



*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](mailto:rmtf15000d@istruzione.it); [amministrazione@itiscannizzaro.net](mailto:amministrazione@itiscannizzaro.net) URL: [www.itiscannizzaro.net](http://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° 1542 del 28 febbraio 2015

**AVVISO PUBBLICO PER:**

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL "BAR INTERNO"  
DA EFFETTUARSI PRESSO L' ITIS "S.CANNIZZARO" di COLLEFERRO**

**Scadenza per la presentazione delle offerte: ore 10.00 del 10 aprile 2015**

**Codice identificativo gara : Z7C1369733: (da indicare nei preventivi)**

Il Direttore dei Servizi amministrativi, in esecuzione della determinazione dirigenziale prot. 1540 del 28 febbraio 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'ITIS S.CANNIZZARO di Colleferro (RM), sito in Via Consolare Latina 263.

**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

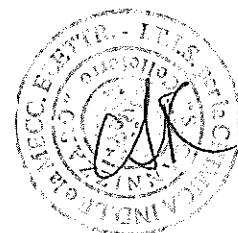
Si precisa che l'ITIS Cannizzaro si riserva la facoltà di non procedere all'affidamento del servizio in presenza di una sola offerta.

**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 800 circa giornaliere. 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 Tecnico Industriale "Stanislao Cannizzaro" Via Consolare Latina, 263 - 00034 Colferro (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.

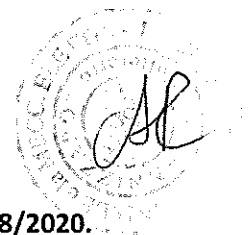
4. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante della Ditta concorrente o da persona munita di apposita delega conferita dal Legale Rappresentante.

**4. DURATA DEL SERVIZIO**

Il contratto avrà durata di cinque anni (5) con decorrenza e termine: **dal 01/09/2015 al 31/08/2020.**

**Viene ammesso l'inizio anticipato del servizio compatibilmente con la tempistica di questo avviso pubblico.**

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 offerta tecnica 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 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 10/04/2015 a pena di esclusione.**

**6. PERSONE AUTORIZZATE A PRESEZIARE 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 **10 aprile 2015 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. CONTRIBUTO INTEGRATIVO :** con tale dicitura si intende una quota forfettaria che l'appaltatore si impegna a versare annualmente, per il periodo contrattuale, alla scuola ITIS Cannizzaro per il miglioramento dell'offerta formativa. Il contributo minimo a base d'asta è fissato in € 5.000,00 (cinquemila/00) annui.

Tale contributo non riguarda in alcun modo gli oneri di affitto locali che saranno versati alla Amministrazione Roma capitale Area metropolitana

## 9. MODALITA' DI PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO

Il contributo di cui sopra, così come risulterà dall'offerta, dovrà essere corrisposto 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, 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. 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), l), 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 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, 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.

**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.

A circular stamp with a decorative border and a handwritten signature in the center. The signature appears to be 'CSP'.

## 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 in euro (€)	impegno previsto (%)	coefficiente k da quotare (nota 1)
--------------------	----------------------	------------------------------------

0,70	15	
0,90		
1,00		
1,00		
0,90		
1,50		
1,00		
0,70		
1,00		

risultato offerta (nota 2)	prezzo definitivo listino (nota 3)
----------------------------	------------------------------------

0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0

**Σcaffetteria (impegno \* risultato offerta)**

**0,00**

### PASTICCERIA

Cornetti freschi vuoti	60 g
Cornetti freschi farciti	70 g

0,50	10	
0,50		

0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0

**Σpasticceria (impegno \* risultato offerta)**

**0,00**

### 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	
0,40		
1,00		
1,00		
1,00		
1,00		
0,50		

0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0

**Σbibite ed acqua (impegno \* risultato offerta)**

**0,00**

### 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	
1,00		
0,30		

0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0

**Σfrutta fresca (impegno \* risultato offerta)**

**0,00**

### GASTRONOMIA

<b>PANINO (peso minimo 100 g) ripieno con:</b>	
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

1,10	40	
1,10		
1,10		
1,10		
1,10		
1,20		
1,30		
1,20		
1,20		

0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0
0,00	€ 0,0

*dsf*

		Prezzo in euro (€)	impegno previsto (%)	coefficiente k da quotare (nota 1)	risultato offerta (nota 2)	prezzo definitivo listino (nota 3)
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

$\Sigma_{\text{gastronomia}} (\text{impegno} * \text{risultato offerta})$

100

0,00

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

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

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.

## 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	Massimo Punti 10
2) percentuale di sconto offerto sul listino prezzi	Massimo Punti 70
3) Offerta economica a favore dell'Istituto	Massimo Punti 10
4) precedenti esperienze nella gestione di bar	Massimo Punti 10
<b>TOTALE</b>	<b>Punti 100</b>

### 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:

<b>P1 - Progetto degli allestimenti e delle attrezzature</b>	<b>MAX PUNTI</b>
a) arredi - caratteristiche funzionali ed estetiche	3
b) attrezzature bar interno - caratteristiche funzionali ed estetiche	3
c) Progetto per la gestione del servizio	4

### 2. Percentuale di sconto

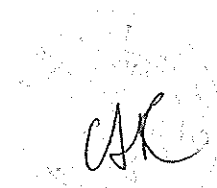
La ditta concorrente dovrà indicare lo sconto offerto per le fasce di prodotti come indicato nel **modulo presentazione C1 – fornitura servizi BAR INTERNO (allegato 2)** che fa parte integrante del presente avviso. Tutti i prodotti dovranno essere di marche conosciute a livello nazionale e reperibili 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 (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:

$$P2 = (\sum \text{valore min} / \sum \text{i-esimo}) * 70$$

ove:

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





$\Sigma$  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:

$$P3 = (C_i / C_m) * 10$$

ove:

P3 = punteggio da attribuire all'offerta presa in considerazione

C<sub>i</sub> = canone dell'offerta presa in considerazione

C<sub>m</sub> = 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.

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

### 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.

A circular stamp containing a handwritten signature that appears to be 'CSK'. The stamp is faint and partially obscured by the signature.

**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' '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 attività commerciale di somministrazione alimenti e bevande (Bar/Ristoro/Tavola calda) (elencare esperienze dirette ed indirette)
- 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 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.);
- 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
- 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, 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.

- 
- Di impegnarsi a devolvere un contributo minimo annuale in favore dell'istituzione scolastica pari ad euro 5.000,00 (cinquemila/00)
- 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)



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof. Alberto ROCCHI

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Alberto Rocchi".