



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

Istituto d'Istruzione Superiore "Piazza della Resistenza"
di Monterotondo - 32 ° Distretto Scolastico di Roma

Codice Meccanografico: RMIS049001 – C.F. 97196860585 – [sito internet: www.ispiazzaresistenza.it](http://www.ispiazzaresistenza.it)
Sede ITI-LSA e Uffici Amministrativi : Piazza della Resistenza, 1 – 00015 Monterotondo (Roma)
☎ 06.121127745- ✉ rmis049001@istruzione.it rmis049001@pec.istruzione.it
Sede ITC-ITG : via Tirso s.n.c. - 00015 MONTEROTONDO ☎ tel- 06.121124275 ✉ viatirso@ispiazzaresistenza.it

Prot. 7960

Monterotondo, 23/12/2016

AVVISO PUBBLICO

CIG : ZD91CAD6C2

VISTO il D-lgs 50/2016 artt. 166-168-170 “Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture” (G.U. n. 91 del 19 aprile 2016);

CONSIDERATO di dover provvedere, vista la scadenza del precedente rapporto, all'affidamento della concessione del servizio per la gestione del Bar interno dell'ITCG sede associata di Via Tirso di Monterotondo (RM), Via Tirso Snc;

RITENUTO di indire apposita gara informale ai sensi d.lgs 50/2016 e, conseguentemente, di approvare il relativo avviso pubblico nonché il capitolato speciale per l'affidamento in concessione del servizio per la gestione del Bar interno;

Il Dirigente Scolastico

INDICE

ai sensi del d.lgs 50/2016 una gara informale per l'affidamento in concessione del servizio di gestione del “BAR INTERNO” dell'ITCG di Via Tirso di Monterotondo, sito in Via Tirso snc.

ART. 1 – Oggetto e disciplina della gara

1.1. Tipologia del servizio

- a) Affidamento in concessione del servizio di BAR INTERNO presso la sede del ITCG di Monterotondo

1.2 Condizioni relative al servizio

Possono partecipare alla gara gli operatori economici di cui al d.Lgs n. 50/2016, esercenti l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

1.3 Descrizione/Oggetto

Procedura aperta per:

- a) L'affidamento in concessione del servizio del BAR INTERNO presso la sede dell'ITCG di Via Tirso in Monterotondo

Il servizio si rivolge agli studenti, al personale della scuola docente e non, alla componente genitori, ai visitatori e ospiti autorizzati, ad eventuali partecipanti a convegni e corsi, a commissari d'esame o di concorso. Alla data del presente bando la popolazione scolastica si compone circa di 579 alunni, 11 unità personale non docente e n. 74 unità di personale docente.

1.4 Disciplina

L'appalto ed i rapporti derivanti dall'aggiudicazione dello stesso sono regolati da:

D.lgs. 50/2016

Regolamento di contabilità delle istituzioni scolastiche emanato con DPR 44/2001

Normativa di settore

Norme contenute nel bando di gara

Codice Civile per quanto non espressamente previsto nelle predette fonti

1.5 Pubblicazione Bando

Il presente bando è pubblicato in data odierna all'Albo di questa istituzione scolastica sul sito web, all'indirizzo www.ispiazzaresistenza.it.

Art. 2 DURATA DEL CONTRATTO

La concessione avrà validità di cinque anni dalla data di stipulazione del contratto di gestione prorogabile per ulteriori cinque anni con valutazione positiva da parte del Consiglio d'Istituto.

La concessione potrà essere risolta anticipatamente da entrambe le parti per gravi e documentati motivi, a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, almeno sei mesi prima della scadenza del contratto.

L'istituto potrà avvalersi della facoltà di procedere al rinnovo o alla proroga del contratto per , dovendo

Procedere a nuovo bando di gara secondo le modalità e le condizioni previste dalla legge.

ART.3 MESSA A DISPOSIZIONE DEI LOCALI

Per l'espletamento del servizio l'istituto mette a disposizione del gestore appositi locali, ubicati all'interno dell'istituto.

I locali sono concessi per solo uso di gestione del bar interno con divieto di mutamento di destinazione. E' vietata la concessione a terzi dell'uso anche saltuario della struttura oggetto della presente procedura di gara o di parte di essa. La messa a disposizione dei predetti locali non configurerà in alcun modo locazione di unità immobiliari destinate ad attività commerciali e pertanto non sarà sottoposta alla disciplina della locazioni urbane.

Le Ditte concorrenti dovranno effettuare, mediante sopralluogo, una precisa ricognizione dei luoghi e dei locali adibiti al servizio, al fine di elaborare i rilievi indispensabili sia per l'integrazione e/o sostituzione degli impianti esistenti, sia per l'arredo dei locali stessi formalizzando nell'offerta una breve descrizione di come fornire il servizio e le modifiche che intendono apportare.

Le ditte dovranno effettuare apposito sopralluogo in orario d'ufficio, concordandolo con il responsabile del procedimento, Prof. Angelo Eustacchi Ufficio Tecnico tel. 06121127745.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante della ditta concorrente o da persona munita di apposita delega conferita dal Legale Rappresentante.

A valle del sopralluogo sarà redatto tra le parti apposito verbale. Ai documenti prodotti va allegata, **pena esclusione** la dichiarazione di avvenuto sopralluogo controfirmata dal docente Prof. Eustacchi Angelo Referente Ufficio Tecnico o da suo delegato.

ART. 4 MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO -ORARI

L'orario di apertura del bar è di norma: **7,30 – 14,30 dal lunedì al venerdì** con prolungamento orario nel pomeriggio durante i rientri pomeridiani delle attività collegiali programmate e fino al termine delle stesse (aggiornamenti, scrutini, Consigli di Classe, Collegio dei docenti, Convegni), a tal fine al Gestore verrà data copia del calendario annuale delle attività programmate.

Permane il diritto da parte del Dirigente Scolastico di individuare eventuali momenti di chiusura durante tali orari qualora lo richiedesse la tutela dello svolgimento delle attività didattiche.

L'erogazione dei servizi deve essere garantita dall'inizio dell'anno scolastico fino al termine degli esami di stato. Nei giorni di sospensione e/o interruzione dell'attività didattica (es. vacanze di Natale, di Pasqua, estive) la durata dei servizi deve essere concordata preventivamente con il Dirigente Scolastico

- Nell'eventualità di sospensione delle lezioni, per qualsiasi motivo, il Gestore non espletterà alcuna rivalsa nei confronti della Scuola.
- Il servizio è rivolto principalmente agli studenti e al personale della scuola. E' vietata la vendita o comunque la distribuzione di bevande alcoliche. E' vietato tenere deposito di materie che producano esalazioni moleste, installare apparecchi ed altri oggetti di peso eccessivo senza la preventiva autorizzazione, esercitare nell'istituto il servizio di ristoro non previsto nel capitolato, esporre insegne, targhe o scritte sulle pareti esterne senza previa autorizzazione del Dirigente Scolastico.
- Riceverà in consegna i locali destinati all'esercizio del posto di ristoro con tutte le loro dipendenze ed attinenze, previa redazione dei verbali di consegna e di inventario. Il canone di locazione sarà determinato dall'Amministrazione Provinciale alla quale dovrà essere corrisposto il relativo affitto.
- Riceverà dall'Istituto una copia di chiavi per l'ingresso cancello e l'ingresso istituto e depositerà negli Uffici della segreteria dove verranno custodite in cassaforte, copia delle chiavi delle porte di accesso al Bar o diversamente concordato con il Dirigente Scolastico.
- Qualora, e soltanto previa autorizzazione dell'Istituto, venissero eseguiti dall'aggiudicatario lavori di adattamento e/o di abbellimento nei locali dell'esercizio, le opere eseguite saranno acquisite al patrimonio scolastico, senza che l'aggiudicatario possa vantare diritto ad una indennità di sorta.

ART. 5 – PREZZI E QUALITA' PRODOTTI

L'impresa dovrà indicare per iscritto il listino prezzi e la marca per i prodotti di cui all'allegato quadro A

Il concessionario dovrà impegnarsi a:

- Esporre il listino dei prezzi praticati.
- Rilasciare regolarmente lo scontrino fiscale.
- Garantire la qualità e la conservazione dei generi di consumo come da legge.

ART. 6 ONERI A CARICO DEL GESTORE

1. Canoni di concessione e rimborso spese annui da versare come da contratto con l'amministrazione provinciale Città metropolitana
2. L'attivazione delle utenze per l'utilizzo di energia elettrica e acqua
3. Attrezzature e i macchinari, comprese le stoviglie, necessari alla produzione, somministrazione, conservazione e gestione dei prodotti alimentari e di bevande, dovranno essere obbligatoriamente conformi alle vigenti normative e ottemperare ai requisiti di igiene e prevenzione La fornitura del vestiario adeguato per tutto il personale addetto al servizio.
4. Realizzare, a proprie spese, tutti quei lavori di muratura, pittura, idraulica, elettrici (in conformità alla "Legge 46/90" e regolarmente certificato) ed altri necessari per il funzionamento e il decoro dell'ambiente in cui dovrà operare. Il concessionario ha l'obbligo di tinteggiare annualmente la zona muraria del bar.
5. Provvedere, a propria cura e spese, agli stigli degli ambienti destinati all'esercizio del posto di ristoro, al bancone per la somministrazione, agli elettrodomestici ed ogni altra attrezzatura necessaria. In ogni caso le attrezzature e relativi banconi, da installare entro 30 gg., dovranno essere per qualità non inferiori a quelli di un posto di ristoro di 3° categoria.
6. La fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari.
7. La fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio.
8. La pulizia, sanificazione e disinfestazione dei locali bar, locali adiacenti e le pertinenze utilizzate dal gestore, nonché tutti gli impianti, apparecchiature, arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili,
9. La manutenzione ordinaria dei locali.
10. La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio.
11. La raccolta dei rifiuti e/o involucri all'interno del locale, nel rispetto della vigente normativa in materia, derivanti dall'attività espletata.
12. Condurre l'esercizio nel rispetto del decoro dell'istituzione scolastica, attenendosi alle prescrizioni che al riguardo questa potrà, eventualmente, impartire.
13. Richiedere a propria cura e spese (entro dieci giorni solari dalla stipula della concessione) le prescritte autorizzazioni necessarie per l'apertura degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, pena la revoca della concessione come da Regolamento (CE) n. 882/04 e n. 852/04 – DIA.
14. Le spese per le autorizzazioni amministrative e sanitarie per l'attivazione del posto di ristoro.
15. Stipulare presso Compagnie d'Assicurazione abilitate apposita polizza per i rischi derivanti dall'esercizio dell'attività per massimali congrui alle norme di legge (depositare presso l'Istituto fotocopia).
16. Le spese per il rispetto delle misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro previste dal T.U. 81/08.

17. Ogni onere diretto e indiretto derivante dall'assunzione della gestione del bar ai sensi del presente capitolato.
18. La redazione del D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali)

ART.7 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA

Il gestore garantisce che le apparecchiature e tutti i materiali forniti siano conformi a tutte le leggi vigenti, con particolare riferimento a quelle della sicurezza delle attrezzature, quelle relative alla tutela dell'ambiente e alla sicurezza dei posti di lavoro.

Il gestore è tenuto a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate nel corso delle attività previste dal presente capitolato le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica con particolare riferimento alla normativa del D.Lgs. 81/08 e alla direttiva macchine, impianti ed attrezzature di lavoro.

Il gestore dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di mezzi ed indumenti di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi.

ART. 8 IGIENE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Il gestore dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni vigenti in materia.

I residui alimentari e gli altri scarti della produzione alimentare dovranno essere gestiti e trattati in base alla normativa in vigore e non dovranno sostare negli ambienti del bar oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione e somministrazione quotidiana degli alimenti.

Il gestore dovrà provvedere allo smaltimento dei rifiuti, di tutte le tipologie, direttamente ed a proprio carico, senza onere alcuno per la scuola.

ART. 9 PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE

Il gestore si impegna a pulire, quotidianamente, i locali destinati al bar comprensivi dello spazio antistante, utilizzato dall'utenza e lo spazio esterno limitrofo.

Prima della riapertura, dopo i periodi di chiusura, il gestore si impegna ad effettuare accurata pulizia dei locali, arredi ed apparecchiature

ART. 10 PERSONALE ADDETTO AL PUNTO DI RISTORO

Per la conduzione del servizio bar, di cui alla presente convenzione, la ditta dovrà destinare unità lavorative in regola con le vigenti norme igienico-sanitarie ed idonee, per qualifica e categoria, ad assicurare il perfetto assolvimento delle mansioni da svolgere e la massima qualità. Anche il numero delle unità lavorative dovrà essere tale da assicurare il perfetto svolgimento del servizio secondo le modalità richieste dall'Istituto.

La ditta è tenuta a comunicare preventivamente il nome delle persone che intende impegnare nel servizio.

La ditta provvederà, a propria cura e spese, a fare indossare agli addetti al servizio idonea divisa.

ART. 11 RESPONSABILITA' PER DANNI

- Il gestore risponde direttamente ed indirettamente di ogni danno che, per fatto proprio o dei suoi dipendenti possa derivare alla scuola o terzi. A tal scopo il gestore è obbligato a provvedere per tutta la durata del rapporto contrattuale, ad adeguata copertura assicurativa.

ART. 12 CONTROLLI

La vigilanza sui servizi compete, per tutto il periodo di affidamento contrattuale, al Dirigente Scolastico che può nominare apposita Commissione.

La commissione avrà facoltà, di effettuare verifiche periodiche a campione e senza preavviso al gestore sulla qualità dei generi venduti, sui prezzi praticati, sulla qualità del servizio svolto, sul grado complessivo di igiene.

Qualora a seguito delle suddette verifiche dovessero emergere delle irregolarità o conclusioni negative l'amministrazione scolastica nella persona del dirigente scolastico si riserva di adottare i provvedimenti del caso fino alla risoluzione anticipata del contratto di concessione per il servizio bar per giustificati motivi.

ART. 13 REQUISITI PER L'AMMISSIONE

Possano partecipare alla gara le imprese in possesso dei seguenti requisiti.

- Iscrizione al R.E.C, abilitante alla somministrazione di alimenti e/o bevande, da prodursi in fotocopia;
- Certificato non anteriore a 6(sex) mesi di iscrizione alla C.C.I.A.A. competente per territorio, da prodursi in fotocopia, da cui risulta che la ditta ha almeno un anno di "vita" alla data del 31/12/2015;
- Specifica professionalità comprovata da dichiarazione in cui si attesti l'esperienza di lavoro in esercizi di somministrazione e gestione c/o pubbliche amministrazioni o servizi educativi per un periodo non inferiore a 5 anni
- Viene fatto divieto, a tutte le società e ditte, di partecipare al presente bando di gara in ATI (Associazione Temporanea Impresa)
- Non verranno prese in considerazione offerte presentate da dipendenti della scuola, o da loro parenti e affini fino al secondo grado di parentela.

La mancanza di un solo requisito è causa di esclusione dalla gara

Art. 14 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Le imprese interessate a partecipare alla gara dovranno far pervenire, a pena di esclusione, improrogabilmente entro e non oltre le ore 12 del 9 gennaio 2017 come da pubblicazione del presente bando sul sito istituzionale dell'Istituto d'Istruzione Superiore Piazza della Resistenza di Monterotondo www.ispiazzaresistenza.it, all'Ufficio protocollo dell'Istituto d'Istruzione Superiore Piazza della Resistenza 1- 00015 Monterotondo (RM), tramite raccomandata A/R o tramite corriere, o anche a mano un plico sigillato con ceralacca e sottoscritto sui lembi di chiusura riportando all'esterno la seguente dicitura: **Gara esplorativa per la concessione di servizio relativa alla gestione del "bar interno del ITCG Via Tirso di Monterotondo"**

Oltre tale termine non sarà ritenuta valida alcuna offerta, a prescindere dalle ragioni che abbiano determinato il ritardo della consegna della busta, la cui tempestività resta a rischio del mittente. Farà fede il timbro della data di ricevimento e l'orario posto dall'Ufficio Protocollo dell'Istituto d'Istruzione Superiore Piazza della Resistenza di Monterotondo all'atto del ricevimento.

Il plico dovrà contenere tre buste, a loro volta sigillate con ceralacca e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente:

Busta A: documentazione

Busta B: offerta tecnica

Busta C: offerta economica

Le offerte, pervenute in ritardo, ancorché aggiuntive o sostitutive di altra presentata in tempo utile, saranno considerate nulle. La mancata osservanza delle modalità richieste per la compilazione dell'offerta, la presentazione di dichiarazioni non veritiere, comportano l'automatica esclusione dalla gara.

BUSTA A- DICHIARAZIONE E DOCUMENTAZIONE

Dichiarazione resa ai sensi dell'art. 46 e dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 da cui devono risultare:

- a) I dati completi della ditta e generalità del titolare/legale rappresentante (allegare fotocopia carta d'identità)
- b) L'iscrizione alla Camera di Commercio, non anteriore a sei mesi per lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- C) dichiarazione del numero di partita IVA;
- c) Il possesso dei requisiti di ordine generale previsti dal D.lgvo. n.50/2016 ART. 83;
- d) Di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione vigente;
- e) Di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse, secondo la legislazione vigente.
- f) Di essere in regola con quanto previsto dal D.Lgs. n.81/2008 (Testo unico salute e sicurezza) e DUVRI
- g) Di aver ottemperato agli obblighi di cui all'art.4 del D.Lgs. 255/97 (Documento di autocontrollo HACCP)
- h) La certificazione antimafia ai sensi della legge 136/2010 e successive modificazioni, relativamente alla tracciabilità dei flussi finanziari
- i) Il certificato penale e dei carichi pendenti del/i titolare/i o del/i legale/i rappresentante/i, rilasciato dalla Procura e dalla Pretura;
- l) La situazione non fallimentare della società;
- m) L' accettazione senza alcuna condizione del capitolato relativo alla concessione in oggetto.
- n) dichiarazione d'impegno a stipulare una polizza assicurativa per l'assicurazione per danni in relazione all'espletamento del servizio e a cause ad esso connesse, che derivassero alla e /o a terzi, beni mobili e immobili per un massimale non inferiore ad euro 3.000.000 (art. 50 del D.M. n. 44/01)
- o) impegno all'esercizio diretto e non in ATS
- p) dichiarazione di avvenuto sopralluogo

q) La dichiarazione di autorizzare, ai sensi della legge 196/2003 , il trattamento dei dati personali per i fini connessi all'espletamento delle procedure di gara. Ai sensi e per gli effetti del D.L. 30.06.2003 N.196 si informano i concorrenti che **il trattamento dei dati personali** da loro forniti, per partecipare alla gara è finalizzato alla procedura di aggiudicazione del servizio. I dati forniti potranno essere trattati anche successivamente, in caso di instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità inerenti all'esecuzione dei servizi previsti dal presente bando di concorso.

Allegare bando controfirmato in calce per accettazione e copia fotostatica di un documento del sottoscrittore

La documentazione richiesta dovrà essere fornita nelle forme previste dalla normativa vigente; le offerte redatte in modo imperfetto, incomplete e comunque non conformi alle prescrizioni contenute nel capitolato saranno nulle.

BUSTA B – OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica, pena esclusione, dovrà contenere:

- 1) listini prezzi redatto secondo il modulo allegato denominato ALLEGATO "A", i prezzi dell'offerta dovranno essere comprensivi di IVA e dovrà essere indicata la marca del prodotto. Tutti i prodotti dovranno essere di marche conosciute a livello nazionale e di primaria qualità
- 2) indicazione dei prodotti che si intendono proporre per le persone affette da celiachia
- 3) dichiarazione di validità dell'offerta economica
- 4) dichiarazione da cui si desume l'impegno a corrispondere, in caso di aggiudicazione, all'Ente Città Metropolitana Roma, il canone annuale per la concessione in uso del locale.

BUSTA C – OFFERTA TECNICA

La busta deve contenere:

- 1) descrizione della struttura tecnica organizzativa dell'impresa
- 2) descrizione delle precedenti esperienze nell'ambito della gestione di servizi di ristoro in particolare nell'ambito di strutture scolastiche
- 3) la descrizione del progetto di gestione del servizio di ristoro che si adotterà per l'esecuzione dei servizi di cui in appalto. Nella soluzione proposta dovrà essere specificato anche il modello organizzativo, la quantità e le competenze professionali delle risorse impegnate nel servizio.
- 4) Eventuale disponibilità a preparare alimenti o menù di tipo particolare (vegetariano, vegano etc.)
- 5) Una breve ma esaustiva relazione descrittiva su eventuali lavori che si intende attuare, i materiali, i componenti di arredo e le soluzioni tecniche adottate, supportata da eventuali elaborati grafici e/o da depliant informativi

ART. 15 PROCEDURA DI GARA E CRITERI DI AGGIUGICAZIONE

L'apertura delle buste delle offerte pervenute avverrà il giorno 12 gennaio 2017 alle ore 11 presso la presidenza dell'Istituto d'Istruzione Superiore Piazza della Resistenza 1 di Monterotondo. Alla seduta sono ammessi a partecipare i rappresentanti legali delle ditte partecipanti muniti di documento di identità o loro delegati muniti di delega scritta.

La Commissione appositamente nominata successivamente alla data di scadenza del bando, procederà all'apertura della busta n 1 e alla verifica delle dichiarazioni e della documentazione prodotta.

L'avviso di convocazione verrà pubblicato sul sito web della scuola e all'albo pretorio.

La Commissione procederà all'apertura delle buste n. 2 e 3 e alla valutazione delle offerte in seduta riservata.

L'aggiudicazione sarà effettuata dal Dirigente Scolastico sulla base della graduatoria predisposta dalla commissione, con riserva dell'accertamento dei requisiti posseduti dalla ditta aggiudicataria, contestualmente sarà comunicata l'aggiudicazione provvisoria alla ditta vincitrice, che dovrà presentare la documentazione comprovante il possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara entro il termine di 15 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione.

In ottemperanza all'art. 69 del Regolamento di Contabilità Generale dello Stato, l'aggiudicazione della fornitura avviene anche in presenza di un solo preventivo.

Successivamente all'aggiudicazione l'esito della procedura verrà pubblicato sul sito web dell'istituto nella sezione "Albo pretorio" e notificato al vincitore sia a mezzo di comunicazione telefonica sia in forma scritta.

La mancata presentazione o la difformità sostanziale tra la documentazione presentata e tra quanto dichiarato in sede di gara determineranno l'annullamento della posizione in graduatoria. Nelle suddette ipotesi, in caso di rinuncia o per mancato assolvimento di quanto previsto nel bando, si procederà allo scorrimento della graduatoria.

- 1) Listino prezzi e marche punti da 0 a 40
- 2) Precedenti esperienze referenziate nell'ambito delle strutture scolastiche o di settore negli ultimi 5 anni max 30 punti
- 3) Idoneità all'organizzazione punti da 0 a 10
- 4) Servizi liberamente offerti punti da 0 a 10
- 5) Gradevolezza del progetto anche in relazione alla qualità della stigliatura da 0 a 10

- 1) Punteggio relativo al prezzo e marche

$$P = (\text{Prezzo Min} / \text{Prezzo Offerta}) \times 40$$

Dove P = punteggio da attribuire

Prezzo Min = offerta minima (somma di tutti i prodotti dell'allegato "A")

Prezzo Offerta = Offerta fatta dall'impresa in esame (somma di tutti i prodotti dell'allegato "A")

- 2) Punteggio relativo a precedenti esperienze referenziate nell'ambito di strutture scolastiche o di settore

Al proponente che documenterà il possesso di referenze nel settore della ristorazione nelle scuole negli ultimi 5 anni verrà attribuito il seguente punteggio:

- Per ogni anno di gestione servizio ristoro in ambito scolastico = punti 2max 20
Non sono valutati periodi inferiori a sei mesi.

3) Idoneità all'organizzazione

Desumibile dal numero complessivo di addetti, contemporaneamente, in servizio per le attività di preparazione ed erogazione del servizio. La Ditta aggiudicatrice, tenuto conto che opera in una scuola dovrà essere in grado di garantire il servizio in pochi minuti anche a centinaia di utenti.

GESTORE + 1 UNITA' = 3 PUNTI

GESTORE + 2 UNITA' = 6 PUNTI

GESTORE + 3 UNITA' = 10 PUNTI

4) SERVIZI LIBERAMENTE OFFERTI

Verrà assegnato un punteggio(max 10 punti) al proponente che offrirà servizi annuali gratuiti all'istituto

1 buffet = 5 punti

2 buffet= 10 punti

5) GRADEVOLEZZA PROGETTO E QUALITA' STIGLIATURA MAX 10 PUNTI

0-3 dozzinale e di qualità scadente

4-5 essenziale e di qualità mediocre

6 sobrio e di qualità sufficiente

7-8 funzionale e di buona qualità

9-10 completo, esteticamente gradevole e di ottima qualità

Verranno escluse le ditte con eccesso di ribasso, e a parità di punteggio si procederà a pubblico sorteggio.

Art . 16 RESPONSABILITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Ditta aggiudicataria del servizio si impegna a sollevare l'Istituto da qualunque pretesa, azione o molestia che possano derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna. E', inoltre, sempre responsabile, sia verso l'Istituto che verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti, dell'operato e del contegno dei dipendenti, degli eventuali danni che, dall'attività del personale o dall'uso dei mezzi impiegati, possano derivare ai terzi.

L'Istituto ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

a) abbandono dell'appalto, salvo forza maggiore;

b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio,

- c) cessione a terzi in tutto o in parte dei diritti e/o degli obblighi inerenti al presente capitolato;
- d) contegno abitualmente scorretto verso il pubblico da parte della Ditta o del personale adibito al servizio;
- e) inosservanza, da parte della Ditta aggiudicataria, di uno o più impegni assunti verso l'Istituto;
- f) colpevolezza in frode della Ditta aggiudicataria,
- g) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
- h) inosservanza, anche parziale, del presente capitolato, dopo reiterate ammende;
- i) ogni altra inadempienza ai sensi dell'art. 1453 c.c.

L'applicazione della risoluzione non pregiudica la messa in atto, da parte del committente, di azioni di risarcimento dei danni subiti.

Nell'ipotesi di risoluzione della concessione, il conduttore è tenuto a rilasciare libero da persone e/o cose il bene concesso entro 30 (trenta) giorni solari dalla ricezione della comunicazione del Consiglio di Istituto. Trascorso tale periodo, verserà una penale giornaliera di € 250,00.

ART. 17 SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti all'aggiudicazione ed al contratto, compresa la registrazione, sono a totale carico dell'aggiudicatario.

ART. 18 CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'amministrazione aggiudicatrice e la ditta aggiudicataria, e che non si possono definire in via amministrativa, vengono deferite al giudice ordinario. Il foro competente è il Foro di Roma.

ART. 19 NORME FINALI

Non saranno ammesse offerte condizionate o per terzi da nominare. La presentazione delle offerte, per le ditte partecipanti, implica l'accettazione incondizionata di tutte le clausole contenute nel presente capitolato. Il quale dovrà essere restituito controfirmato in segno di conferma su ogni pagina.

ART. 20 INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Si informa, ai sensi del Decreto legislativo 196/2003, che i dati personali raccolti anche tramite strumenti informatici saranno utilizzati esclusivamente, anche per eventuali comunicazioni a terzi, ai fini dello svolgimento della procedura per l'aggiudicazione del servizio e per l'eventuale stipula del successivo contratto.

Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per l'espletamento della procedura; il mancato conferimento degli stessi comporta l'esclusione dalla gara.

Sono fatti salvi i diritti di cui al D.Lgs 196/2003 e successive modificazioni.

Titolare del trattamento dei dati è il dirigente scolastico Loredana Cascelli.

Incaricati del trattamento dei dati è il RUP Loredana Cascelli.

ALLEGATI: ALLEGATO "A" offerta listino prezzi

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Loredana Cascelli



ALLEGATO A

N°	DESCRIZIONE	MARCA	PREZZO
1	Caffè		
2	Decaffeinato		
3	Caffè freddo		
4	Ginseng		
6	Orzo		
7	Latte		
8	Latte macchiato		
9	Caffè latte		
10	Cappuccino		
11	Cioccolata calda		
12	Thè		
13	Camomilla		
14	Bicchiere di acqua minerale 20 cl.		
15	Bottiglia di acqua minerale 50 cl.		
16	Succo di frutta piccoli 12,5 cl.		
17	Succo di frutta grandi		
18	Spremuta agrumi 250 cc		
19	Bibita in bottiglia o lattina 33 cl		
20	Yogurt magro/intero/alla frutta 125 gr		
21	Cornetto semplice/farcito	fresca di panificio	
22	Paste Miste (ventaglio, crostatine....)	fresca di panificio	
23	Tramazzino (70-90 gr. circa)		
24	Sandwich ripieno (misto)		
25	Toast prosciutto cotto e formaggio(25+25gr) Wurstel e formaggio, tonno pomodori...		
26	Pizza rossa tonda (130-150 gr. circa)	fresca di panificio	
27	Pizza bianca (130-150 gr. circa)	fresca di panificio	
28	Pizza bianca farcita (130-150 gr.) con 40 gr. prosciutto cotto /prosciutto crudo / mortadella / salame	fresca di panificio	
29	Panino farcito (80 gr.) con 40 gr. prosciutto cotto /prosciutto crudo / mortadella / salame	fresca di panificio	
30	Panino farcito con verdure e mozzarella....	Fresca di panificio	

Il pane utilizzato per i panini sarà di tipo francese, arabo o rosetta, fresco di forno e del peso non inferiore a gr. 80. Per i toast e i tramezzini si userà pan carrè.

Gli altri prodotti dovranno essere di prima qualità e in ogni caso di marche conosciute e accreditate a livello nazionale.