



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e Ricerca - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE

"Stanislao Cannizzaro"

Via Consolare Latina, 263 - 00034 COLLEFERRO (RM)

tel. 06/97305280 - fax 06/97236577 - Presidenza 06/97200405

E-mail: rmtf15000d@istruzione.it; amministrazione@itiscannizzaro.net URL: www.itiscannizzaro.net

Distretto n. 38 - C.M. RMTF15000D - Codice Fiscale 87004480585

Ente accreditato presso la Regione Lazio per la formazione continua e la formazione superiore – formazione rivolta alle utenze speciali

Prot. N° 3411 del 19 maggio 2014

AVVISO PUBBLICO PER:

- a) **AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL "BAR INTERNO"**
- b) **FORNITURA E GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI PER EROGAZIONE DI BEVANDE CALDE, BEVANDE FREDE E PRODOTTI ALIMENTARI (TIPO SNACK ED ALIMENTI PRONTI CONFEZIONATI)**

DA EFFETTUARSI PRESSO L' ITIS "S.CANNIZZARO" di COLLEFERRO

Scadenza per la presentazione delle offerte: ore 10.00 del 25 giugno 2014

Codice identificativo gara : ZEF0F4636B (da indicare nei preventivi)

Il Direttore dei Servizi amministrativi, in esecuzione della determinazione dirigenziale prot. 3391 del 19 maggio 2014

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'ITIS S.CANNIZZARO di Colleferro (RM), sito in Via Consolare Latina 263, e per la fornitura e gestione di distributori automatici per erogazione di bevande calde, bevande fredde e prodotti alimentari .

1. DENOMINAZIONE E INDIRIZZO DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE:

Istituto Tecnico Industriale "Stanislao Cannizzaro" Via Consolare Latina, 263 - 00034 Colleferro (RM).

2. OGGETTO E DISCIPLINA DELLA GARA

2.1 -Tipologia del servizio

a) Affidamento in concessione del servizio di BAR INTERNO

b) Fornitura e gestione di distributori automatici per l'erogazione di bevande calde, bevande fredde e prodotti alimentari (tipo snack ed alimenti pronti confezionati)

Si precisa che dovranno essere prodotte offerte separate per i due servizi e che l'assegnazione di gara sarà fatta in base al miglior punteggio ottenuto separatamente, pertanto potranno risultare vincitori dei servizi anche due offerenti diversi.

Si precisa altresì che potrà essere presentata anche offerta per uno solo dei due servizi richiesti, in ogni caso

l'ITIS Cannizzaro si riserva la facoltà di non procedere all'affidamento di ciascuno dei due servizi 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
- b) l'affidamento del servizio di installazione e gestione di distributori automatici di bevande calde e fredde nella sede dell'Istituto Tecnico Industriale "Stanislao Cannizzaro" Via Consolare Latina, 263 - 00034 Colleferro (RM).

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 800 circa giornaliere. Gli spazi (intesi come locali e loro pertinenze) ove dovrà essere espletato il servizio di BAR INTERNO e dove andranno posizionati i distributori automatici ed i relativi impianti fissi sono di proprietà dell'Amministrazione Provinciale di Roma.

2.4 - Luogo di esecuzione:

Istituto Tecnico Industriale "Stanislao Cannizzaro" Via Consolare Latina, 263 - 00034 Colleferro (RM)

2.5 - Disciplina

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

- dal 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.

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.

In tale occasione, ai concorrenti verrà consegnata la planimetria dei locali, che fa fede a ogni effetto e sulla quale gli interessati si impegneranno a mantenere la riservatezza.

2. 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.

3. 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. Franco Altamura.

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

4. DURATA DEL SERVIZIO

Entrambi i contratti avranno durata di quattro anni (4) con decorrenza e termine: **dal 01/09/2014 al 31/08/2018**. L'Istituto Tecnico Industriale "Stanislao Cannizzaro" 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 separate per i due servizi, o la singola offerta del servizio a cui intendono partecipare, con le modalità di seguito descritte. Sulla busta dovrà essere scritto "**contiene offerta fornitura servizio BAR INTERNO e fornitura e gestione distributori automatici (oppure la singola a cui si intende partecipare)**".

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

Istituto Tecnico Industriale "Stanislao Cannizzaro" Via Consolare Latina, 263 - 00034 Colleferro (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**

10.00 del giorno 25/06/2014 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 27 giugno 2014 alle ore 17,30** presso la Presidenza dell'Istituto Tecnico Industriale "Stanislao Cannizzaro" Via Consolare Latina, 263 - 00034 Colleferro (RM). La Commissione di valutazione per la valutazione delle offerte sarà convocata successivamente dal Dirigente Scolastico.

8. IMPORTO CONTRIBUTO: Il contributo minimo a base d'asta è fissato in:

- a) € 5.000,00 (tremila/00) annui per il servizio di BAR INTERNO
- b) € 3.000,00 (tremila/00) annui per il servizio di Fornitura e Gestione distributori automatici

Per contributo minimo si intende una quota forfettaria che l'appaltatore dovrà versare annualmente, per il periodo contrattuale, alla scuola ITIS Cannizzaro.

9. MODALITA' DI PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO

I contributi di cui sopra, così come risulterà dall'offerta, dovranno essere corrisposti all'**Istituto Tecnico Industriale "Stanislao Cannizzaro"** in due rate di pari importo 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, altre buste sigillate e controfirmate (3 o 5 a seconda del servizio per cui si intende offrire), contraddistinte dalle lettere A, B, e C:

Busta A – Documentazione

Busta B1 - Offerta Tecnica (servizio BAR INTERNO)

Busta B2 – Offerta Tecnica (servizio FORNITURA E GESTIONE DISTRIBUTORI AUTOMATICI)

Busta C1 - Offerta Economica (servizio BAR INTERNO)

Busta C2 - Offerta Economica (servizio FORNITURA E GESTIONE DISTRIBUTORI AUTOMATICI)

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. Tale istanza, sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ("Allegato 1" al presente bando), 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; Inoltre, deve contenere tra le altre e seguenti dichiarazioni, attestanti la situazione soggettiva del prestatore di servizi con riferimento a:

- iscrizione nel Registro delle Imprese presso la competente CCIAA per l'attività di riferimento indicando il numero di codice attività;
- inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 lettere a, b), c), d), e), f), g), h), i), 1), m) del D.Lgs. 163/2006, espressamente riferite all'impresa e a tutti i legali rappresentanti
- essere in regola con tutte le disposizioni previste dalla normativa di settore
- essere in regola con il DURC (allegare copia o fornire i dati per la richiesta)
- l'essere 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
- l'installazione di apparecchiature rispondenti ai requisiti previsti dall'art. 32 D.P.R. 327/80 e conformi al D.Lgs 81/2008
- 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
- la disponibilità, in caso di aggiudicazione, a dare inizio all'esecuzione del servizio anche in pendenza della stipulazione del contratto
- l'impegno a collaborare con il Dirigente Scolastico al fine di agevolare l'esecuzione dei servizi sulla base del programma contrattuale
- l'impegno a collaborare con il RSPP interno per la stesura e predisposizione del Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenze (DUVRI)
- il possesso o l'impegno a costituire, una polizza assicurativa di responsabilità civile e l'impegno a fornire all'Istituto prova di possedere detta polizza

B) Una busta (o due a seconda delle gare a cui si intende partecipare) 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:

offerta tecnica per fornitura servizi BAR INTERNO

Nella busta "B1" (servizio Bar Interno) deve essere contenuta, a pena di esclusione, 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;
- 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.

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.

offerta tecnica per fornitura DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Nella busta "B2" (servizio Distributori Automatici) deve essere contenuta, a pena di esclusione, la seguente documentazione per la valutazione qualitativa:

1. **Attrezzature e mezzi di pagamento**

L'Impresa dovrà illustrare le modalità operative dell'espletamento del servizio, indicando: **la tipologia** dei distributori che intenderà installare presso le sedi dell'Istituto, nonché **l'anno di fabbricazione; i mezzi di pagamento** che intende utilizzare (chiavette, tutte le macchine con rendi resto, solo alcune (specificare quante), installazione di macchine cambia soldi, ecc.);

2. **Prodotti**

L'Impresa dovrà illustrare i prodotti che intende presentare nella propria offerta, che dovranno essere di marche conosciute a livello nazionale;

3. **Prodotti aggiuntivi**

Altri prodotti che si intende mettere in distribuzione al di fuori del "*paniere prodotti*" indicato **nel modulo presentazione C2** (specificare tipo e prezzo)

4. **Sconto**

Sconto praticato sui pagamenti effettuati con "chiavette"

5. **Manutenzione attrezzature**

L'Impresa dovrà indicare i tempi di intervento (esclusivamente in ore) massimi per riparazioni o sostituzioni dei distributori in caso di guasti;

6. **Tempi di ripristino prodotti**

L'Impresa dovrà indicare i tempi di intervento massimi (esclusivamente in ore) per il riassortimento dei prodotti esauriti

C) una busta (o due a seconda delle gare a cui si intende partecipare) 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:

modulo presentazione C1 – fornitura servizi BAR INTERNO

modulo presentazione C2 – fornitura servizi DISTRIBUZIONE AUTOMATICA

In tale/i busta/e 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

modulo presentazione C1 – fornitura servizi BAR INTERNO (allegato 2)

	Prezzo in euro (€)	impegno previsto (%)	coefficiente k da quotare (nota 1)	risultato offerta (nota 2)	prezzo definitivo listino (nota 3)	
CAFFETTERIA						
Caffè espresso	0,70	15		0,00	€ 0,0	
Espresso decaffeinato e caffè orzo	0,90			0,00	€ 0,0	
Cappuccino	1,00			0,00	€ 0,0	
Caffè - latte	1,00			0,00	€ 0,0	
Caffè freddo	0,90			0,00	€ 0,0	
Cioccolato in tazza	1,50			0,00	€ 0,0	
Tè e infusi	1,00			0,00	€ 0,0	
Latte in bicchiere	0,70			0,00	€ 0,0	
Tè freddo	1,00			0,00	€ 0,0	
Σcaffetteria (impegno * risultato offerta)				0,00		
PASTICCERIA						
Cornetti freschi vuoti	60 g	0,50	10		0,00	€ 0,0
Cornetti freschi farciti	70 g	0,50			0,00	€ 0,0
Σpasticceria (impegno * risultato offerta)				0,00		
BIBITE ED ACQUA						
Acqua minerale al bicchiere	20 cl	0,10	30		0,00	€ 0,0
Acqua minerale (nat. o frizzante) in bottiglia	50 cl	0,40			0,00	€ 0,0
Acqua minerale (nat. o frizzante) in bottiglia	150 cl	1,00			0,00	€ 0,0
Bibita in lattina	33 cl	1,00			0,00	€ 0,0
The pesca/limone in lattina	33 cl	1,00			0,00	€ 0,0
Succo di frutta in bottiglia	20 cl	1,00			0,00	€ 0,0
Yogurt magro/intero/alla frutta	125 g	0,50			0,00	€ 0,0
Σbibite ed acqua (impegno * risultato offerta)					0,00	
FRUTTA FRESCA						
Spremuta di agrumi freschi al bicchiere	20 cl	0,50	5		0,00	€ 0,0
Confezione di macedonia di frutta fresca	120 g	1,00			0,00	€ 0,0
Frutta fresca (arance o mele)	80 g	0,30			0,00	€ 0,0
Σfrutta fresca (impegno * risultato offerta)				0,00		
GASTRONOMIA						
PANINO (peso minimo 100 g) ripieno con:			40			
prosciutto cotto	35 g	1,10			0,00	€ 0,0
prosciutto crudo	30 g	1,10			0,00	€ 0,0
salame	30 g	1,10			0,00	€ 0,0
mortadella	40 g	1,10			0,00	€ 0,0
Formaggio	40 g	1,10			0,00	€ 0,0
prosciutto cotto e formaggio	80 g	1,20			0,00	€ 0,0
prosciutto cotto, pomodoro e insalata	80 g	1,30			0,00	€ 0,0
mozzarella e pomodoro	80 g	1,20			0,00	€ 0,0

		Prezzo in euro (€)	impegno previsto (%)	coefficiente k da quotare (nota 1)	risultato offerta (nota 2)	prezzo definitivo listino (nota 3)
tonno e pomodoro	60 g	1,20			0,00	€ 0,0
PIADINA (peso minimo 100 g) ripiena con:						
prosciutto cotto e formaggio	80 g	1,00			0,00	€ 0,0
prosciutto crudo e formaggio	80 g	1,00			0,00	€ 0,0
speck e formaggio	80 g	1,00			0,00	€ 0,0
PIZZETTA rossa	150 g	0,90			0,00	€ 0,0
PIZZETTA bianca	150 g	0,90			0,00	€ 0,0
PIZZETTA bianca (peso minimo 150 g) ripiena con:						
prosciutto cotto	35 g	1,10			0,00	€ 0,0
prosciutto crudo	30 g	1,10			0,00	€ 0,0
salame	30 g	1,10			0,00	€ 0,0
mortadella	40 g	1,10			0,00	€ 0,0
Formaggio	40 g	1,10			0,00	€ 0,0
prosciutto cotto e formaggio	80 g	1,20			0,00	€ 0,0
prosciutto cotto, pomodoro e insalata	80 g	1,20			0,00	€ 0,0
mozzarella e pomodoro	80 g	1,20			0,00	€ 0,0
tonno e pomodoro	60 g	1,20			0,00	€ 0,0
TOAST prosciutto cotto e formaggio	150 g	1,20			0,00	€ 0,0
TOAST farcitura varia	70 g	1,00			0,00	€ 0,0
TRAMEZZINI assortiti	90 g	1,00			0,00	€ 0,0
Σ_{gastronomia} (impegno * risultato offerta)					0,00	
100						

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

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

0,00

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: € 5.000,00	

L'offerente dovrà indicare un unico coefficiente k di sconto 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 corrispettivo 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 "S. Cannizzaro" non corrisponderà compenso e/o rimborso alcuno ai concorrenti, per qualsiasi titolo o ragione, per le offerte presentate.

modulo presentazione C2 – fornitura servizi DISTRIBUZIONE AUTOMATICA (allegato 3)

Prodotto fascia A (punteggio massimo 15 punti)	Prezzo offerto in cifre
Caffè espresso corto (macinato fresco)	
Caffè espresso lungo(macinato fresco)	
Caffè decaffeinato	
Cappuccino	
Cappuccino con cioccolato (o cacao)	
Cioccolata (o bevanda al gusto di cacao)	
Thé al limone (o bevanda al gusto di limone)	
Latte macchiato	
Latte scremato	
Prodotto fascia B (punteggio massimo 15 punti)	Prezzo offerto in cifre
Acqua naturale in bottiglia di plastica 50 cl.	
Acqua frizzante in bottiglia di plastica 50 cl.	
Coca cola lattina 33 cl.	
Aranciata lattina 33 cl.	
The freddo in lattina 33 cl. (Nestea)	
Estathe	
Aranciata Amara lattina 33 cl.	
Bibite Mercato equo e solidale	
Sprite lattina 33 cl.	
Prodotto fascia C (punteggio massimo 5 punti)	Prezzo offerto in cifre
Bibite Energade/Powerade o similari (integratore di sali minerali) da 50 cl.	
Bibita in lattina da 0,25 cl	
Bicchieri vuoti	
Bicchieri con acqua calda	
Prodotto fascia D (punteggio massimo 20 punti)	Prezzo offerto in cifre
Panini	
Tramezzini	
Snack dolci (merendine alla crema, al cioccolato e alla confettura)	
Snack salati (taralli, crackers, patatine)	
Barrette energetiche ed al cioccolato	
Frutta secca	
Frutta fresca	
Corrispettivo annuo a favore dell'istituto (punteggio massimo 25 punti)	Prezzo offerto in cifre
Contributo minimo a base d'asta: €3.000,00	

L'offerente dovrà indicare un prezzo singolo per ogni 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 corrispettivo 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 "S. Cannizzaro" 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

fornitura servizi BAR INTERNO

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	Massimo Punti 20
2) percentuale di sconto offerto sul listino prezzi	Massimo Punti 50
3) Offerta economica a favore dell'Istituto	Massimo Punti 20
4) precedenti esperienze nella gestione di bar	Massimo Punti 10
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 - caratteristiche funzionali ed estetiche	5
b) attrezzature bar interno - caratteristiche funzionali ed estetiche	5
c) Progetto per la gestione del servizio	10

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 (50 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:

$$P2 = (\sum \text{valore min} / \sum \text{i-esimo}) * 50$$

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 (20 punti); agli altri operatori economici verranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali, secondo la seguente formula:

$$P3 = (Ci/Cm) * 20$$

ove:

P3 = punteggio da attribuire all'offerta presa in considerazione

C i = 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 10) calcolato nel modo seguente:

- punti 2 (due) per ogni anno di attività nel settore bar – ristorazione diretto (proprietà)
- punti 1 (uno) per ogni anno di attività nel settore bar- ristorazione indiretto (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.

fornitura servizi DISTRIBUZIONE AUTOMATICA

La presente gara verrà aggiudicata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006 e saranno applicati rispettivamente i seguenti criteri di valutazione:

a) Caratteristiche del servizio (offerta tecnica)	Massimo Punti 25
b) Prezzi offerti per i principali prodotti	Massimo Punti 55
c) Offerta economica a favore dell'Istituto	Massimo Punti 20
TOTALE	Punti 100

Per **offerta i-esima** si intende l'offerta in esame.

Nella determinazione dei punteggi, derivante dal calcolo di cui sopra, si terrà conto solo delle prime due cifre decimali.

Il punteggio complessivo sarà così determinato: **dalla somma dei punteggi ottenuti per i criteri a), b) e c)**; risulterà aggiudicatario il concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto.

L'istituto tecnico S. Cannizzaro di Colleferro 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, reindire o non aggiudicare la gara, qualora sussistano o intervengano gravi motivi di interesse pubblico. Nulla sarà dovuto ai concorrenti al verificarsi di tale evenienza

a) La valutazione dell'offerta tecnica avverrà come di seguito indicato:

L'attribuzione del punteggio di cui al criterio **a)** sarà effettuata mediante l'utilizzazione dei seguenti sottocriteri di valutazione:

a.1) L'Impresa dovrà illustrare le modalità operative dell'espletamento del servizio, indicando: la tipologia dei distributori che intenderà installare presso le sedi dell'Istituto, nonché l'anno di fabbricazione ; i mezzi di pagamento che intende utilizzare (chiavette, tutte le macchine con rendi resto, solo alcune (specificare quante), installazione di macchine cambia soldi, ecc.);	Massimo punti 7
a.2) L'Impresa dovrà illustrare i prodotti che intende presentare nella propria offerta, che dovranno essere di marche conosciute a livello nazionale;	Massimo punti 10
a.3) Altri prodotti che si intende mettere in distribuzione al di fuori del " <i>paniere prodotti</i> " indicato al precedente punto 11 nel modulo presentazione C2 (specificare tipo e prezzo)	Massimo punti 2
a.4) Sconto praticato sui pagamenti effettuati con "chiavette"	Massimo punti 2
a.5) L'Impresa dovrà indicare i tempi di intervento (esclusivamente in ore) massimi per riparazioni o sostituzioni dei distributori in caso di guasti;	Massimo punti 2
a.6) L'Impresa dovrà indicare i tempi di intervento massimi (esclusivamente in ore) per il riassortimento dei prodotti esauriti;	Massimo punti 2
TOTALE	PUNTI 25

i. Il calcolo dei punteggi di cui ai sottocriteri **a.1), a.2) e a.3)** avverrà attribuendo a ciascun criterio un giudizio cui corrisponde un coefficiente compreso tra 0 e 1, da moltiplicare per il valore massimo del punteggio per definire il punteggio finale:

- eccellente 1,0
- buono 0,8
- sufficiente 0,4
- insufficiente 0,0

Il giudizio della commissione sarà formulato in base all'esame dell'offerta tecnica presentata.

ii. Il calcolo dei punteggi di cui al sottocriterio **a.4)** sarà effettuata mediante l'utilizzo della seguente formula matematica:

$$\text{punteggio offerta } i\text{-esimo} = (\text{sconto offerta } i\text{-esimo} / \text{migliore sconto offerto}) * 2$$

iii. L'attribuzione dei punteggi di cui al sottocriterio **a.5) e a.6)** sarà effettuata mediante l'utilizzo della seguente formula matematica:

punteggio offerta i-esima = (tempo di intervento minimo offerto / tempo di intervento i-esimo) * 2

il tempo va espresso in ore

b) Valutazione dell'offerta economica in riferimento ai prezzi dei principali prodotti.

L'attribuzione del punteggio di cui al criterio **b)** sarà effettuata mediante l'utilizzazione dei seguenti sottocriteri di valutazione:

b.1) Somma prezzi offerti per i prodotti di fascia A	Massimo punti 15
b.2) Somma prezzi offerti per i prodotti di fascia B	Massimo punti 15
b.3) Somma prezzi offerti per i prodotti di fascia C	Massimo punti 5
b.4) Somma prezzi offerti per i prodotti di fascia D	Massimo punti 20
TOTALE	PUNTI 55

L'attribuzione del punteggio di cui ai sottocriteri **b.1), b.2) e b.3)** sarà effettuata mediante l'utilizzo della seguente formula matematica:

punteggio offerta i-esima fascia A = (somma prezzi più bassi / somma prezzi i-esimo) * 15

punteggio offerta i-esima fascia B = (somma prezzi più bassi / somma prezzi i-esimo) * 15

punteggio offerta i-esima fascia C = (somma prezzi più bassi / somma prezzi i-esimo) * 5

punteggio offerta i-esima fascia D = (somma prezzi più bassi / somma prezzi i-esimo) * 20

c) Valutazione dell'offerta economica.

L'attribuzione del punteggio di cui al criterio **c)** sarà effettuata mediante l'utilizzazione dei seguenti sottocriteri di valutazione:

c) Corrispettivo annuo a favore dell'istituto S. Cannizzaro (importo minimo 3.000,00 €)	Massimo punti 20
TOTALE	PUNTI 20

L'attribuzione del punteggio di cui al sottocriterio **c)** sarà effettuata mediante l'utilizzo della seguente formula matematica:

punteggio offerta i-esima = (importo offerta i-esima / importo offerta più alta) * 20

13. INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

L'istituto Tecnico S. Cannizzaro di Colleferro, 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 (barrare la casella di interesse):

per la concessione del servizio di gestione del BAR INTERNO

per la fornitura del servizio di distribuzione automatica bevande e cibi

dell' 'ITIS "S.CANNIZZARO" di Colleferro, sito in Via Consolare Latina 263.

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:

- Che la ditta è iscritta alla CCIAA di _____ per lo svolgimento dell'attività specifica attinente la presente concessione;
- Che la ditta si impegna a rispettare le condizioni e le modalità di gestione indicate nel Capitolato speciale d'appalto allegato al presente bando;
- Che la ditta ha eseguito nell'ultimo triennio (barrare la casella d'interesse):
 - attività commerciale di somministrazione alimenti e bevande (Bar/Ristoro/Tavola calda) nel caso della fornitura servizio BAR INTERNO (elencare esperienze dirette ed indirette)
 - fornitura di servizi di distribuzione automatica nel caso dei servizi di DISTRIBUTORI AUTOMATICI (elencare esperienze)
- 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;
- 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
- 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;
- Di accettare incondizionatamente il capitolato relativo alla concessione;
- Che la ditta è in regola con gli obblighi di cui al D. Lgs. 255/97 (Documento di autocontrollo HACCP);
- Di autorizzare, ai sensi della legge 196/2003, al trattamento dei dati personali ai fini connessi all'espletamento delle procedure di gara;
- Di impegnarsi a produrre, in caso di aggiudicazione, la prescritta autorizzazione sanitaria;
- Di impegnarsi a produrre, in caso di aggiudicazione, il certificato antimafia;
- Di impegnarsi a produrre, in caso di aggiudicazione, il certificato penale dei carichi pendenti;
- Di impegnarsi a stipulare, in caso di aggiudicazione, la polizza RCT prevista dal capitolato;
- Di impegnarsi a pagare il canone di concessione dei locali alla provincia di Roma e di voler provvedere, tramite l'Ufficio competente della provincia stessa, per quanto riguarda l'attivazione delle utenze occorrenti, sia contrattuali sia tecniche (acqua, fogna, energia elettrica, ecc.);

- Di impegnarsi a devolvere un contributo minimo annuale (da rivalutarsi in base all'offerta) in favore dell'istituzione scolastica pari ad euro 5.000,00 (seimila/00) caso fornitura BAR INTERNO ed euro 3.000,00 (tremila/00) caso fornitura servizi DISTRIBUZIONE AUTOMATICA;
- 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).
- 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.
- 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.
- Di allegare alla presente, pena l'esclusione:
 1. copia di un valido documento di identità del sottoscritto;
 2. verbale del sopralluogo di cui all'art. 3 del capitolato speciale;

Luogo e data, _____

(timbro impresa e firma del legale rappresentante)