



MINISTERO DELL' ISTRUZIONE, UNIVERSITÀ E RICERCA

Liceo Artistico Statale *di* Brera - Milano

Sede centrale: via Hajech, 27 - 20129 MILANO Tel. 02.71.34.43 - 02.70.10.20.93 - Fax. 02.76.11.01.85

Succursale: via Papa Gregorio XIV, 1 - 20123 MILANO Tel. 02.86.45.52.80 - Fax. 02.86.45.52.32

codice fiscale: 80107950158

e-mail: misl01000c@istruzione.it posta certificata: misl01000c@pec.istruzione.it

sito web: www.liceoartisticodibrera.com

Prot. 3550/2019

Milano, 28 giugno 2019

CIG ZF52861A7B (costo a carico Amministrazione Aggiudicatrice pari a € 0,00, contributo ANAC esente)

Disciplinare di procedura aperta ad evidenza pubblica per l'individuazione del gestore del Servizio di caffetteria e tavola calda/fredda

- CPV:55511000-5=Servizi di mensa ed altri servizi di caffetteria per clientela ristretta -

Art. 1 – Amministrazione Aggiudicatrice.

L'Amministrazione aggiudicatrice è qualificata e dettagliata nella seguente tabella, costituente parte effettiva del presente documento.

denominazione	Liceo Artistico Statale "di Brera"
principale attività esercitata (ATECO)	85.31.20 Istruzione secondaria di secondo grado di formazione generale: licei Istruzione secondaria generale di secondo grado che consente l'accesso all'istruzione superiore post-secondaria
natura giuridica	articolazione periferica del Ministero della Pubblica Istruzione dotata di personalità giuridica di diritto pubblico
rappresentante legale	Dr.ssa Emilia Ametrano
responsabile unico del procedimento	Dr.ssa Emilia Ametrano
indirizzo sede centrale e sede legale	via Hajech 27, 20129 Milano
indirizzo sede succursale	via Papa Gregorio XIV 1, 20123 Milano
codice NUTS	ITC4C
codice fiscale	80107950158
telefono	02.71.34.43 - 02.70.10.20.93
e-mail istituzionale	misl01000c@istruzione.it
sito internet	www.liceoartisticodibrera.edu.it
popolazione scolastica a.s. 2018/19	nr. 1774 unità (alunni, personale docente e non docente)

Art. 2 – Definizioni.

1. *Amministrazione*: l'Amministrazione Aggiudicatrice così come qualificata e dettagliata nell'art.1 del presente documento;
2. *Procedura*: la procedura aperta ad evidenza pubblica per l'individuazione del gestore del Servizio di caffetteria e tavola calda/fredda da erogare all'utenza dell'Amministrazione;
3. *Disciplinare*: l'insieme delle norme contenute nel presente documento aventi funzione di regolare la Procedura, costituendone *lex specialis*;
4. *Concorrente*: l'operatore economico del settore alimentare che partecipa alla Procedura. Il Concorrente aderisce *ipso iure* alle norme procedurali contenute nel Disciplinare;
5. *RUP*: il Responsabile Unico del Procedimento, identificato nella persona del legale rappresentante dell'Amministrazione;
6. *CMM*: l' Ente territoriale Città Metropolitana di Milano, proprietario degli edifici sopra indicati concessi in uso all'Amministrazione Aggiudicatrice, nonché intestatario delle relative utenze elettriche, idriche e di riscaldamento;
7. *Servizio*: il servizio di caffetteria e tavola calda/fredda oggetto della Procedura, da erogare all'utenza dell'Amministrazione con oneri finanziari interamente e direttamente a carico della menzionata utenza;
8. *Regolamento*: il Regolamento relativo all'uso e alla gestione di locali e impianti sportivi presso gli istituti scolastici provinciali, approvato da CMM con Deliberazione Consiliare del 1 marzo 2012;
9. *Codice Appalti*: il D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. vigenti alla data di pubblicazione del Disciplinare. Pur non configurandosi la Procedura come finalizzata alla costituzione di un appalto in senso tecnico, viene fatto riferimento analogico al Codice Appalti al fine di individuare secondo criteri d'imparzialità il Concorrente in possesso dei necessari requisiti generali, tecnici, economico-finanziari che danno titolo alla stipula di contratto con l'Amministrazione per l'erogazione del Servizio;
10. *Decreto Dirigenziale*: il Decreto di pari protocollo al Disciplinare, di cui costituisce parte integrante, adottato dal Dirigente Scolastico in qualità di rappresentante legale dell'Amministrazione, contenente le linee guida del Disciplinare;
11. *Codice Civile*: il R.D. 262/1942 e s.m.i. vigenti alla data di pubblicazione del Disciplinare;
12. *Giorni*: s'intendono i giorni conteggiati come da art. 2963 del Codice Civile;
13. *Graduatoria*: la graduatoria di merito relativa ai punteggi attribuiti a ciascun Concorrente, prima del controllo di veridicità delle dichiarazioni sostitutive prodotte dal Concorrente stesso;
14. *Graduatoria Finale*: la graduatoria di merito relativa ai punteggi attribuiti a ciascun Concorrente, successivamente al controllo di veridicità delle dichiarazioni sostitutive prodotte dal Concorrente stesso;
15. *Aggiudicatario Provvisorio*: il Concorrente destinatario di decreto di aggiudicazione provvisoria;
16. *Aggiudicatario Definitivo*: il Concorrente destinatario di decreto di aggiudicazione definitiva;
17. *Contratto*: le condizioni generali di contratto che l'Aggiudicatario Definitivo accetta incondizionatamente e senza eccezioni e che regolano il rapporto tra l'Amministrazione e l'Aggiudicatario Definitivo avente titolo alla stipula;
18. *Gestore*: il firmatario del Contratto;

Art. 3 – Premesse e finalità.

1. L'Amministrazione espleta la propria attività istituzionale su due sedi, via Hajech 27 e via Papa Gregorio XIV, entrambe facenti parte del patrimonio indisponibile proprietà di CMM.
2. L'Amministrazione si avvale da circa dieci anni di un Servizio su entrambe le menzionate sedi, regolarmente autorizzato da CMM, il cui costo ricade sui terzi utenti, senza alcun genere di onere finanziario per l'Amministrazione.
3. Il Servizio attuale ha scadenza il 31 agosto 2019, e l'Amministrazione per tale ragione qualifica la Procedura come d'urgenza, ritenendo prioritario garantire il Servizio entro l'avvio delle attività didattiche, articolate queste in cinque giorni settimanali, con orario di uscita degli alunni alle ore 15.00.
4. Relativamente alla sede di via Hajech, il Servizio viene svolto in un locale posto al piano interrato, agevolmente raggiungibile e dotato di adeguata via di fuga, come da piantina allegata al Disciplinare (*Allegato OH*), con strutture mobili e attrezzature di proprietà dell'attuale gestore. Il locale, in quanto già precedentemente adibito a servizio bar, risulta essere abilitato a tale attività dalle autorità pubbliche competenti per la sicurezza e l'igiene, in conformità al Regolamento di igiene vigente. Parimenti, per i medesimi motivi sopra esposti, gli allacciamenti degli impianti di gas, luce e acqua e i relativi quadri sono conformi alle norme vigenti sulla sicurezza.
5. Relativamente alla sede di via Papa Gregorio XIV, il servizio viene svolto in un locale posto a piano terreno, agevolmente raggiungibile e dotato di adeguata via di fuga, come da piantina allegata al Disciplinare (*Allegato OPG*), con strutture mobili e attrezzature di proprietà dell'attuale gestore. Il locale, in quanto già precedentemente adibito a servizio bar, risulta essere abilitato a tale attività dalle autorità pubbliche competenti per la sicurezza e l'igiene, in conformità al Regolamento di

igiene vigente. Parimenti, per i medesimi motivi sopra esposti, gli allacciamenti degli impianti di gas, luce e acqua e i relativi quadri sono conformi alle norme vigenti sulla sicurezza.

6. La popolazione scolastica, comprensiva di alunni e personale docente e non docente, rilevata da CMM per l'anno scolastico 2018/19 è pari a nr. 1774 unità.

7. L'Amministrazione è unanimemente riconosciuta come uno degli Istituti Scolastici di maggior prestigio insistenti nel territorio di Milano, promotrice di iniziative ed eventi artistici, culturali e sociali di rilievo. Vengono pertanto organizzati *catering*, con committenza dell'Amministrazione, su cui viene riconosciuto al Gestore del Servizio un diritto di prelazione condizionato all'effettiva concorrenzialità del rapporto qualità/prezzo, da ritenersi di natura convenzionale, per l'affidamento diretto dell'appalto, in conformità all'art. 36 co. 2 lett. a) del Codice Appalti.

8. L'Amministrazione, in attuazione del Decreto Dirigenziale, intende individuare con criteri di imparzialità **un unico Gestore** che espleti il Servizio su **entrambe** le menzionate sedi.

9. L'Amministrazione, in attuazione del Decreto Dirigenziale, persegue la finalità di garantire un Servizio caratterizzato da elevato rapporto qualità/prezzo per tutti gli utenti, che ne sopportano gli oneri finanziari, promuovendo nella Procedura, anche ai sensi e per gli effetti della L. 128/2013, art. 4 comma 5^{quater}.

a) alimentazione mediterranea biologica, considerata unanimemente come *standard* di dieta salutare.

b) prodotti biologici prevalentemente di provenienza del territorio provinciale incentivando il consumo di frutta e verdura quale buon sistema per conservare il benessere psicofisico e prevenire malattie e squilibri nutrizionali.

c) utilizzo di prodotti locali di agricoltura biologica.

d) prodotti ricchi di fibre, in particolare cereali integrali e semintegrali, frutta fresca e secca, verdure crude, cotte e legumi, nonché pesce, olio extravergine d'oliva, uova, latte e yogurt, con una limitazione nel consumo di carni rosse e zucchero;

e) Adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia;

10. L'Amministrazione, in attuazione del Decreto Dirigenziale, intende garantire la professionalità, l'osservanza delle regole igienico-sanitarie e di sicurezza nei luoghi di lavoro, nonché il decoro e l'adeguatezza del Servizio al contesto di una istituzione scolastica.

11. L'Amministrazione è equiparata a luogo di lavoro per tutti gli effetti discendenti dalla legge, ai sensi dell'art. 2 co. 1 a) del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;

12. L'Amministrazione, per i motivi esposti *sub* 1, 4 e 5, nonché per quanto disposto da CMM - proprietario degli edifici - con Nota Prot. 0153886 del 28/06/2018, è tenuta a tutelare contrattualmente l'integrità dei locali concessi in uso per il Servizio, nonché l'adempimento degli obblighi pecuniari del Gestore verso CMM, agendo pertanto da mandatario speciale di CMM relativamente alle predette materie;

13. L'Amministrazione, per il motivo esposto *sub* 12, risponde verso CMM in solido con il Gestore ove non abbia adottato nel Contratto le disposizioni necessarie alla tutela di CMM in relazione ai locali concessi in uso da quest'ultima e agli obblighi pecuniari connessi alla menzionata concessione;

Art. 4 – Specifiche tecniche

1. Il Servizio viene definito in conformità all'art. 68 co. 1 del Codice Appalti Allegato XIII ivi richiamato, e in particolare tiene obbligatoriamente conto dei seguenti criteri:

a) rispetto dei requisiti generali previsti dalle vigenti disposizioni in materia igienico-sanitaria per qualsivoglia attività in campo alimentare, con particolare riferimento a:

1. adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione;
2. prevenzione contaminazione trasmessa per via aerea;
3. spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di sicurezza igienica;
4. tutte le azioni volte ad impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa sulle superfici;

b) magazzinaggio a temperatura controllata con sufficiente capacità di mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.

c) rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza degli impianti siti nel bar, con particolare riferimento a:

- 1) autorizzazione allo scarico dei reflui;
- 2) certificazioni di sicurezza degli impianti idrico-sanitari, elettrici e a gas;
- 3) conformità alla normativa sulla messa a terra degli impianti elettrici;

4) conformità delle attrezzature e degli arredi alla normativa sulla prevenzione incendi;

d) rispetto delle normative vigenti in materia di piena accessibilità e fruibilità del servizio per le persone con disabilità;

e) rispetto della normativa vigente in materia di chioschi di tipo B, adibiti alla preparazione e somministrazione di pasti semplici (es. panini, cottura di prodotti surgelati, insalate, hamburger, patatine, verdure o altri prodotti similari) con particolare riferimento a:

- 1) smaltimento eventuali oli di frittura esausti;
- 2) cappa di convogliamento di fumi e vapori;
- 3) obbligatorietà del piano di autocontrollo e di HACCP (Hazard Analysis and Control of Critical Points, vale a dire Analisi del Rischio e Controllo delle Criticità);
- 4) schede tecniche di prodotto;

f) rispetto della normativa vigente in materia di erogazione di alimenti in Istituti Scolastici:

- 1) adeguata quota di prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica;
- 2) prodotti ricchi di fibre, in particolare cereali integrali e semintegrali, frutta fresca e secca, verdure crude, cotte e legumi, nonché pesce, olio extravergine d'oliva, uova, latte e yogurt, con una limitazione nel consumo di carni rosse e zucchero;
- 3) adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia;
- 4) divieto di cessione, a qualsiasi titolo, di bevande alcoliche e/o con effetti psicotropi accertati in letteratura scientifica;

g) rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e nei locali aperti al pubblico;

h) rispetto della funzione anche educativa di ogni attività svolta in un istituto scolastico, rientrando anche il Gestore nella nozione di Comunità Educante di cui all'art. 24 del CCNL 19 aprile 2018. Ciò ha ricaduta sull'immagine che il Servizio deve proporre all'utenza e sulle modalità di relazione nei confronti dell'utenza da parte degli operatori impiegati nel Servizio dal Gestore, sempre improntate al decoro, alla sobrietà, al rispetto delle regole di convivenza civile, al rispetto delle attività didattiche svolte nell'istituto. Dovranno pertanto essere evitati arredi non idonei a un istituto scolastico, musica diffusa a livelli di disturbo per gli avventori e per lo svolgimento delle attività didattiche, immagine degli operatori del Servizio non improntata a sobrietà e decoro;

i) rispetto della normativa tributaria in materia di ricevute e scontrini fiscali relativi ai ricavi giornalieri;

l) rispetto della normativa e della giurisprudenza di Cassazione sulla erogazione di alimenti confezionati relativamente alla data di scadenza stampata sulla confezione (dicitura: *da consumarsi entro*), e alla data di conservazione minima (dicitura: *da consumarsi preferibilmente entro*);

2. il Servizio si svolge nei periodi e negli orari di seguito indicati:

SEDE HAJECH

dal 1 settembre al 14 luglio: dal lunedì al venerdì dalle ore 7.30 alle 15.30

durante l'ultima settimana di agosto: 8.00 - 14.00

sospensione nei periodi di sospensione attività didattica (vacanze di Natale, di Carnevale, di Pasqua, vacanze estive, altre sospensioni dell'attività didattica decisa dall'Amministrazione)

SEDE PAPA GREGORIO

dal 12 settembre al 8 giugno e durante lo svolgimento degli esami di Stato: dal lunedì al venerdì dalle ore 7.30 alle 15.30

sospensione nei periodi di sospensione attività didattica (vacanze di Natale, di Carnevale, di Pasqua, vacanze estive, altre sospensioni dell'attività didattica decisa dall'Amministrazione)

Art. 5 – Norme di riferimento.

1. Relativamente al criterio di aggiudicazione: in attuazione del Decreto Dirigenziale viene applicato il criterio consistente nell'offerta economicamente vantaggiosa, art. 95 co. 3 del Codice Appalti, secondo le linee guida di tipo operativo fornite dall'ANAC con Delibera nr. 1005/2016.
2. Relativamente alla formazione della commissione giudicatrice: in assenza delle norme applicative degli artt. 77 e 78 del Codice Appalti, si fa riferimento a quanto suggerito dall'ANAC nel comunicato del Presidente del 22 marzo 2017, e dunque al Decreto Dirigenziale;
3. Relativamente ai requisiti generali dei Concorrenti: si fa riferimento all'art. 80 del Codice Appalti;
4. Relativamente ai requisiti professionali, economici e tecnici dei Concorrenti: si fa riferimento all'art. 83 del Codice Appalti;
5. Relativamente al soccorso istruttorio: si fa riferimento all'art. 83 del Codice Appalti;
6. Relativamente al principio di affidamento reciproco delle parti nella fase precontrattuale: si fa riferimento all'art. 1337 del Codice Civile.
7. Relativamente alla disciplina dell'adempimento delle obbligazioni contrattuali: si fa riferimento agli artt. 1175-1176, 1218-1229, 1256, 1321-1352 del Codice Civile.
8. Relativamente alla interpretazione del contratto: si fa riferimento agli artt. 1362-1371 del Codice Civile.
9. Relativamente all'adesione a condizioni generali di contratto predisposte da una delle due parti: si fa riferimento all'art. 1341 del Codice Civile;
10. Relativamente al divieto pattizio di recesso unilaterale: si fa riferimento all'art. 1373 co. 4 del Codice Civile.
11. Relativamente all'integrazione legale delle norme pattizie: si fa riferimento all'art. 1374 del Codice Civile.
12. Relativamente alla stipulazione di clausole penali: si fa riferimento all'art. 1382 del Codice Civile.
13. Relativamente al versamento di deposito cauzionale: si fa riferimento all'art. 1782 del Codice Civile.
14. Relativamente alla nullità di clausole contrattuali contrarie a norme imperative: si fa riferimento all'art. 1418 del Codice Civile;
15. Relativamente al divieto di tacito rinnovo: si fa riferimento all'art. 23 della L. 62/2005;
16. Relativamente all'indennità d'uso a favore di CMM e a carico del Gestore: si fa riferimento all'art. 27 co. 8 punto 1 del Regolamento e alla Nota di CMM prot. 153886 del 28 giugno 2018 e il tariffario di cui all'*Allegato A* Atti nr. 287537/2.2/2018/4.
17. Relativamente alla regolamentazione dell'uso dei locali assegnati in concessione: si fa riferimento in via analogica agli artt. 1571-1606 del Codice Civile.
18. Relativamente alla erogazione di servizi da parte di un soggetto organizzato in forma d'impresa: artt. 1655-1676 del Codice Civile.
19. Relativamente alle norme in materia di tutela igienico-sanitaria degli alimenti e delle bevande si richiamano:
 - a) L. 283/1962;
 - b) D.P.R. 327/1980;
 - c) D. Lgs. 109/1992;
 - d) Regolamento UE 178/2002;
 - e) Regolamento UE 852/2004;
 - f) Regolamento UE 853/2004;
 - g) D.Lgs. 193/2007;
20. Relativamente alle caratteristiche alimentari di un servizio di ristoro in istituzione scolastica: si fa riferimento alla L. 128/2013, art. 4 co. 5bis e 5quater;
21. Relativamente alla normativa sul patto d'integrità: si fa riferimento all'art. 1, comma 17 della L. 190/2012.
22. Relativamente alle condizioni d'uso dei locali di CMM: si fa riferimento agli artt. 27-33 del Regolamento, nonché la Nota CMM prot. 153886 del 28 giugno 2018 e il tariffario di cui all'*Allegato A* Atti nr. 287537/2.2/2018/4.
23. Relativamente al divieto di fumo con sigarette e/o sigarette elettroniche: si fa riferimento all'art. 1 della L. 584/1975 così come modificato dall'art. 51 della L. 3/2003 e dall'art. 4 della L. 128/2013.

Art. 6 – Requisiti generali

1. La sussistenza anche di uno solo degli atti e/o fatti indicati nell'art. 80 del Codice Appalti relativamente al rappresentante legale del Concorrente costituisce causa di inammissibilità alla Graduatoria, ovvero di decadenza dalla medesima.
2. In sede di predisposizione della Graduatoria, il possesso dei requisiti generali viene accertato mediante dichiarazione sostitutiva di notorietà attraverso il documento allegato al Disciplinare denominato **Allegato 1**, sottoscritto dal legale rappresentante e siglato in ogni suo foglio, unitamente alla copia di un documento d'identità del sottoscrittore in corso di validità.
3. Al fine di prevenire qualsivoglia azione inconsapevolmente a supporto di attività imprenditoriali in qualsiasi grado e modalità attigue ad organizzazioni di tipo mafioso così come definite nell'art. 416bis del c.p., al di fuori del campo di applicazione del citato art. 80 del Codice Appalti; in

considerazione del rapporto contrattuale di lunga durata conseguente all'aggiudicazione, l'Amministrazione richiede la presentazione dell'autocertificazione di informazione antimafia previsto dal D.Lgs. 159/2011, art. 84 commi 3 e 4 attraverso il documento allegato al Disciplinare denominato **Allegato 1bis**, sottoscritto dal legale rappresentante e siglato in ogni suo foglio, unitamente alla copia di un documento d'identità del sottoscrittore in corso di validità.

4. Al fine di tutelare CMM da Gestori abitualmente e/o recidivamente morosi verso CMM circa l'adempimento dell'obbligazione relativa all'indennità d'uso, l'Amministrazione richiede la presentazione dell'autocertificazione relativa all'assenza di posizioni debitorie nei confronti di CMM attraverso il documento allegato al Disciplinare denominato **Allegato 1ter**.

Art. 7 – Patto d'integrità.

1. Il Concorrente presenta, unitamente alla documentazione di gara, il documento denominato patto d'integrità sottoscritto in ogni suo foglio;
2. L'assenza del patto d'integrità, ovvero la mancata sottoscrizione in ogni suo foglio, costituisce causa di inammissibilità alla Graduatoria.
3. Il predetto patto d'integrità è allegato al Disciplinare con l'indicazione **Allegato 2**.

Art. 8 – Requisiti di idoneità professionale.

1. Ai fini della sussistenza dei requisiti di cui al comma 1, lettera a) dell'art. 83 del Codice Appalti, vale a dire di idoneità professionale, l'Amministrazione richiede all'Aggiudicatario i seguenti documenti:

- a) iscrizione alla competente Camera di Commercio per il settore merceologico ATECO "bar, caffetterie, altri esercizi con somministrazione di bevande";

Art. 9 – Requisiti economico-finanziari.

1. Ai fini della sussistenza dei requisiti di cui al comma 4, lettera b) e c) dell'art. 83 del Codice Appalti, l'Amministrazione richiede all'Aggiudicatario i seguenti documenti:

- a) i bilanci d'impresa relativi agli esercizi 2018, 2017, 2016 da cui si evincano in particolare i rapporti tra attività e passività;
- 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 disciplinare, con massimali adeguati all'ampiezza dell'attività svolta, per tutta la durata del contratto. La menzionata polizza dovrà coprire con le medesime modalità anche i danni provocati ai locali assegnati in concessione per lo svolgimento del Servizio per tutta la durata del contratto.

Art. 10 – Requisiti tecnico-organizzativi.

1. Ai fini della sussistenza dei requisiti di cui al comma 6 dell'art. 83 del Codice Appalti, l'Amministrazione richiede all'Aggiudicatario i seguenti documenti:

- a) piano di autocontrollo e di HACCP relativo al Servizio oggetto della Procedura;
- b) scheda tecnica dei prodotti commercializzati;
- c) versamento sul conto corrente bancario dell'Amministrazione di deposito cauzionale pari a € 3.000,00 (=tremila/00).

Art. 11 – Criterio di aggiudicazione

1. La Procedura adotta il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, nel rapporto qualità/prezzo.

2. Il punteggio massimo ottenibile è fissato in 100/100, di cui 70/100 sono relativi alla componente qualità dell'offerta e 30/100 alla componente prezzo.

3. La predetta valutazione si svolge secondo quanto fissato nei documenti allegati al Disciplinare con l'indicazione **Allegato 3** relativamente alla componente qualità dell'offerta, e con l'indicazione **Allegato 3bis** relativamente alla componente prezzo dell'offerta.

3. I predetti **Allegato 3** e **Allegato 3bis** sono predisposti su un campione di prodotti, c.d. *paniere*, ritenuti dall'Amministrazione strategici per la domanda dell'utenza.

4. Oltre al campione di cui al comma precedente, viene valutata l'offerta in **Allegato 3** di talune categorie di prodotti e servizi: se il prodotto/servizio richiesto è offerto, viene attribuito il punteggio previsto, diversamente non viene attribuito alcun punteggio.

5. In riferimento alla valutazione della componente qualità, viene adottato il metodo dell'attribuzione di un coefficiente variabile tra 0 e 1 da parte di ciascun commissario di gara, su cui calcolare poi la media (si veda la Deliberazione ANAC nr. 1005 del 21 settembre 2016, pg. 13). Si fa quindi riferimento ai punteggi indicati nell'**Allegato 3** moltiplicando il coefficiente medio ottenuto (valore tra 0 e 1) per il punteggio massimo attribuito al criterio. L'arrotondamento sul risultato così ottenuto è calcolato alla seconda cifra decimale: se la terza cifra decimale è minore di 5, si arrotonda per difetto; se è maggiore o uguale a 5, si arrotonda per eccesso.

6. In riferimento alla quantificazione della componente prezzo, si fa riferimento alla seguente formula contenuta nella citata Deliberazione ANAC: $Vni = Rn / Rmax$, vale a dire: coefficiente della

prestazione dell'offerta del concorrente n rispetto al requisito i = ribasso offerto dal concorrente n / ribasso dell'offerta più conveniente. Il valore compreso tra 0 e 1 così ottenuto viene poi moltiplicato per il punteggio massimo attribuito al prezzo del prodotto come indicato in *Allegato3bis*. L'arrotondamento è calcolato alla seconda cifra decimale: se la terza cifra decimale è minore di 5, si arrotonda per difetto; se è maggiore o uguale a 5, si arrotonda per eccesso. Il concorrente ha facoltà di non proporre alcun ribasso con conseguente punteggio attribuito pari a zero. In tale fattispecie, ove risultasse comunque aggiudicatario, sarà tenuto a praticare il prezzo di vendita costituito dalla base d'asta fissata nell'*Allegato3bis*. Ove si rilevasse un ribasso anomalo, si fa riferimento all'art. 97 del Codice Appalti.

7. I risultati della predetta valutazione danno luogo alla predisposizione della Graduatoria.

8. Non è ammesso alla Graduatoria il concorrente che non raggiunga il punteggio minimo di 40/70 sulla componente qualità.

Art. 12 – Criteri di valutazione della qualità.

1. Relativamente ai marchi presentati dal Concorrente, la commissione giudicatrice farà riferimento alla notorietà sul territorio nazionale dei marchi presentati dal Concorrente nell'*Allegato3*, nonché alla reputazione dei marchi medesimi sulla base dei seguenti indicatori:

- a) dimensione temporale della vita del marchio;
- b) numero di *stakeholders* relativi al marchio, vale a dire ampiezza delle relazioni dell'azienda con i suoi interlocutori esterni;
- c) esperienza diretta di utilizzazione del prodotto e di relazione con l'azienda;
- d) esperienza d'informazione attraverso *mass media*, *opinion leader*, esperti;

2. Relativamente ai prodotti sfusi, la commissione giudicatrice farà riferimento alla freschezza dei prodotti sfusi, alla produzione giornaliera.

3. Relativamente alla grammatura delle farciture offerte, la commissione giudicatrice privilegerà le grammature maggiori ove risultassero equivalenti i criteri di cui ai commi 1 e 2.

4. La commissione giudicatrice applicherà poi i punteggi aggiuntivi relativi a particolari servizi offerti, così come indicato nell'*Allegato3* e di seguito riportato:

offerta prodotti integrali	pt.6,00
condimenti olio di oliva extravergine	pt.3,00
piatti di verdure su richiesta	pt.3,00
primi piatti su richiesta	pt.3,00
pizza su richiesta	pt.3,00
insalata-piatto unico su richiesta	pt.3,00
offerta spremute frutta fresca	pt.3,00
offerta tè verde	pt.2,00
offerta tisane	pt.2,00
offerta prodotti per celiaci	pt.2,00
pagamento con POS	pt.2,00

Art. 13 – Istruzioni per l'ammissione alla Procedura.

1. Le istruzioni di cui ai commi seguenti sono finalizzate a garantire l'esame imparziale delle offerte da parte della commissione giudicatrice: assumono pertanto carattere cogente, e l'inosservanza anche di una sola di esse viene sanzionata con l'irricevibilità dell'offerta.

2. Il concorrente invia esclusivamente tramite servizio postale, in forma completamente anonima, una busta bianca senza indicazioni del mittente. Sulla busta il Concorrente appone per incollaggio il foglio allegato al Disciplinare denominato **Allegato4**, contenente l'indirizzo di consegna e l'oggetto della Procedura.

3. La busta di cui al comma precedente non può recare alcun altro segno o indicazione, a pena di irricevibilità.

4. I lembi della busta devono essere accuratamente incollati. Ove la busta pervenisse all'Amministrazione con i lembi aperti, l'offerta verrà dichiarata irricevibile.

5. I lembi della busta non devono essere siglati, a pena di irricevibilità dell'offerta.

6. Costituisce causa di irricevibilità anche l'invio a mezzo corriere da cui sia desumibile in qualsivoglia modo il mittente.

7. La busta di cui sopra deve pervenire all'Amministrazione **entro e non oltre giorno 11 luglio 2019 ore 12.00, a pena di irricevibilità. Non fa fede il timbro postale.** È considerata invero prioritaria l'istanza di buona amministrazione di cui all'art. 97 della Costituzione, dovendo l'Amministrazione predisporre la Graduatoria Finale in tempo utile per il tempestivo avvio del Servizio a partire dal 1 settembre 2019 (Consiglio di Stato, sent. nr. 3473/2010). Del resto, con la privatizzazione del servizio postale, in riferimento all'assenza di fede pubblica del timbro a data apposto dal corriere, si tiene altresì conto di quanto statuito dalla Cassazione Civile (sent. 26778/16), evitando così ogni disparità di trattamento tra il Concorrente che si è avvalso di Poste Italiane e quello che si è avvalso di servizio postale privato.

Al fine di garantire l'anonimato del Concorrente prima della valutazione dell'offerta, è espressamente esclusa la modalità di consegna via PEC.

8. Il recapito dei plichi rimane comunque a esclusivo rischio degli aspiranti all'incarico. L'Amministrazione non è imputabile per la dispersione di comunicazioni dipendenti da inesattezze nell'indicazione dei recapiti da parte del Concorrente oppure da mancata o tardiva comunicazione di cambiamenti dei recapiti indicati nella domanda né per eventuali disguidi postali o comunque imputabili a fatti di terzi, a caso fortuito o di forza maggiore.

9. Dentro la busta bianca di cui al comma 2, vengono inserite **tre buste bianche**: nella **prima** busta, priva di qualsiasi segno o dicitura, il Concorrente inserisce l'*Allegato1*, l'*Allegato1bis*, l'*Allegato1ter* e l'*Allegato2*. I lembi della busta devono essere accuratamente incollati. Ove la busta pervenisse all'Amministrazione con i lembi aperti, l'offerta verrà dichiarata irricevibile. I lembi della busta non devono essere siglati, a pena di irricevibilità dell'offerta. Sulla **seconda** busta, il Concorrente appone per incollaggio il foglio allegato al Disciplinare denominato **Allegato5**, e inserisce all'interno l'*Allegato3*. I lembi della busta devono essere accuratamente incollati. Ove la busta pervenisse all'Amministrazione con i lembi aperti, l'offerta verrà dichiarata irricevibile. I lembi della busta non devono essere siglati, a pena di irricevibilità dell'offerta. Sulla **terza** busta, il Concorrente appone per incollaggio il foglio allegato al Disciplinare denominato **Allegato5bis**, e inserisce all'interno l'*Allegato3bis*. I lembi della busta devono essere accuratamente incollati. Ove la busta pervenisse all'Amministrazione con i lembi aperti, l'offerta verrà dichiarata irricevibile. I lembi della busta non devono essere siglati, a pena di irricevibilità dell'offerta.

10. L'*Allegato3* e l'*Allegato3bis* dovranno essere redatti esclusivamente in modalità olografa, con carattere *stampatello maiuscolo* chiaro e comprensibile, con penna di colore nero nelle colonne intitolate *descrizione offerta* e *ribasso offerto*. Qualsiasi altra difformità dalla menzionata forma è causa di irricevibilità. Ove non sia comprensibile la descrizione di uno o più prodotti e/o il ribasso offerto, l'offerta non verrà esclusa ma non saranno valutati i prodotti la cui descrizione non è chiara e/o comprensibile.

Art. 14 – Cause di irricevibilità dell'offerta.

1. Costituiscono cause di irricevibilità tutte quelle individuate all'art. 13 del Disciplinare.

2. Costituisce altresì causa di irricevibilità qualsiasi altra difformità dall'art. 13 del Disciplinare, pur non espressamente e specificamente in esso prevista, ma che tuttavia concretamente infici la non individuabilità del Concorrente prima che sia valutata la sua offerta, ritenendo l'Amministrazione prioritaria la tutela della segretezza dell'offerta come garanzia massima dell'imparzialità della valutazione da parte della commissione giudicatrice.

Art. 15 – Commissione giudicatrice

1. In attuazione del Decreto Dirigenziale, la commissione giudicatrice è composta da tre membri, nominati con decreto del dirigente nell'ambito delle risorse umane in organico all'Amministrazione.

2. La commissione giudicatrice effettua le valutazioni previste dalla presente procedura in assoluta assenza di collegamento tra l'offerta presentata attraverso l'*Allegato3*/l'*Allegato3bis* e l'identità anagrafica del Concorrente come indicato nell'*Allegato1*, nell'*Allegato1bis*, nell'*Allegato1ter* e nell'*Allegato 2*. E' garantita pertanto la completa libertà di giudizio, garantita dall'anonimato del Concorrente.

3. Al fine di contemperare l'istanza di cui al comma precedente e la tutela del Concorrente circa il corretto collegamento della sua offerta, la commissione giudicatrice opera con le seguenti modalità:

a) verifica dalla data di protocollazione il rispetto del termine di consegna delle buste, non ammettendo le buste pervenute oltre il termine. Al riguardo si precisa che la registrazione al protocollo utilizza la dicitura "concorrente gara bar", e sul retro della busta l'Amministrazione appone per incollaggio la segnatura elettronica che riporta data e ora di protocollazione.

b) verifica l'assenza di segni come da art. 13 del Disciplinare, non ammettendo le buste non conformi;

c) appone sulle predette buste, con evidenziatore di colore verde, il numero progressivo identificativo: 1,2,3 ecc. **senza tener conto dell'ordine di arrivo delle buste al protocollo**, al fine di evitare possibili riferimenti di individuazione;

- d) procede all'apertura della busta cui è stato assegnato il numero identificativo;
- e) trascrive, con il medesimo evidenziatore e medesima grafia, il numero identificativo sulle tre buste in essa contenute, sempre che le tre buste siano conformi a quanto previsto dall'art. 13 del Disciplinare. In caso contrario, il concorrente non viene ammesso;
- f) provvede all'apertura della busta contenente l'offerta sulla componente qualità trascrivendo sull'offerta presentata con l'*Allegato3*, con il medesimo evidenziatore e medesima grafia, il numero identificativo del concorrente.
- g) provvede alla valutazione dell'offerta secondo i metodi di cui agli artt. 11 e 12 del Disciplinare.
- h) trascrive il punteggio per ogni singolo prodotto nell'apposito spazio con penna rossa.
- i) trascrive, con penna nera, a fianco del numero identificativo del concorrente, il punteggio complessivo ottenuto espresso in centesimi.
- l) provvede all'apertura della busta contenente l'offerta sulla componente prezzo trascrivendo sull'offerta presentata con l'*Allegato3bis*, con il medesimo evidenziatore e medesima grafia, il numero identificativo del concorrente.
- m) provvede alla valutazione dell'offerta secondo i metodi di cui agli artt. 11 e 12 del Disciplinare.
- n) trascrive il punteggio per ogni singolo prodotto nell'apposito spazio con penna rossa.
- o) trascrive, con penna nera, a fianco del numero identificativo del concorrente, il punteggio complessivo ottenuto espresso in centesimi.
- p) predispose la Graduatoria associando il punteggio al numero identificativo del concorrente.
- q) per ciascun concorrente incluso nella Graduatoria, procede all'apertura della busta contrassegnata con l'identificativo corrispondente, verificando la presenza e la completezza dell'*Allegato1*, dell'*Allegato 1bis*, dell'*Allegato1ter* e dell'*Allegato2*.
- r) provvede alla predisposizione in chiaro della Graduatoria, associando cioè l'identità anagrafica al punteggio.
- s) Delle procedure di cui ai commi precedenti la commissione giudicatrice rende atto attraverso la predisposizione di apposito processo verbale a firma dei suoi componenti.
- t) Ove le menzionate operazioni non potessero esser concluse in un'unica seduta della commissione giudicatrice, il materiale di gara viene custodito nella cassaforte del dirigente fino alla seduta successiva.

Art. 16 – Graduatoria

1. La Graduatoria è il risultato della valutazione tecnico-economica dell'offerta e della regolarità formale degli *Allegati 1, 1bis e 1ter*, di cui viene successivamente accertata la veridicità.
2. In caso di parità di punteggio, viene data precedenza al Concorrente con il punteggio più alto nella componente qualità.
3. In caso di ulteriore parità, si procede con sorteggio pubblico con invito ai Concorrenti interessati.
4. La Graduatoria viene pubblicata sul sito istituzionale dell'Amministrazione, albo d'istituto, entro **cinque Giorni dalla sua predisposizione**.

Art. 17 – Cause di inammissibilità alla Graduatoria.

1. Costituisce causa di non ammissione alla Graduatoria, fatta salvezza di quanto previsto dall'art. 18, la sussistenza di una delle seguenti fattispecie tassativamente elencate:
 - a) il Concorrente, per propria autodichiarazione, si trova in una delle condizioni di esclusione previste dall'art. 80 del Codice Appalti;
 - b) l'*Allegato1* non viene presentato;
 - c) l'*Allegato1* viene presentato non completo in ogni sua parte;
 - d) l'*Allegato1* viene presentato senza la copia di un documento d'identità in corso di validità;
 - e) l'*Allegato1* viene presentato senza siglatura in ogni suo foglio;
 - f) il Concorrente, per propria autodichiarazione, si trova in una delle situazioni previste dall'art. art. 84 commi 3 e 4 del D.Lgs. 159/2011;
 - g) l'*Allegato1bis* non viene presentato;
 - h) l'*Allegato1bis* viene presentato non completo in ogni sua parte;
 - i) l'*Allegato1bis* viene presentato senza la copia di un documento d'identità in corso di validità;
 - l) l'*Allegato1bis* viene presentato senza siglatura in ogni suo foglio;
 - m) il Concorrente, per propria autodichiarazione, si trova in posizione debitoria nei confronti di CMM;
 - g) l'*Allegato1ter* non viene presentato;
 - h) l'*Allegato1ter* viene presentato non completo in ogni sua parte;
 - i) l'*Allegato1ter* viene presentato senza la copia di un documento d'identità in corso di validità;
 - l) l'*Allegato2* non viene presentato;
 - m) l'*Allegato2* viene presentato non completo in ogni sua parte;

- n) l'*Allegato2* viene presentato senza siglatura in ogni suo foglio;
- o) il Concorrente non raggiunge il punteggio minimo di 40/70 sulla componente qualità.

Art. 18 – Soccorso istruttorio

1. L'Amministrazione si avvale del soccorso istruttorio di cui al comma 9 dell'art. 83 del Codice Appalti nei casi e con le modalità previste al comma seguente.

2. L'Amministrazione assegna all'aggiudicatario un termine pari a **cinque Giorni** decorrenti dalla data della comunicazione con cui viene assegnato il detto termine, per regolarizzare i seguenti vizi formali:

- a) *Allegato1* non completo in ogni sua parte;
- b) *Allegato1* senza la copia di un documento d'identità in corso di validità;
- c) *Allegato1* senza siglatura in ogni suo foglio;
- d) *Allegato1bis* non completo in ogni sua parte;
- e) *Allegato1bis* senza la copia di un documento d'identità in corso di validità;
- f) *Allegato1bis* senza siglatura in ogni suo foglio;
- d) *Allegato1ter* non completo in ogni sua parte;
- e) *Allegato1ter* senza la copia di un documento d'identità in corso di validità;
- f) *Allegato1ter* senza siglatura in ogni suo foglio;
- g) *Allegato2* viene presentato non completo in ogni sua parte;
- h) *Allegato2* senza siglatura in ogni suo foglio;

Art. 19 – Cause di decadenza dalla Graduatoria

1. Costituisce causa insanabile di decadenza dalla Graduatoria l'**esito sfavorevole della verifica di veridicità dei requisiti generali** dichiarati in via sostitutiva di atto notorio attraverso gli *Allegati1, 1bis, 1ter*, restando impregiudicate le conseguenze penalmente rilevanti derivanti dalla violazione dell'art. 483 del codice penale, fatta salva ogni altra valutazione rimessa alla Procura della Repubblica di Milano, cui gli atti vengono trasmessi d'ufficio, circa l'effettiva sussistenza di una volontà finalizzata alla turbativa di una procedura di selezione ad evidenza pubblica.

Art. 20 – Graduatoria Finale

1. La Graduatoria Finale è il risultato della verifica di veridicità condotta dall'Amministrazione sugli *Allegati 1, 1bis e 1ter*.

2. La Graduatoria Finale per quanto disposto al comma 1 non può contenere un numero maggiore di Concorrenti rispetto al numero dei Concorrenti presenti nella Graduatoria.

3. La Graduatoria Finale per quanto disposto al comma 1 non può contenere punteggi differenti da quelli presenti nella Graduatoria.

4. La Graduatoria Finale viene pubblicata sul sito istituzionale dell'Amministrazione, albo d'istituto, **entro cinque Giorni dalla sua predisposizione**.

5. La Graduatoria Finale assume stato di atto definitivo per tutti gli effetti di legge conseguenti **decorsi quindici Giorni dalla data di pubblicazione**, ai sensi e per gli effetti dell'art. 14 co. 7 del D.P.R. 275/1999 e s.m.i.

Art. 21 – Cause di inammissibilità alla Graduatoria Finale

1. Costituisce causa di non ammissione alla Graduatoria Finale l'**esito sfavorevole della verifica di veridicità dei requisiti generali** dichiarati in via sostitutiva di atto notorio attraverso gli *Allegati1, 1bis, 1ter*.

Art. 22 – Aggiudicazione provvisoria

1. L'Amministrazione aggiudica provvisoriamente il Servizio al Concorrente posizionato al primo posto della Graduatoria Finale nelle more della presentazione dei documenti relativi al possesso dei requisiti di idoneità professionale, economico-finanziari e tecnico-organizzativi.

2. L'Amministrazione aggiudica provvisoriamente il Servizio anche in presenza di un solo Concorrente nella Graduatoria Finale.

3. Il decreto di aggiudicazione provvisoria, inviato via PEC all'Aggiudicatario Provvisorio e pubblicato sul sito istituzionale in albo d'istituto, contiene i seguenti elementi essenziali a pena di nullità:

- a) Graduatoria Finale;
- b) documenti da presentare relativamente al possesso dei requisiti di idoneità professionale;
- c) documenti da presentare relativamente al possesso dei requisiti economico-finanziari;
- d) documenti da presentare relativamente al possesso dei requisiti tecnico-organizzativi;
- e) termine per la presentazione dei documenti richiesti;

4. Il decreto di aggiudicazione provvisoria assume stato di atto definitivo per tutti gli effetti di legge conseguenti **decorsi quindici Giorni dalla data di pubblicazione**, ai sensi e per gli effetti dell'art. 14 co. 7 del D.P.R. 275/1999 e s.m.i.

Art. 23 – Aggiudicazione definitiva

1. L'Aggiudicatario risultato in possesso dei requisiti di idoneità professionale, economico-finanziari e tecnico-organizzativi assume con decreto di aggiudicazione definitiva lo stato di Aggiudicatario Definitivo, e acquisisce l'interesse qualificato a stipulare il Contratto.
2. Ove l'Aggiudicatario Provvisorio non risultasse in possesso dei requisiti di idoneità professionale, economico-finanziari e tecnico-organizzativi, questi decade dallo stato di Aggiudicatario Provvisorio in favore del Concorrente in posizione immediatamente successiva, che diventa beneficiario di nuovo decreto di aggiudicazione provvisoria con le modalità di cui all'art. 22.
3. Ove anche il nuovo Aggiudicatario Provvisorio non risultasse in possesso dei requisiti di cui al comma 1, questi decade dallo stato di Aggiudicatario Provvisorio a beneficio del Concorrente in posizione immediatamente successiva e così fino all'eventuale esaurimento della Graduatoria Finale.
4. Il decreto di aggiudicazione definitiva assume stato di atto definitivo per tutti gli effetti di legge conseguenti **decorsi quindici Giorni dalla data di pubblicazione**, ai sensi e per gli effetti dell'art. 14 co. 7 del D.P.R. 275/1999 e s.m.i.

Art. 24 – Autotutela dell'Amministrazione.

1. Si richiama l'art. 21-*nonies* della L. 241/1990 e s.m.i. in materia di annullamento d'ufficio da parte dell'Amministrazione della Graduatoria e/o Graduatoria Finale nonché del decreto di aggiudicazione provvisoria e/o definitiva, ove sussistano i presupposti previsti dalla menzionata norma.

Art. 25 – Contratto.

1. Il Contratto viene stipulato **entro trenta Giorni dalla data del decreto di aggiudicazione definitiva**.
2. L'offerta aggiudicata in modo definitivo sarà in ogni caso vincolante sia sotto il profilo tecnico che economico per l'Aggiudicatario nel rapporto verso l'Amministrazione anche in fase precontrattuale, per il periodo di 120 giorni decorrenti dalla data del decreto di aggiudicazione definitiva. La modifica della prestazione e/o del prezzo offerti e aggiudicati, prima della scadenza del menzionato termine di 120 giorni, seppur in assenza di stipula del Contratto, costituisce ugualmente causa di inadempimento ai sensi e per gli effetti dell'art. 1337 del Codice Civile qui richiamato.
3. L'offerta aggiudicata in modo definitivo viene recepita e inserita nel Contratto come obbligazione in capo al Gestore.
4. Le condizioni contrattuali, qualificate come condizioni generali di contratto ai sensi e per gli affetti dell'art. 1341 del Codice Civile sono accettate per adesione dall'aggiudicatario e sono insuscettibili di modifiche pattizie.
5. Le condizioni generali di contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 del Codice Civile sono contenute nel documento allegato al Disciplinare denominato **Allegato6**. Si evidenziano di seguito solo alcuni elementi tecnico-finanziari al fine di agevolare l'aspirante concorrente nella stima della redditività dell'attività, ferme restando le altre eventuali e al momento non determinabili spese necessarie all'avvio dell'attività:

a) durata: **cinque anni**;

b) oneri finanziari a carico del Gestore:

- i) installazione **arredi e attrezzature tecniche**, di cui resta proprietario;
- ii) indennità d'uso dovuta a CMM per la concessione in uso dei locali: **€ 5,04** moltiplicato il numero della popolazione scolastica censito annualmente da CMM, per ogni anno scolastico ricadente nel Contratto, da versare a CMM, codice IBAN IT 86D0306901775000000100922, entro il 28 febbraio dell'anno successivo a quello di stipula del Contratto.
- iii) versamento del deposito cauzionale infruttifero (restituito integralmente a fine contratto in assenza d'inadempimenti): **€ 3.000,00** (=tremila/00), da versare all'Amministrazione, codice IBAN IT67V0306909459000000015956.

Art. 26 – Sopralluogo per ricognizione tecnica.

1. Entro e non oltre giorno 8 luglio p.v. è ammesso un sopralluogo da parte di chi vi ha interesse per verificare in concreto la situazione logistica dei locali bar.
2. L'interessato contatta l'ufficio tecnico alla [mailbox tecnico@liceoartisticodibrera.com](mailto:tecnico@liceoartisticodibrera.com) (per il locale in via Hajech 27) e tecnicopg@liceoartisticodibrera.com (per il locale di via Papa Gregorio XIV) per fissare tempi e modalità del sopralluogo.

Art. 27 – Privacy e accesso agli atti.

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

Art. 28 – Comunicazione

1. Gli atti relativi alla Procedura, firmati digitalmente senza crittografia dal rappresentante legale dell'Amministrazione, vengono comunicati per pubblicazione avente titolo di efficacia legale, come specificato nei commi seguenti. L'Amministrazione non ricorre alla pubblicazione crittografata del Disciplinare al fine di favorire la partecipazione delle microimprese, non necessariamente in possesso dei *software* e del *knowhow* necessari alla decrittazione.

2. Il Disciplinare viene pubblicato in albo d'istituto sul sito www.liceoartisticodibrera.edu.it, e inviato via PEC alla Camera di Commercio della Provincia di Milano per competenza territoriale. Nell'intervallo di tempo che intercorre fra la pubblicazione del Disciplinare e il termine per la presentazione delle offerte, l'Amministrazione si riserva il diritto potestativo di pubblicare in albo d'istituto sul sito www.liceoartisticodibrera.edu.it eventuali rettifiche e/o chiarimenti interpretativi relativi al Disciplinare e agli allegati. Resta pertanto nella diligenza dell'aspirante concorrente, nonché del Concorrente, seguire costantemente gli aggiornamenti pubblicati.

3. La Graduatoria e la Graduatoria Finale vengono pubblicate in albo d'istituto sul sito www.liceoartisticodibrera.edu.it.

4. I decreti di aggiudicazione provvisoria e definitiva vengono pubblicati in albo d'istituto sul sito www.liceoartisticodibrera.edu.it, e inviati via PEC.

Art. 29 – Interpretazione

1. Il testo del Disciplinare, redatto in lingua italiana, in osservanza della vigente normativa nell'ordinamento giuridico italiano e comunitario, assume il significato proprio delle parole secondo la connessione di queste.

2. Ove sorgano controversie interpretative e/o applicative, l'Amministrazione fa riferimento alla preminente tutela e salvaguardia dei principi stabiliti nell'art. 30 del Codice Appalti, nonché alla normativa dell'ordinamento giuridico italiano e comunitario eventualmente applicabile alla fattispecie controversa, ancorché non richiamata espressamente nel Disciplinare, ovvero in antinomia con norme contenute nel Disciplinare stesso.

Art. 30 – Clausole di salvaguardia

1. In applicazione del Decreto Dirigenziale, anche in riferimento al diritto potestativo previsto dall'art. 63 co. 2 lett. a) del Codice Appalti, vengono apposte le clausole di cui ai commi seguenti.

2. Al fine di permettere l'erogazione del Servizio con l'inizio delle attività didattiche, ciò ritenuto bene da tutelare prioritariamente per quanto rappresentato al comma 3 dell'art. 3, ove **non pervenisse alcuna offerta**, l'Amministrazione, nell'ambito del proprio diritto potestativo, può decidere, con apposito decreto del rappresentante legale dell'Amministrazione, di individuare sul mercato l'operatore economico cui assegnare il Servizio previa trattativa diretta, con contratto di durata non superiore al triennio, restando impregiudicato il necessario possesso dei requisiti generali, di idoneità professionale, economico-finanziari e tecnico-organizzativi, nonché l'applicazione delle condizioni contrattuali poste a tutela dei locali concessi in uso e della relativa obbligazione pecuniaria verso CMM.

3. Al fine di permettere l'erogazione del Servizio con l'inizio delle attività didattiche, ciò ritenuto bene da tutelare prioritariamente per quanto rappresentato al comma 3 dell'art. 3, ove pervenisse **un'unica offerta, e questa unica offerta risultasse irricevibile** ai sensi di quanto disposto agli artt. 13 e 14 del Disciplinare, l'Amministrazione, nell'ambito del proprio diritto potestativo, può decidere, con apposito decreto del rappresentante legale dell'Amministrazione, di ammettere il Concorrente, così rinunciando eventualmente anche al presupposto dell'anonimato dell'offerta da valutare in favore dei principi di efficacia ed efficienza dei servizi offerti alla popolazione scolastica.

4. Al fine di permettere l'erogazione del Servizio con l'inizio delle attività didattiche, ciò ritenuto bene da tutelare prioritariamente per quanto rappresentato al comma 3 dell'art. 3, ove le offerte pervenute fossero **tutte egualmente irricevibili** ai sensi di quanto disposto agli artt. 13 e 14 del Disciplinare, l'Amministrazione, nell'ambito del proprio diritto potestativo, può decidere, con apposito decreto del rappresentante legale dell'Amministrazione, di ammettere tutti i Concorrenti, così rinunciando eventualmente anche al presupposto dell'anonimato dell'offerta da valutare in favore dei principi di efficacia ed efficienza dei servizi offerti alla popolazione scolastica per i motivi esplicitati al comma 3 dell'art. 3.

5. Al fine di permettere l'erogazione del Servizio con l'inizio delle attività didattiche, ciò ritenuto bene da tutelare prioritariamente per quanto rappresentato al comma 3 dell'art. 3, ove la **Graduatoria Finale venisse esaurita** per le cause indicate all'art. 23 l'Amministrazione, nell'ambito del proprio diritto potestativo, può decidere, con apposito decreto del rappresentante legale dell'Amministrazione, di scorrere nuovamente la Graduatoria Finale concedendo all'Aggiudicatario Provvisorio un ulteriore termine per la presentazione dei documenti comprovanti i requisiti di idoneità professionale, economico-finanziari e tecnico-organizzativi.

6. Al fine di permettere l'erogazione del Servizio con l'inizio delle attività didattiche, ciò ritenuto bene da tutelare prioritariamente per quanto rappresentato al comma 3 dell'art. 3, ove la Procedura non conducesse comunque all'individuazione di un Gestore, l'Amministrazione, nell'ambito del proprio

diritto potestativo, può decidere, con apposito decreto del rappresentante legale dell'Amministrazione, di individuare sul mercato l'operatore economico cui assegnare il Servizio previa trattativa diretta, con contratto di durata non superiore al triennio, restando impregiudicato il necessario possesso dei requisiti generali, di idoneità professionale, economico-finanziari e tecnico-organizzativi, nonché l'applicazione delle condizioni contrattuali poste a tutela dei locali concessi in uso e della relativa obbligazione pecuniaria verso CMM.

IL RAPPRESENTANTE LEGALE
Dirigente Scolastico Dr.ssa Emilia Ametrano

RUP: Dr.ssa Emilia Ametrano