



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE VIA GRAMSCI



INDIRIZZI:

- **AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING**
(VIA SCROCCAROCCO, 20 – SEGNI - RM, VIA GRAMSCI SNC – VALMONTONE – RM)
- **COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO**
(VIA SCROCCAROCCO, 20 – SEGNI – RM)
- **MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA**
(VIA PALIANESE KM. 1,200 – COLLEFERRO – RM)
- **PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI**
(VIA PALIANESE KM. 1,200 – COLLEFERRO – RM)
- **TURISMO**
(VIA GRAMSCI SNC – VALMONTONE – RM)

tel. 069596434 (VALMONTONE), 06121126845 (SEGNI), 0697710009 (COLLEFERRO)
fax 0667663930 - C. F. 95036960581

URL: www.iisviagramsci.gov.it

e-mail rmis099002@istruzione.it - PEC rmis099002@pec.istruzione.it



Via Gramsci snc – 00038 Valmontone (RM)



Prot. n.° 2956/C

Valmontone, 09 novembre 2015

AVVISO PUBBLICO PER:

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL "BAR INTERNO" DA EFFETTUARSI PRESSO L' IIS "Via Gramsci" di VALMONTONE

Scadenza per la presentazione delle offerte: ore 12.00 del 18 dicembre 2015

Codice identificativo gara : X37165E9E7: (da indicare nei preventivi)

Il Direttore dei Servizi amministrativi, in esecuzione della determinazione dirigenziale prot. 2955/C del 09 novembre 2015

INDICE

ai sensi dell'art. 30, comma 3, del d.lgs. 12 aprile 2006, n. 163, una gara informale per l'affidamento in concessione del servizio di gestione del "BAR INTERNO" dell'IIS Via Gramsci di Valmontone (RM), sito in Via Gramsci. I punti di erogazione del servizio riguardano la sede di Colleferro, Segni, Valmontone.

1. DENOMINAZIONE E INDIRIZZO DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE:

Istituto Istruzione Superiore "Via Gramsci". Via Gramsci snc - Valmontone (Rm)

2. OGGETTO E DISCIPLINA DELLA GARA

2.1 - Tipologia del servizio

a) Affidamento in concessione del servizio di BAR INTERNO presso le tre sedi dell'istituto (Colleferro, Segni, Valmontone).

Si precisa che l'IIS Via Gramsci si riserva la facoltà di procedere all'affidamento del servizio in presenza di una sola offerta.

2.2 - Condizioni relative al servizio

Possono partecipare alla gara gli operatori economici di cui all'art. 34 del d.lgs. n. 163/2006, esercenti l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

2.3 - Descrizione/Oggetto

Procedura aperta per:

- a) *l'affidamento in concessione del servizio di BAR INTERNO*

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. L'utenza totale è stimata in numero di 700 circa giornaliere suddivise nelle tre sedi. Gli spazi (intesi come locali e loro pertinenze) ove dovrà essere espletato il servizio di BAR INTERNO sono di proprietà dell'Amministrazione Provinciale di Roma

2.4 - Luogo di esecuzione:

Istituto Istruzione Superiore "Via Gramsci". Via Gramsci snc - Valmontone (Rm)

2.5 - Disciplina

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

- *art.30 del D.Lgs. 163/2006;*
- *Regolamento di contabilità delle Istituzioni Scolastiche emanato con D.P.R. n° 44/2001.*
- *normativa di settore;*
- *norme contenute nel bando di gara;*
- *Codice Civile per quanto non espressamente previsto nelle predette fonti.*

2.6 – Pubblicazione Bando

Il presente bando è pubblicato in data odierna all'Albo di questa Istituzione Scolastica sul sito web, all'indirizzo www.iisviagramsci.gov.it, all'albo del Comune di Valmontone e Comuni limitrofi.

3. SOPRALLUOGO

1. 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 intendono fornire il servizio e le modifiche che intendono apportare

1. La Ditta aggiudicataria dovrà dichiarare prima dell'inizio del servizio di essere a perfetta conoscenza dello stato dei locali, per i quali tiene sollevata l'Istituzione scolastica da qualsiasi responsabilità.

2. Le ditte concorrenti potranno effettuare, a partire dal quinto giorno successivo dalla data di pubblicazione del presente bando sul Sito Istituzionale dell'Istituzione Scolastica, apposito sopralluogo in orario d'ufficio, concordandolo con il Responsabile del procedimento, sig Massimo Polidori.

3. 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 che dovrà essere successivamente allegato ai documenti di gara (Busta A).

Il mancato sopralluogo sarà motivo di esclusione dalla gara.

4. DURATA DEL SERVIZIO

Il contratto avrà durata di sei anni (6) con decorrenza e termine: dal 07/01/2016 al 31/12/2021.

Viene ammesso l'inizio anticipato del servizio compatibilmente con la tempistica di questo avviso pubblico. L'Istituto d'Istruzione Superiore "Via Gramsci". Via Gramsci snc - Valmontone (Rm) non potrà avvalersi della facoltà di procedere al rinnovo o alla proroga del contratto, dovendo procedere a nuovo bando di gara secondo le modalità e le condizioni previste dalla legge

5. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA E DELL'OFFERTA

Le imprese interessate a partecipare alla gara dovranno far pervenire, con qualsiasi mezzo non telematico, un plico chiuso e sigillato contenente la richiesta di partecipazione, la documentazione e le offerte tecnica ed economica per il servizio oggetto della gara

Sulla busta dovrà essere scritto "contiene offerta fornitura servizio BAR INTERNO"

5.1 - Recapito: *il plico deve essere inviato al seguente indirizzo:*

Istituto Istruzione Superiore "Via Gramsci". Via Gramsci snc - Valmontone (Rm)

Le imprese che intendano procedere alla consegna a mano (anche tramite corriere) devono recapitare il suddetto plico sopra all'Ufficio Protocollo dell'Istituto e lo stesso è comunque esonerato da qualsiasi responsabilità per eventuale ritardo o errore di recapito.

5.2 - Termine di consegna. *Il plico deve pervenire entro e non oltre il termine perentorio delle ore 12.00 del giorno 18 dicembre 2015 a pena di esclusione*

6. PERSONE AUTORIZZATE A PRESENZIARE ALL'APERTURA DELLE OFFERTE: *L'apertura delle buste di gara avverrà in seduta pubblica.*

7. DATA, ORA E LUOGO DI TALE APERTURA: *l'apertura delle buste avrà luogo il giorno 21 dicembre 2015 alle ore 12,00 presso la Presidenza dell' Istituto Istruzione Superiore "Via Gramsci". Via Gramsci snc - Valmontone (Rm). La Commissione di valutazione per la valutazione delle offerte sarà convocata successivamente dal Dirigente Scolastico.*

8. CONTRIBUTO INTEGRATIVO : *con tale dicitura si intende una quota forfettaria che l'appaltatore vincitore del presente bando si impegna a versare annualmente, per il periodo contrattuale, alla scuola IIS Via Gramsci - Valmontone per il miglioramento dell'offerta formativa. Il contributo integrativo minimo è fissato in € 6.000,00 (seimila/00) annui.*

Tale contributo non riguarda in alcun modo gli oneri di affitto locali che saranno versati alla Amministrazione Roma Capitale Area metropolitana e/o alla ditta proprietaria dei locali per la sede di Colleferro.

9. MODALITÀ DI PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO

Il contributo di cui sopra, così come risulterà dall'offerta, dovrà essere corrisposto all'Istituto Istruzione Superiore "Via Gramsci" in due rate di pari importo ciascuna alle seguenti scadenze:

- a) entro il 10 gennaio di ogni anno rata di acconto pari al 50% dell'importo del contributo;*
- b) entro il 10 luglio di ogni anno rata a saldo pari al rimanente 50% dell'importo del contributo.*

10. RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESE

È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario a pena di esclusione di tutte le offerte presentate, nonché di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora partecipino alla gara medesima in raggruppamento o consorzio.

I consorzi, compresi quelli di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) del d.lgs. n. 163/2006 (consorzi di cooperative di produzione e lavoro, consorzi di imprese artigiane), sono tenuti a indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma.

È vietata la partecipazione alla gara di una medesima impresa quale consorziata in più di un consorzio stabile.

Il gestore non deve aver subito condanne penali né avere procedimenti penali pendenti.

Inoltre, in considerazione delle caratteristiche del luogo in cui l'attività verrà esercitata, la ditta partecipante dovrà essere in possesso dei requisiti morali e professionali previsti dalla legge della Regione Lazio 20 novembre 2006, n. 21, per l'esercizio di attività di somministrazione di alimenti e bevande

11. MODALITA' DI PARTECIPAZIONE E REQUISITI TECNICI, ECONOMICI E FINANZIARI

Le imprese dovranno presentare un plico (busta esterna) sigillato e controfirmato ai lembi che dovrà contenere, a pena di esclusione, 3 buste sigillate e controfirmate, contraddistinte dalle lettere A, B, e C:

Busta A – Documentazione

Busta B - Offerta Tecnica

Busta C - Offerta Economica

A) Una busta recante, a pena di esclusione, la dicitura "DOCUMENTAZIONE" debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contenente:

l'istanza di partecipazione alla presente gara, redatta, a pena di esclusione, da ogni impresa partecipante, contenente la dichiarazione ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n.445, redatta secondo il formato indicato in Allegato 1, parte integrante del presente bando di gara. Tale istanza dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa e, deve, a pena di esclusione, avere allegata una fotocopia di un documento di riconoscimento del firmatario in corso di validità ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 28/12/2000 n.445.

Il modulo dell'istanza, a pena di esclusione, non deve essere modificato.

B) Una busta recante, a pena di esclusione, la dicitura "OFFERTA TECNICA", debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contenente: un'ampia e dettagliata relazione in cui vengono descritti ed illustrati in modo puntuale, anche attraverso l'ausilio di cataloghi e materiale dimostrativo, tutti i sottocriteri di valutazione dell'offerta tecnica, così come specificati anche al successivo punto 12.

La suddetta relazione tecnica deve essere sottoscritta in ogni pagina dal legale rappresentante dell'impresa.

In particolare si precisa che nella busta "B" deve essere contenuta, la seguente documentazione per la valutazione qualitativa:

1. *Descrizione degli arredi e delle attrezzature.*

La relazione inerente alla fornitura, sistemazione e posa in opera di attrezzature, impianti ed arredi necessari per la gestione dell'esercizio dovrà contenere i seguenti elementi informativi:

- *elenco analitico delle suddette attrezzature raggruppate per tipologie omogenee, numericamente individuate; per ogni attrezzatura dovrà essere indicato:*
 - o *marca e modello*
 - o *procedura di manutenzione*
- *planimetria descrittiva della sistemazione degli arredi all'interno dei locali, con eventuali elaborazioni tridimensionali;*
- *indicazioni sulla tipologia delle attrezzature proposte, comprensive di scheda tecnica, norme d'uso e norme di manutenzione (in lingua italiana), con riferimento alle caratteristiche tecnico-funzionali, ai materiali di fabbricazione ed ai marchi di provenienza dei medesimi;*
- *indicazione specifica e dettagliata degli elementi costitutivi di accessorio o completamento (impianto di condizionamento, elettrodomestici, banconi etc.);*
- *elaborati grafici esecutivi (in scala non minore di 1:100), eventualmente supportati da depliant informativi, atti a individuare i singoli elementi di arredo, completi di particolari costruttivi, con definizione della tipologia dei materiali e dei colori impiegati (simulazione informatica);*
-
- *elenco analitico degli arredi proposti, raggruppati per tipologie omogenee e numericamente individuati;*

2. *Progetto per la gestione del servizio.*

Il progetto di gestione del bar dovrà illustrare le modalità organizzative di gestione del servizio, con riferimento specifico alle fasi di lavoro e a quanto richiesto specificatamente nel Capitolato speciale.

Nel progetto dovrà essere specificato:

- *numero di addetti al servizio, specificato per ogni fase della giornata; in particolare dovrà essere specificato il numero di addetti presenti durante l'intervallo delle lezioni (ricreazione)*
- *orario di lavoro;*
- *orario di apertura al pubblico;*
- *eventuale disponibilità a preparare alimenti o menù di tipo particolare (vegetariano, vegano, etc.)*
- *note descrittive sulle modalità di gestione dei rifiuti*

Il progetto, che non potrà superare il numero complessivo di 15 pagine, dovrà essere sottoscritto, a pena di esclusione, dal legale rappresentante della ditta concorrente, ovvero dai legali rappresentanti delle ditte associate o consorziate.

La Commissione di gara valuterà, a suo insindacabile giudizio la completezza e la congruità della documentazione presentata.

C) una busta recante, a pena di esclusione, la dicitura "OFFERTA ECONOMICA" debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contenente a sua volta a pena di esclusione l'offerta economica, redatta sul modulo predisposto dall'amministrazione:

In tale busta non dovranno essere inseriti altri documenti. Il modulo dell'offerta economica, a pena di esclusione, non deve essere modificato e deve essere completato come di seguito indicato.

MODULI PRESENTAZIONE OFFERTE

CAFFETTERIA

Caffè espresso	
Espresso decaffeinato e caffè orzo	
Cappuccino	
Caffè - latte	
Caffè freddo	
Cioccolato in tazza	
Tè e infusi	
Latte in bicchiere	
Tè freddo	

PREZZO BASE (€)	INCIDENZA %	RIBASSO %	PREZZO RIBASSATO	PREZZO OFFERTA (nota 2)	PREZZO FINALE (nota 3)
0,60	15	0%	€ 0,60	€ 0,60	€ 0,60
0,80			€ 0,80	€ 0,80	€ 0,80
0,80			€ 0,80	€ 0,80	€ 0,80
0,80			€ 0,80	€ 0,80	€ 0,80
0,90			€ 0,90	€ 0,90	€ 0,90
1,50			€ 1,50	€ 1,50	€ 1,50
1,00			€ 1,00	€ 1,00	€ 1,00
0,70			€ 0,70	€ 0,70	€ 0,70
1,00			€ 1,00	€ 1,00	€ 1,00

$\Sigma_{\text{caffetteria}}$ (incidenza * prezzo offerta) **121,50**

PASTICCERIA

Cornetti freschi vuoti	60 g
Cornetti freschi farciti	70 g

0,60	10	0%	€ 0,60	0,60	€ 0,60
0,60			€ 0,60	0,60	€ 0,60

$\Sigma_{\text{pasticceria}}$ (incidenza * prezzo offerta) **12,00**

BIBITE ED ACQUA

Acqua minerale al bicchiere	20 cl
Acqua minerale (nat. o frizzante) in bottiglia	50 cl
Acqua minerale (nat. o frizzante) in bottiglia	150 cl
Bibita in lattina	33 cl
The pesca/limone in lattina	33 cl
Succo di frutta in bottiglia	20 cl
Yogurt magro/intero/alla frutta	125 g

0,10	30	0%	€ 0,10	€ 0,10	€ 0,10
0,40			€ 0,40	€ 0,40	€ 0,40
1,00			€ 1,00	€ 1,00	€ 1,00
1,00			€ 1,00	€ 1,00	€ 1,00
1,00			€ 1,00	€ 1,00	€ 1,00
1,00			€ 1,00	€ 1,00	€ 1,00
1,00			€ 1,00	€ 1,00	€ 1,00
0,50			€ 0,50	€ 0,50	€ 0,50

$\Sigma_{\text{bibite ed acqua}}$ (incidenza * prezzo offerta) **150,00**

FRUTTA FRESCA

Spremuta di agrumi freschi al bicchiere	20 cl
Confezione di macedonia di frutta fresca	120 g
Frutta fresca (arance o mele)	80 g

0,50	5	0%	€ 0,50	€ 0,50	€ 0,50
1,00			€ 1,00	€ 1,00	€ 1,00
0,30			€ 0,30	€ 0,30	€ 0,30

$\Sigma_{\text{frutta fresca}}$ (incidenza * prezzo offerta) **9,00**

GASTRONOMIA

PANINO (peso minimo 100 g) ripieno con:	
prosciutto cotto	35 g
prosciutto crudo	30 g
salame	40 g
mortadella	40 g
Formaggio	40 g
prosciutto cotto e formaggio	58 g
prosciutto cotto, pomodoro e insalata	80 g
mozzarella e pomodoro	80 g
tonno e pomodoro	60 g
PIADINA (peso minimo 100 g) ripiena con:	
prosciutto cotto e formaggio	80 g
prosciutto crudo e formaggio	80 g
speck e formaggio	80 g
PIZZETTA rossa	150 g

1,00	40	0%	€ 1,00	€ 1,00	€ 1,00
1,00			€ 1,00	€ 1,00	€ 1,00
1,00			€ 1,00	€ 1,00	€ 1,00
1,00			€ 1,00	€ 1,00	€ 1,00
1,00			€ 1,00	€ 1,00	€ 1,00
1,20			€ 1,20	€ 1,20	€ 1,20
1,30			€ 1,30	€ 1,30	€ 1,30
1,20			€ 1,20	€ 1,20	€ 1,20
1,20			€ 1,20	€ 1,20	€ 1,20
1,20			€ 1,20	€ 1,20	€ 1,20
1,00			€ 1,00	€ 1,00	€ 1,00
0,90			€ 0,90	€ 0,90	€ 0,90

PIZZETTA bianca	150 g
PIZZETTA bianca (peso minimo 150 g) ripiena con:	
prosciutto cotto	35 g
prosciutto crudo	30 g
salame	30 g
mortadella	40 g
Formaggio	40 g
prosciutto cotto e formaggio	80 g
prosciutto cotto, pomodoro e insalata	80 g
mozzarella e pomodoro	80 g
tonno e pomodoro	60 g
TOAST prosciutto cotto e formaggio	150 g
TOAST farcitura varia	70 g
TRAMEZZINI assortiti	90 g

PREZZO BASE (€)	INCIDENZA %	RIBASSO %	PREZZO RIBASSATO	PREZZO OFFERTA (nota 2)	PREZZO FINALE (nota 3)
0,90			€ 0,90	€ 0,90	€ 0,90
1,10			€ 1,10	€ 1,10	€ 1,10
1,10			€ 1,10	€ 1,10	€ 1,10
1,10			€ 1,10	€ 1,10	€ 1,10
1,10			€ 1,10	€ 1,10	€ 1,10
1,10			€ 1,10	€ 1,10	€ 1,10
1,20			€ 1,20	€ 1,20	€ 1,20
1,20			€ 1,20	€ 1,20	€ 1,20
1,20			€ 1,20	€ 1,20	€ 1,20
1,20			€ 1,20	€ 1,20	€ 1,20
1,20			€ 1,20	€ 1,20	€ 1,20
1,20			€ 1,20	€ 1,20	€ 1,20
1,00			€ 1,00	€ 1,00	€ 1,00
1,00			€ 1,00	€ 1,00	€ 1,00

$\Sigma_{\text{gastronomia}}$ (incidenza * prezzo offerta)

1128,00

100

Il punteggio P2 verrà assegnato parametrizzandolo al valore minimo degli offerenti:

$$\Sigma_{\text{caffetteria}} + \Sigma_{\text{pasticceria}} + \Sigma_{\text{bibite ed acqua}} + \Sigma_{\text{frutta fresca}} + \Sigma_{\text{gastronomia}}$$

1420,50

nota 1: quotare fino alla seconda cifra decimale

nota 2: per la tabulazione economica si farà riferimento alla 2° cifra decimale (se il 3° decimale < 5 si arrotonda per difetto, se invece è ≥ 5 si arrotonda per eccesso)

nota 3: il prezzo finale di vendita del listino farà riferimento alla 1° cifra decimale (se il 2° decimale < 5 si arrotonda per difetto, se invece è ≥ 5 si arrotonda per eccesso)

Corrispettivo annuo a favore dell'istituto	Prezzo offerto in cifre
Contributo minimo a base d'asta: € 6.000,00	

L'offerente dovrà indicare un unico ribasso per ogni tipologia di prodotto, inoltre, si precisa che sono elencati i principali prodotti sui quali verrà effettuata la comparazione economica, pertanto potranno poi essere messi in distribuzione anche altri prodotti a discrezione del fornitore e non inseriti nella presente tabella.

Con riguardo al contributo annuo, non saranno ammesse offerte al ribasso rispetto all'importo stimato posto a base, così come specificato al punto 8 del presente bando.

Non saranno inoltre ammesse offerte incomplete, parziali o plurime, condizionate o espresse in modo indeterminato.

L'istituto "Via Gramsci" non corrisponderà compenso e/o rimborso alcuno ai concorrenti, per qualsiasi titolo o ragione, per le offerte presentate.

12. MODALITÀ DI SVOLGIMENTO E DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

La gara sarà esperita ai sensi e per gli effetti dell'art. 83 del d.lgs. n. 163/2006, con aggiudicazione all'operatore economico che avrà proposto l'offerta economicamente più vantaggiosa in base ai sotto indicati criteri valutativi:

1) Qualità (analisi offerta tecnica)	Massimo Punti 10
2) Percentuale di sconto offerto sul listino prezzi	Massimo Punti 75
3) Contributo a favore dell'Istituto	Massimo Punti 10
4) Precedenti esperienze	Massimo Punti 5
TOTALE	Punti 100

1. Qualità

L'offerta tecnica presentata da ciascun operatore economico sarà esaminata e valutata, antecedentemente alla data fissata per l'apertura delle buste contenenti le offerte economiche, da apposita Commissione nominata dal Dirigente Scolastico, la quale attribuirà, a suo insindacabile giudizio, il punteggio P1 relativo al parametro qualità sulla base dei seguenti elementi:

P1 - Progetto degli allestimenti e delle attrezzature	MAX PUNTI
a) arredi -	3
b) attrezzature bar interno -	3
c) Progetto per la gestione del servizio	4

2. Percentuale di sconto

La ditta concorrente dovrà indicare lo sconto offerto per le fasce di prodotti come indicato nel modulo presentazione C1 – fornitura servizi BAR INTERNO (allegato 2) che fa parte integrante del presente avviso. Tutti i prodotti dovranno essere di marche conosciute a livello nazionale e reperibili facilmente nei normali canali di distribuzione al pubblico, pena l'esclusione dalla gara.

Ai fini dell'aggiudicazione verrà effettuata la somma degli sconti praticati moltiplicati per la previsione di vendita delle fasce di prodotti di cui all'allegato n. 2, e verrà attribuito il massimo punteggio (75 punti) al valore di sconto maggiore. Per le altre offerte il punteggio verrà valutato in modo inversamente proporzionale rispetto all'offerta migliore secondo la seguente formula:

$$P2 = (\sum \text{valore min} / \sum \text{i-esimo}) * 75$$

ove:

\sum valore minimo: somma minima derivante dagli sconti praticati moltiplicati per la previsione di vendita delle varie fasce di prodotto (**sconto maggiore**)

Σ **i-esimo**: somma derivante dagli sconti praticati moltiplicati per la previsione di vendita delle varie fasce di prodotto relativa all'i-esimo partecipante

3. Contributo annuo offerto

All'offerta dell'operatore economico che avrà proposto, in sede di apertura delle buste contenenti le offerte economiche, il contributo annuo più alto verrà attribuito il punteggio massimo previsto (10 punti); agli altri operatori economici verranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali, secondo la seguente formula:

$$P3 = (Ci/Cm) * 10$$

ove:

P3 = punteggio da attribuire all'offerta presa in considerazione

Ci = canone dell'offerta presa in considerazione

Cm = canone maggiore tra le offerte pervenute

4. Precedenti esperienze

Dovrà essere presentato un curriculum riportante le esperienze professionali e gestionali e verrà assegnato un punteggio P4 (fino ad un massimo di punti 5) calcolato nel modo seguente:

🚦 punti 1 (uno) per ogni anno di attività nel settore bar- ristorazione diretto (gestione)

Si precisa che non saranno valutati periodi inferiori a sei mesi; periodi superiori a sei mesi verranno computati con punteggio pari alla metà di quanto sopra indicato.

I punteggi per attività diverse svolte contemporaneamente nello stesso periodo di tempo, potranno essere cumulati.

L' Istituto Istruzione Superiore "Via Gramsci". Via Gramsci snc - Valmontone (Rm) si riserva il diritto:

- di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea o congrua;
- di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché la stessa risulti valida, ai sensi dell'art. 69 R. D. n. 827/1924, e congrua a sua discrezione
- di sospendere, re-indire o non aggiudicare la gara, qualora sussistano o intervengano gravi motivi di interesse pubblico. Nulla sarà dovuto ai concorrenti al verificarsi di tale evenienza

13. INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

L' Istituto Istruzione Superiore "Via Gramsci". Via Gramsci snc - Valmontone (Rm), in merito alle dichiarazioni presentate in sede di gara, potrà effettuare, in capo al soggetto aggiudicatario, le seguenti verifiche:

- a) verifiche di cui all'art. 71, comma 2 del D.P.R. 445/00 in ordine alle dichiarazioni ex art. 46 del D.P.R. 445/00;
- b) verifiche consentite dalla legge riguardo alle dichiarazioni ex art.47 del D.P.R. 445/00:
 - b.1) in ordine alla veridicità delle dichiarazioni dei concorrenti non aggiudicatari, la stazione appaltante può procedere a verifiche a campione ai sensi dell'art. 71 comma 1 del D.P.R. 445/00;
 - b.2) le dichiarazioni sostitutive rese dai concorrenti hanno valore di piena assunzione di responsabilità da parte dei dichiaranti e pertanto sono sottoposte al disposto di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/00;
 - b.3) la falsa dichiarazione costituisce causa di esclusione alla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto.

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE E AUTOCERTIFICAZIONE

Il sottoscritto _____, titolare/ legale

rappresentante della ditta _____, con

sede legale in _____, via _____

sede amm.va _____, via _____,

sede operativa _____, via _____,

Codice Fiscale _____, Partita I.V.A. _____,

indirizzo e-mail: _____

CHIEDE

di partecipare alla gara per la concessione del servizio di gestione del BAR INTERNO dell' Istituto Istruzione Superiore "Via Gramsci". Via Gramsci snc - Valmontone (Rm) con riferimento alle seguenti sedi

- Colleferro
- Segni
- Valmontone

A tal uopo, consapevole delle sanzioni penali previste per il caso di dichiarazione mendace,

DICHIARA

ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, quanto segue:

- 1) Che la ditta è iscritta alla CCIAA di _____ per lo svolgimento dell'attività specifica attinente la presente concessione (codice ATECO licenza _____);
- 2) Che la ditta si impegna a rispettare le condizioni e le modalità di gestione indicate nel Capitolato speciale d'appalto allegato al presente bando;
- 3) Che per la ditta non sussiste alcuna delle cause di esclusione di cui ai punti a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m) ed m-quater) dell'art. 38 del d.lgs. n. 163/2006;
- 4) Che la ditta è in regola con tutte le disposizioni previste dalla normativa di settore;
- 5) Che la ditta è in regola con il Durc e si impegna a fornire i dati necessari per l'ottenimento dello stesso
- 6) che la ditta è in possesso dei requisiti morali e professionali previsti dalla legge della Regione Lazio 20 novembre 2006, n. 21, per l'esercizio di attività di somministrazione di alimenti e bevande
- 7) Che la ditta è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione vigente;
- 8) Che la ditta è a conoscenza di quanto disposto: dal D.Lgs 81/2008; dal D.P.R. 547/55 in materia di protezione antinfortunistica; dal D.P.R. N. 303/56 (norme generali igiene del lavoro) ed essere in regola con le norme ivi richiamate;
- 9) Che la ditta installerà apparecchiature rispondenti ai requisiti previsti dall'art. 32 D.P.R. 327/80 e conformi al D.Lgs 81/2008
- 10) Che la ditta ha disposto l'obbligo, nei confronti di tutto il personale che utilizza, all'osservanza delle leggi sul lavoro, sulla previdenza sociale nonché alle vigenti disposizioni in materia di sicurezza e prevenzione dei rischi nei confronti dei propri dipendenti
- 11) Che la ditta offre la disponibilità, in caso di aggiudicazione, a dare inizio all'esecuzione del servizio anche in pendenza della stipulazione del contratto
- 12) Che la ditta si impegna a collaborare con il Dirigente Scolastico al fine di agevolare l'esecuzione dei servizi sulla base del programma contrattuale
- 13) Che la ditta si impegna a collaborare con il RSPP interno per la stesura e predisposizione del Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenze (DUVRI)
- 14) Di accettare incondizionatamente il capitolato relativo alla concessione;
- 15) Che la ditta è in regola con gli obblighi di cui al D. Lgs. 255/97 (Documento di autocontrollo HACCP);
- 16) Che la ditta ha eseguito nell'ultimo triennio attività commerciale di somministrazione alimenti e bevande (Bar/Ristoro/Tavola calda) indicate in allegato alla presente dichiarazione
- 17) Di autorizzare, ai sensi della legge 196/2003, al trattamento dei dati personali ai fini connessi all'espletamento delle procedure di gara;
- 18) Di impegnarsi a produrre, in caso di aggiudicazione, la prescritta autorizzazione sanitaria;
- 19) Di impegnarsi a produrre, in caso di aggiudicazione, il certificato antimafia;
- 20) Di impegnarsi a produrre, in caso di aggiudicazione, il certificato penale dei carichi pendenti;
- 21) Di impegnarsi a stipulare, in caso di aggiudicazione, la polizza RCT prevista dal capitolato;

- 22) Di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a pagare il canone di concessione dei locali all'amministrazione provinciale e di voler provvedere, tramite l'Ufficio competente dell'ente stesso, per quanto riguarda l'attivazione delle utenze occorrenti, sia contrattuali sia tecniche (acqua, fogna, energia elettrica, ecc.);
- 23) Di essere a conoscenza della presenza, all'interno dell'Istituto, di un servizio di erogazione di bevande fredde, calde e snack attraverso distributori automatici e di aver visionato i prezzi in vigore
- 24) di impegnarsi al pagamento dei canoni per le seguenti utenze:
- la spesa per la fornitura del riscaldamento (eventuale);
 - la spesa per la fornitura dell'acqua;
 - la spesa per il servizio di pulizia dei locali

le suddette spese potranno essere calcolate secondo le modalità stabilite dall'Amministrazione Provinciale e/o dalla ditta proprietaria dell'immobile, mentre le spese relative alla fornitura dell'energia elettrica, della raccolta dei rifiuti e dell'eventuale servizio telefonico saranno poste a carico dell'aggiudicatario del bando e pagate direttamente alle compagnie di erogazione.

- 25) Di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a devolvere un contributo minimo annuale in favore dell'istituzione scolastica pari ad euro 5.000,00 (cinquemila/00) o incrementato secondo la propria proposta in offerta.
- 26) Di essere consapevole che la gestione del servizio non farà sorgere in capo alla Ditta il diritto di opporsi a somministrazioni di bevande e alimenti in occasione di feste o altre manifestazioni autogestite dagli alunni con prodotti fatti in casa o comunque a spese degli alunni stessi e di non opporsi all'organizzazione di rinfreschi, somministrazione di pasti e simili fatti in casa o che il Dirigente Scolastico decida di affidare a ditte esterne in occasioni particolari, purché in quest'ultimo caso, non si configuri una forma di concorrenza con l'attività principale oggetto della concessione (gestione del bar interno nel corso dello svolgimento dell'ordinaria attività didattica).
- 27) Di essere consapevole che il possesso della documentazione attestante l'avvenuto adempimento degli obblighi assunti dalla ditta aggiudicatrice con la sottoscrizione del presente Allegato costituisce condizione necessaria per l'avvio dell'attività e che, pertanto, la mancanza anche di uno solo di essi determinerà l'inefficacia dell'aggiudicazione che passerà automaticamente alla successiva impresa nella graduatoria e così via sino ad esaurimento della graduatoria medesima.
- 28) Di essere consapevole che analogamente si procederà nel caso in cui l'impresa risultata aggiudicataria non accetti l'incarico, e/o non assolva a quanto previsto nel bando e nel capitolato.
- 29) Di allegare alla presente, pena l'esclusione:
- copia di un valido documento di identità del sottoscritto;
 - verbale del sopralluogo di cui all'art. 3 del capitolato speciale;
- 30) Di accettare senza riserve tutte le clausole incluse nella presente dichiarazione, pena l'esclusione dalla gara
- Luogo e data, _____

(timbro impresa e firma del legale rappresentante)