regolamento, o a soggetti verso i quali la comunicazione sia necessaria in caso di contenzioso;
 - g) i dati non verranno diffusi, salvo quelli per i quali la pubblicazione sia obbligatoria per legge;
 - h) l'interessato che abbia conferito dati personali può esercitare i seguenti diritti:
 - i) chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati;
 - j) qualora il trattamento sia basato sull'art. 6, par. 1, lett. a) del Regolamento UE n. 679/2016, oppure sull'art. 9, par. 2, lett. a) del Regolamento UE n. 679/2016, revocare il consenso in qualsiasi momento senza pregiudicare la liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca;
 - k) proporre reclamo al Garante per la Protezione dei Dati Personali;
 - l) i dati conferiti saranno conservati per un periodo di tempo necessario all'esecuzione del contratto e al rispetto delle previsioni che disciplinano la conservazione delle procedure di affidamento.
2. Con l'invio dell'Offerta, i Concorrenti esprimono il consenso al trattamento dei dati personali forniti.

ART. 21 – LEGGE REGOLATRICE DEL RAPPORTO

1. Il rapporto contrattuale di cui al Servizio sarà regolato dalla Legge Italiana; l'affidamento di cui alla presente procedura è inoltre subordinato all'integrale e assoluto rispetto della vigente normativa in tema di contratti pubblici.
2. L'Aggiudicatario dovrà comunicare immediatamente all'Amministrazione Concedente – pena la risoluzione di diritto del rapporto contrattuale ai sensi dell'art. 1456 c.c. – ogni variazione rispetto ai requisiti di cui all'art. 80 del Codice e della normativa di settore, come dichiarati e accertati prima della sottoscrizione del Contratto, che valga a comportare il difetto sopravvenuto dei predetti requisiti.
3. L'Amministrazione Concedente si riserva la facoltà, durante l'esecuzione del Contratto, di verificare la permanenza di tutti i requisiti di legge in capo al Concessionario, al fine di

accertare l'insussistenza degli elementi ostativi alla prosecuzione del rapporto contrattuale e ogni altra circostanza necessaria per la legittima acquisizione delle relative prestazioni.

4. Qualora nel corso del rapporto dovesse sopravvenire il difetto di alcuno dei predetti requisiti, il medesimo rapporto si risolverà di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c.

ART. 22 DOCUMENTI ALLEGATI

1. Per quanto non espressamente previsto nel presente Disciplinare, si fa rinvio alle disposizioni di legge applicabili in materia di contratti pubblici.
2. Sono allegati al presente Disciplinare, e costituiscono parte integrante dello stesso:
 - All. 1 – domanda di partecipazione alla gara;
 - All. 2 – dichiarazione integrativa del Concorrente;
 - All. 3 – dichiarazione sostitutiva cumulativa;
 - All. 4 – scheda offerta economica;
 - All. 5 – matrice dei rischi;
 - All. 6 – planimetria dei locali adibiti ad uso bar;
 - All. 7 – schema di contratto.
3. La documentazione inerente la presente procedura è pubblicata sul sito web dell'Istituto, Albo Online, nelle forme e nei termini di legge.

Il Dirigente Scolastico

Prof. Domenico Guglielmo
(firmato digitalmente)