



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio  
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

*Via Domizia Lucilla*

Via Cesare Lombroso, 118 – 00168 Roma ☎ 06 35506798 – 06 35511503 📠 06/35059315 – Distretto XXVII  
C. M. RMIS06100G – [www.domizialucilla.com](http://www.domizialucilla.com) ✉ rmis06100g@pec.istruzione.it – rmis06100g@istruzione.it

Prot. 5376 VI.2

Spett.Ditte

**Oggetto: procedura negoziata per l'affidamento concessione del servizio di gestione bar presso sede centrale via Cesare Lombroso, 118**

In considerazione della scadenza e delle proroghe necessarie, stabilite dal DS, a seguito delle due procedure negoziate (prot. 4779 del 1/7/17 e prot. 6820 del 18/10/17) pubblicate e annullate con ritiro in autotutela (prot. 4881 del 7/7/17 e prot. 7937 del 20/11/17) per il contratto in oggetto

**VISTA** la Determina a contrarre Delibera n. 741 del Verbale Cdl n. 52 del 28/05/18  
**EFFETTUATO** regolare avviso esplorativo prot. 4959-VI.2 del 13/6/2018

questa Istituzione Scolastica è interessata all'affidamento a terzi della gestione del bar interno nella sede di Via Cesare Lombroso, 118 - 00168 Roma. **Parte integrante dell'affidamento sono l'installazione e gestione di n. 2 distributori automatici di snack e bevande**, nell'area antistante il bar, funzionanti soprattutto in orario pomeridiano e serale.

Il servizio di gestione del bar interno e dei 2 distributori automatici citati, si rivolge al personale della scuola, agli studenti, alla componente genitori, a visitatori ed ospiti. In sede, la popolazione scolastica riferita ai corsi diurni per l'A.S. 2016/2017 risulta così costituita: n. 1100 studenti ca., n. 110 docenti ca., n. 40 unità di personale A.T.A..

In ossequio alle disposizioni vigenti in materia di acquisti e servizi da parte delle Istituzioni scolastiche (D.lgs. 50/16 s.m.i.), si richiede di presentare la migliore offerta avente per oggetto il servizio, come da Capitolato allegato alla presente gara di appalto. Si specifica che **gran parte degli arredi del locale e i 2 distributori automatici di bevande e snack sono di proprietà dell'attuale Gestore.**

**Il valore complessivo della commessa viene stimato in € 96.000,00 ca. annui**, la stima è da intendersi come una media del fatturato annuo calcolato in base alla popolazione scolastica in sede (clientela potenziale) e i giorni di effettiva attività di ristoro rispetto al calendario scolastico per il regolare svolgimento delle lezioni.

L'Istituzione scolastica è a disposizione per la visita dei locali nei giorni feriali dalle ore **9.00 alle ore 12.00, previo appuntamento, a partire dal 09/07/2018 e fino al 13/07/2018**; si precisa che **il sopralluogo è obbligatorio** ai fini della partecipazione alla gara.

L'offerta dovrà essere inviata a mezzo raccomandata o raccomandata a mano alla scrivente Istituzione scolastica in una busta chiusa (sigillata con nastro adesivo e

controfirmata sui lembi dal legale rappresentante) indirizzata al Dirigente Scolastico dell'I.I.S. "via DOMIZIA LUCILLA" Via Cesare Lombroso,118 - 00168 Roma, con la dicitura "CONTIENE OFFERTA PER LA GARA DI APPALTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR INTERNO".

La busta deve contenere 3 buste debitamente sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura con le seguenti diciture:

BUSTA A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

BUSTA B - OFFERTA TECNICA

BUSTA C - OFFERTA ECONOMICA

Le buste devono contenere al proprio interno, pena esclusione, la seguente documentazione:

### **BUSTA A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

- DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA ALLEGATA AL PRESENTE CAPITOLATO DEBITAMENTE COMPILATA E CORREDATA A PENA DI ESCLUSIONE DA UN DOCUMENTO DI IDENTITÀ DEL SOTTOSCRITTORE IN CORSO DI VALIDITÀ (Allegato 1)
- COPIA DEL CERTIFICATO DI ISCRIZIONE ALLA CAMERA DI COMMERCIO NON ANTERIORE AI 6 MESI DALLA DATA DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA
- ATTESTAZIONE DI AVVENUTO SOPRALLUOGO DEBITAMENTE COMPILATA, a pena di esclusione (Allegato 2)
- COPIA DELLE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ POSSEDUTE DALLA DITTA ( con particolare riferimento alle norme dell'HACCP)
- COPIA DEL CERTIFICATO PER CARICHI PENDENTI (trattandosi di una scuola statale)
- DICHIARAZIONE DI NON TROVARSI IN UNA DELLE SITUAZIONI DI CONTROLLO DI CUI ALL'ARTICOLO 2359 DEL C.C. CON ALTRE IMPRESE CANDIDATE
- DICHIARAZIONE DI ESSERE A CONOSCENZA DI QUANTO DISPOSTO DAL D.LGS. 81/2008 E SUE SUCCESSIVE MODIFICHE/INTEGRAZIONI E DI ESSERE IN REGOLA CON LE NORME IVI DICHIARATE
- DICHIARAZIONE DI ESSERE IN POSSESSO DEI REQUISITI PROF.LI PER L'ACCESSO E L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE DI CUI ALLA REGIONALE N. 24 DEL 3/8/99
- DICHIARAZIONE DELLA REGOLARITA' CONTRIBUTIVA ALLA DATA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

- DICHIARAZIONE DI AVER PRESO INTEGRALE CONOSCENZA DELLE CLAUSOLE TUTTE CONTENUTE NEL BANDO DI GARA , E DI ACCETTARE LE PREDETTE CLAUSOLE IN MODO PIENO E INCONDIZIONATO, IVI INCLUSO L'EVENTUALE VERSAMENTO DEL CONTRIBUTO ANNUO ALL'ISTITUZIONE SCOLASTICA (vedi pag. 13 in fondo) ED IL CANONE ANNUO ALLA CITTA' METROPOLITANA DI ROMA; OLTRE QUELLE DELL'ART.21 lett. B punto 6.
- COPIA DEL CAPITOLATO TIMBRATA E FIRMATA SU OGNI PAGINA DAL LEGALE RAPPRESENTANTE PER ACCETTAZIONE DELLE CONDIZIONI IVI RIPORTATE

### **BUSTA B - OFFERTA TECNICA**

- UNA RELAZIONE DA CUI SIA POSSIBILE EVINCERE QUANTO RICHIESTO NELLA GRIGLIA DEI CRITERI DI VALUTAZIONE DI CUI ALL 'ART. 21 DEL CAPITOLATO
- PROGETTAZIONE (solo nel caso di nuova gestione) E TEMPISTICA DI ATTIVAZIONE DEL PUNTO DI RISTORO

### **BUSTA C - OFFERTA ECONOMICA**

- LA SCHEDA DI OFFERTA ALLEGATA AL PRESENTE CAPITOLATO DEBITAMENTE COMPILATA, pena esclusione, IN OGNI SUA PARTE E FIRMATA IN MODO LEGGIBILE DAL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA SU OGNI PAGINA (Allegato3)

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Le offerte saranno valutate secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del rispetto delle caratteristiche tecniche e qualitative di cui al presente Capitolato. L'aggiudicazione sarà disposta da parte dell'Organo Competente sulla base dei risultati del procedimento di scelta del contraente. Per la valutazione delle offerte il RUP (Responsabile del Procedimento) procederà alla nomina di una Commissione Tecnica. Si potrà procedere ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e giudicata congrua.

La documentazione di gara come richiesta dovrà essere presentata **in Istituto entro e non oltre il giorno 03/08/2018 entro le ore 12,00.**

**A causa del periodo d'interruzione didattica, per ferie estive del Personale, le buste pervenute in Istituto entro il termine stabilito saranno custodite tutte in cassaforte.**

**Il giorno 27/08/2018 alle ore 10,00, in seduta pubblica, verranno aperte le offerte pervenute e la Commissione Tecnica**, formata dal D.S., da Rappresentanti del Cdl. , da un Docente di Cucina e da un Docente di Sala ( qualora questi non facciano parte del Cdl) e un Ass.te Amm.vo che dovrà verbalizzare, **procederà con la verifica** di rispondenza del contenuto di cui alla BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA per la ammissione delle Ditte invitate alla procedura negoziata, quindi nella **STESSA GIORNATA alle ore 13,00** sarà effettuata la **PROVA d'ASSAGGIO** dei prodotti gastronomici di cui nell'Offerta Tecnica (cfr. art.21).

la Commissione Tecnica avvierà anche tutte le altre attività di verifica delle Offerte Tecniche documentali e delle Offerte Economiche presentate dalle Ditte ammesse alla gara, per l'individuazione della Ditta affidataria.

Tutte le offerte presentate e l'eventuale materiale tecnico-illustrativo allegato ad esse resteranno di proprietà dell'Istituto e non saranno restituite alla ditta offerente neanche in caso di mancata aggiudicazione della fornitura richiesta.

### **RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO (RUP)**

Dirigente Scolastico: Prof.ssa Ida Paladino

### **TRATTAMENTO DATI PERSONALI –**

Ai sensi del Decreto Legislativo n. 196 del 30 giugno 2003 si informa che:

- le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono la procedura di quanto oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza, e ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento per il servizio in oggetto;
- i diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 del D. Legislativo n. 196 del 30 giugno 2003.

## **CAPITOLATO**

### **Art.1 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA**

Possono usufruire del servizio gli studenti, il personale in servizio nell'Istituto ed ogni altra persona la cui presenza a scuola sia autorizzata dal Dirigente.

### **Art.2 - RESPONSABILITÀ DELL'ISTITUTO**

La concessione oggetto della gara non può determinare l'assunzione di oneri a qualsiasi titolo da parte dell'Istituto Scolastico anche per ciò che attiene eventuali furti che dovessero verificarsi all'interno dei locali scolastici a meno che tali furti siano di grave negligenza ovvero dolo direttamente imputabile all'Istituto.

### **Art.3 - INIZIO DEL SERVIZIO E DURATA DEL CONTRATTO**

Il contratto avrà validità di **SETTE** anni dalla sottoscrizione e comunque **fino al 31/08/2025**, salvo fatti eccezionali (soppressione dell'Istituto, accorpamento, ecc.).

La scadenza del contratto è automatica, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora con esclusione di tacito rinnovo.

Il Dirigente Scolastico, su delibera del Consiglio di Istituto può, per giustificato motivo, recedere in qualunque momento il contratto, con preavviso di almeno 30 giorni.

### **Art.4 - EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio dovrà essere garantito **dal lunedì al venerdì dalle ore 07.00 alle ore 15,00**. In caso di prolungamento delle attività didattiche e di attività extra scolastiche, il bar dovrà restare aperto oltre gli orari stabiliti, previa comunicazione scritta del Dirigente Scolastico con adeguato preavviso. Il periodo di **chiusura del bar** è limitato al periodo **dal 20 luglio al 31 agosto di ogni anno** e ad altre festività che prescrivono la chiusura totale della scuola.

### **Art.5 - ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE**

L'apertura e la gestione di servizi di bar, ristorazione e refezione su aree di proprietà della Città Metropolitana di Roma Capitale sono disciplinati da apposito Regolamento per la concessione in uso di immobili, locali ed attrezzature.

**Il Gestore dovrà sottoscrivere un atto di concessione con l'Amministrazione di Città Metropolitana di Roma Capitale per l'utilizzo dei locali e di conseguenza**

**impegnarsi a corrispondere alla Città Metropolitana il canone di locazione che la stessa applicherà sulla base di parametri stabiliti con proprie Determinazioni Dirigenziali.** Il calcolo del Canone di locazione viene stabilito dall'Amministrazione locale in base alla superficie dei locali e al numero di iscritti all'Istituto Scolastico presenti in sede. **Per l'anno 2017 il canone di locazione richiesto per i locali destinati al bar interno è stato di € 2.609,00 + IVA.**

Oltre a quanto previsto dal presente Capitolato, la Ditta si impegna:

1. a presentare nell'offerta un **progetto di allestimento e adeguamento e messa a norma del punto di ristoro**, tenuto conto di quanto previsto nel Capitolato. L'aggiudicatario fatti salvi comprovati ritardi connessi all'ottenimento delle autorizzazioni/nulla osta da parte delle autorità competenti o comunque cause di forza maggiore, avrà a disposizione **un periodo massimo di 30 (trenta) giorni solari** dalla data di stipula del contratto, **per la realizzazione dell'intervento proposto e l'avvio dei servizi di ristorazione**. I lavori di ristrutturazione saranno a totale carico della ditta aggiudicataria;
2. a provvedere all'organizzazione, gestione, distribuzione dei prodotti previsti;
3. a mantenere invariati i prezzi degli articoli dichiarati in sede di gara per tutta la durata del contratto per tutti i listini presentati (salvo adeguamento annuale ISTAT);
4. a provvedere che i prodotti somministrati corrispondano alle grammature minime indicate nella tabella allegata;
5. a provvedere che non vengano somministrati prodotti O.G.M.;
6. a provvedere che formaggi e salumi non contengano polifosfati aggiunti;
7. a provvedere che la composizione dei prodotti non confezionati sia chiara ed esposta al pubblico;
8. a corrispondere il trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale, che dovrà essere regolarmente assunto con regolare versamento dei contributi previdenziali e assistenziali;
9. a curare la scrupolosa sorveglianza delle norme igieniche, all'insaccatura e trasporto dei rifiuti negli appositi contenitori (raccolta differenziata);
10. ad effettuare la pulizia, oltre che delle aree adibite a posto di ristoro, anche delle aree adiacenti;
11. a provvedere all'acquisto, alla sistemazione e alla pulizia di raccoglitori di rifiuti, predisposti per la raccolta differenziata, da dislocare in prossimità del posto di ristoro;
12. al pagamento di tutte le spese relative al servizio richiesto, delle imposte e delle tasse generali e speciali per quanto di competenza;
13. all'assicurazione per danni a cose e persone in conseguenza all'espletamento del servizio;
14. a notificare a questo Istituto copia dei contratti relativi alle utenze attivate, ovvero le autorizzazioni del Dipartimento V Servizio 5 - Gestione del demanio, patrimonio e locazioni attive - per l'utilizzo delle utenze dell' Istituto e le eventuali modalità di contabilizzazione dei consumi;
15. all'organizzazione e alla gestione del servizio ristoro, secondo quanto previsto dal presente Capitolato, con un numero di personale addetto commisurato alle effettive necessità al fine di garantire un servizio efficiente e di qualità;
16. alla preparazione dei prodotti alimentari nella stessa giornata del consumo; è vietata qualsiasi forma di utilizzo degli avanzi;
17. alla fornitura gratuita di articoli complementari al servizio di bar, quali tovaglioli di carta, zucchero, sale, pepe, ecc.;

18. al rilascio dello scontrino fiscale, ai sensi della norma vigente, dietro pagamento in contanti degli utenti del servizio bar (pena esclusione dalla gara);
19. alla scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto al confezionamento ed alla distribuzione dei prodotti. Il personale addetto alla distribuzione degli alimenti dovrà indossare apposita divisa; il personale addetto alla preparazione degli alimenti dovrà indossare apposita divisa completa di cuffia/cappello per i capelli e dovrà manipolare gli alimenti con guanti monouso, nel rispetto rigoroso delle norme igieniche. Gli alimenti non confezionati dovranno essere distribuiti mediante pinze o contenuti in appositi involucri (es. tovaglioli, buste di carta, contenitori per alimenti, ecc...);
20. alla pulizia dell'ambiente BAR, dispensa, servizio igienico ad uso del gestore, nonché alla raccolta dei vuoti e dei rifiuti, secondo le norme vigenti nel Comune di Roma. A tal proposito dovranno essere collocati presso il BAR appositi contenitori per la raccolta differenziata;
21. all'acquisto e all'installazione di attrezzature e di arredi nuovi o in ottimo stato di manutenzione necessari allo svolgimento dell'attività di ristorazione. Tutti gli arredi e le attrezzature dovranno corrispondere integralmente a requisiti relativi alla sicurezza nei luoghi di lavoro come previsto dal D.Lgs 81/2008, oltre ai requisiti di legge per la salvaguardia dell'igiene. Al termine del contratto la ditta concessionaria dovrà, a proprie spese, asportare le proprie installazioni e provvedere ai necessari ripristini, salvo accordi con la futura ditta subentrante;
22. alla manutenzione ordinaria delle strutture dei locali e degli impianti elettrico e idrico e alla periodica imbiancatura degli ambienti senza rivendicare alcun rimborso. Eventuali migliorie apportate ai locali affidati durante la gestione non vincolano l'Istituto concedente e sono considerate patrimonio definitivo del locale bar. Al termine della gestione, i locali e le attrezzature dovranno essere consegnati nel massimo ordine e pulizia;
23. alla manutenzione ordinaria e straordinaria di arredi e attrezzature fisse e mobili della ditta concessionaria;
24. a rispettare tutte le norme previste per la sicurezza e la salute del personale addetto ai servizi, di cui al presente capitolato, in ottemperanza a quanto disposto dal D.Lgs 81/2008. A tal proposito, la ditta concessionaria dovrà redigere il "Verbale di sopralluogo inizio lavori";
25. a fornire al Dirigente Scolastico l'elenco delle ditte autorizzate alla consegna delle merci; l'Istituto concedente è sollevato da qualsiasi responsabilità nei confronti dei fornitori per eventuali controversie che dovessero sorgere per motivi inerenti alla gestione e da qualsiasi responsabilità relativamente alla tenuta dei registri all'applicazione dell'imposta che sarà a carico esclusivamente della ditta concessionaria;
26. ad avere cura delle chiavi di accesso al locale bar date dall'Istituzione scolastica;
27. ad osservare tutte le norme specificate nel presente contratto, nonché tutte le disposizioni derivanti dalle norme in vigore o che possano venire eventualmente emanate durante il periodo di validità del contratto;
28. a far rispettare, da parte dei propri addetti e degli utenti, le norme relative al divieto di fumo nei locali pubblici;
29. ad assumere l'impegno di collaborare per la stesura e predisposizione del documento unico valutazione rischi ed interferenze DUVRI;
30. all'acquisto, messa in funzione e gestione di 2 distributori di bevande e snack da collocare nell'area antistante i locali del bar, quindi al loro rifornimento periodico di alimenti e bevande e alla loro manutenzione per il corretto funzionamento.

#### **Art.6 - ASSICURAZIONE**

Il gestore è tenuto a stipulare, se non già in possesso immediatamente dopo la stesura del contratto, un'assicurazione RCT con un massimale pari almeno a € 5.000.000, compresa la responsabilità dello smercio.

#### **Art.7 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO**

Non è consentita, sotto pena di immediata rescissione del contratto, la cessione o qualsiasi forma di sub contratto totale o parziale del servizio.

#### **Art.8 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

Le interruzioni del servizio, per causa di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti se comunicate tempestivamente alla controparte.

#### **Art.9 - QUANTITÀ E CARATTERISTICHE TECNICHE**

Le caratteristiche tecniche delle macchine, poste nei posti di ristoro devono essere conformi, per caratteristiche tecniche e igieniche, alle normative vigenti in materia.

#### **Art.10 - MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio sarà aggiudicato, previo esame delle offerte, al concorrente che avrà presentato l'offerta tecnica ed economica più vantaggiosa. I punteggi saranno attribuiti come descritto al successivo art. 21.

#### **Art.11 - DIRITTO DI CONTROLLO**

Il Dirigente Scolastico, anche su suggerimento del Consiglio d'Istituto, potrà disporre in qualsiasi momento, senza preavviso e a propria discrezione e giudizio secondo le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali.

#### **Art.12 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI**

A titolo puramente esemplificativo, si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di conservazione dei prodotti;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico dei contenitori per la differenziata;
- igiene degli addetti;
- controllo della qualità prescritta;
- controllo del comportamento verso gli utenti
- controllo emissione scontrini fiscali;

I risultati dei controlli, se necessario, saranno comunicati alla ditta aggiudicatrice la quale, in caso di contestazioni e/o omissioni, dovrà provvedere al pieno ripristino delle regole pena la risoluzione del contratto.

#### **Art. 13- DIVIETI A CARICO DELLA DITTA CONCESSIONARIA**

Alla ditta concessionaria è fatto divieto di:

- a) vendere alcolici, superalcolici e tabacchi;
- b) installare giochi di alcun genere;
- c) utilizzare le utenze dell'Istituto;
- d) utilizzare spazi non concordati.

#### **Art.15 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI**

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato, il gestore ha l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle norme fiscali e contributive in vigore o che possano venire eventualmente emanate durante la vigenza del Contratto stipulato con questo Istituto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze, specialmente quelle riguardanti l'igiene o comunque aventi attinenza con il servizio oggetto del contratto).

Il gestore è tenuto al rispetto di tutte le norme amministrative, fiscali e contributive concernenti il personale adibito al servizio di ristorazione.

Il gestore dovrà sostenere gli oneri di spesa richiesti dall'Amministrazione di Città Metropolitana di Roma Capitale per la locazione dei locali destinati al punto ristoro.

#### **Art.16 - REFERENTI DELL'ISTITUTO E DEL CONCESSIONARIO**

Referente dell'Istituto è il Dirigente Scolastico Prof.ssa Ida Paladino

Il concessionario comunicherà il nominativo e i recapiti (telefono, fax e e-mail) del referente incaricato di gestire il rapporto con l'Istituto.

#### **Art.17 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L'Istituto può risolvere il contratto nei seguenti casi:

- a) perdita dei requisiti necessari alla partecipazione alla gara (art 80 D.lgs. 50/16 s.m.i.);
- b) non rispetto del limite massimo di 30 (trenta) giorni solari dalla sottoscrizione del contratto per la realizzazione e messa in piena operatività del punto ristoro e dei 2 distributori automatici, come da progetto di allestimento presentato in sede di gara (cfr. art. 5.1 del presente Capitolato). In caso di **presentazione di offerta migliorativa della tempistica indicata dal presente Capitolato** (cfr. art. 21 – PT1), il **limite temporale massimo** da considerare per il rispetto della messa in piena operatività dei servizi di ristoro del bar interno **sarà quello (migliorativo) dichiarato nell'Offerta Tecnica della Ditta aggiudicataria;**
- c) somministrazione di prodotti scaduti o il cui termine minimo di conservazione sia stato superato e/o prodotti in condizioni igieniche non ottimali dopo due diffide formali dell'Istituto;
- d) applicazione di prezzi superiori a quelli prescritti, dopo due diffide formali;
- e) somministrazione di prodotti/preparati diversi da quelli dei Listini presentati in offerta o di prodotti non autorizzati, dopo due diffide formali dell'Istituto.

#### **Art.18 - ONERI PER RISOLUZIONE CONTRATTO**

Qualora, in sede di risoluzione anticipata del contratto, nel termine di quindici giorni la "Ditta" non provvedesse alla rimozione dei beni e relativo ripristino dei locali ogni stigliatura e/o bene e/o arredo si intenderà abbandonato e tutti i costi necessari alla loro rimozione - ivi compresi quelli relativi al ripristino dello stato antecedente l'inizio della concessione - saranno a carico della "Ditta" che sarà tenuta a rimborsare all'I.I.S. " Domizia Lucilla", entro e non oltre 20 (venti) giorni dall'invio della fattura contenente i costi sostenuti dall'Istituto per l'effettuato sgombrò e ripristino.

#### **Art 19- RESPONSABILITÀ**

La Ditta aggiudicataria è sempre responsabile dell'esecuzione di tutti i servizi assunti, sia verso l'Istituto che verso i terzi. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che potessero derivare all'Istituto o a terzi dall'operato del personale o dai mezzi impiegati.

#### **Art.20 – DOCUMENTI DA PRESENTARE IN SEGUITO ALL'AGGIUDICAZIONE**

All'atto dell'aggiudicazione della gara la Ditta aggiudicataria dovrà presentare la sotto elencata documentazione:

- documento comprovante l'iscrizione alla sede INAIL competente;
- nominativo e telefono diretto del responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi;
- estratto documento della sicurezza di cui al D.Lgs. 81/08 per quanto riguarda l'attività nel nostro Istituto;
- estratto del documento HACCP per quanto riguarda l'attività nel nostro Istituto;
- fotocopia dell'elenco nominativo dei lavoratori che interverranno presso il nostro Istituto;
- autorizzazione sanitaria;
- scheda tecnica delle apparecchiature installate;



- dichiarazione di responsabilità in merito ai prodotti immessi alla distribuzione che dovranno essere conformi alle norme igienico-sanitarie, non deteriorati, non scaduti.

#### **Art. 21- CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI.**

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà individuata dalla Commissione Tecnica nominata dal RUP, tenendo conto della volontà di questo Istituto di premiare:

- A. l'offerta ECONOMICA **più vantaggiosa** rispetto ad un “**Listino prodotti di ristoro base**” (caffetteria, gastronomia e bevande) come indicato in Allegato 3;
- B. l'offerta TECNICA **qualitativamente e tecnicamente migliore** rispetto a **6 aree valutative**: **1) tempestività dell'avvio delle attività**; **2) disponibilità a servizi aggiuntivi** specifici; **3) varietà** dei prodotti proposti in un “**Listino prodotti di ristoro extra**” da intendersi aggiuntivo dell'offerta gastronomica di base di cui al punto precedente (“Listino prodotti di ristoro base” di cui all'Offerta Economica All.3), nonché **notorietà e salubrità dell'intera offerta** (Listino base e Listino extra); **4) esperienza maturata** dalle Ditte concorrenti in gestione di punti ristoro in istituti scolastici; **5) Gestore** candidato per il punto vendita **con il ruolo di Responsabile** della certificazione **HACCP**; **6) qualità e gradevolezza di una selezione dei prodotti gastronomici** offerti dalla Ditta candidata - fra quelli “base” e quelli “extra” – da verificarsi **con ASSAGGIO** della Commissione Tecnica, secondo criteri e modalità specificati a seguire.

#### **A. OFFERTA ECONOMICA max punti 30**

Offerta economica “**Listino prodotti di ristoro base**” (All.3)

**Punti 30**

In merito all'offerta economica, viene richiesto di indicare il proprio **miglior prezzo per ogni prodotto** elencato nel “**Listino prodotti di ristoro base**” di cui in Allegato 3. La valutazione dell'offerta economica per i complessivi **30 punti assegnabili** verrà determinata sulla base della media aritmetica dei prezzi dei prodotti di cui all'All.3. All'Offerta economicamente più vantaggiosa, vale a dire **alla media aritmetica più bassa**, verrà assegnato **il punteggio massimo PE pari a 30 punti**. Alle altre offerte il punteggio verrà assegnato in modo inversamente proporzionale rispetto alla miglior offerta (media aritmetica più bassa), secondo la formula: **punteggio massimo assegnabile (30 punti) moltiplicato per il risultato della radice quadrata del rapporto tra la miglior media aritmetica offerta ( $r_{min}$ ) e la media aritmetica dell'offerta  $i$ -esima ( $r_i$ )**. Vale a dire:

#### **CALCOLO PUNTEGGIO ECONOMICO**

$$PE_i = 30 \times \sqrt{\frac{r_{min}}{r_i}}$$

dove:

$i$  = numerazione progressiva della Ditta che presenta l'offerta (es. Ditta 1  $i=1$ ; Ditta 2  $i=2$ , ecc...)

$PE_i$  = Punteggio Economico attribuito all' $i$ -esima offerta

$r_i$  = risultante media aritmetica prezzi di “listino base” della offerta  $i$ -esima

$r_{min}$  = risultante miglior media aritmetica prezzi “del listino base” fra le offerte presentate.

Tutti i calcoli necessari alla valutazione dell'offerta saranno effettuati arrotondando i risultati alla prima cifra decimale. Quindi se la seconda cifra decimale sarà compresa tra 0 (compreso) e 4 (compreso) si arrotonderà per difetto mentre se la seconda cifra decimale sarà compresa tra 5 (compreso) e 9 (compreso) si arrotonderà per eccesso.

## **B. OFFERTA TECNICA max punti 100**

Elemento di valutazione	Cod. PT	Sub-elementi e criteri di valutazione	Punteggio	
			Parziale (max)	Totale (max)
<b>PT1 Servizi aggiuntivi</b>	PT1.a	Disponibilità a consegnare prodotti e freschi nella sede via Vinci, 1 (orario di ricreazione)	3	<b>6</b>
	PT1.b	Disponibilità a consegnare prodotti e freschi nella sede via Domizia Lucilla, 76 (orario di ricreazione)	3	
<b>PT2 Qualità e salubrità offerta complessiva, varietà "Listino prodotti di ristoro extra"</b>	PT2.a	<u>Varietà</u> : numerosità e varietà dei "prodotti aggiuntivi" presentati nel "Listino extra" (con indicazione prezzo)	5	<b>19</b>
	PT2.b	<u>Notorietà</u> : forniture da marchi noti a livello nazionale e/o internazionale (per listino base ed extra)	5	
	PT2.c	<u>Salubrità</u> : offerta a valenza salutistica (presenza di freschi, macedonia, spremute, centrifugati, verdure, latticini con fermenti attivi, succhi 70% frutta e/o oltre, prodotti DOP o IGP, biologici, prodotti per intolleranti es. gluten-free, ecc...) – per listino base ed extra	5	
	PT2.d	<u>Salutistica</u> : offerta prodotti già confezionati per CILIACI	4	
<b>PT3 Esperienza similare maturata</b>	PT3	Esperienza di gestione di un punto ristoro presso Istituzioni Scolastiche, documentata : da 1 a 5 anni ..... 2 punti per ogni anno da 6 a 10 anni ..... 3 punti per ogni anno da 11 a 15 anni ..... 5 punti per ogni anno		<b>50</b>
<b>PT4 Proposta per ASSAGGIO (gastronomia)</b>	PT4.a	"Listino <b>Base</b> " – freddi da asporto (panino)	5	<b>25</b>
	PT4.b	"Listino <b>Base</b> " – freddi da asporto (tramezzino)	5	
	PT4.c	"Listino <b>Base</b> " – sezione freddi al piatto (insalata)	5	
	PT4.d	"Listino <b>Extra</b> " – sezione freddi da asporto (a scelta)	5	
	PT4.e	"Listino <b>Extra</b> " – sezione al piatto (a scelta)	5	
<b>TOTALE punteggio assegnabile</b>				<b>100</b>

La valutazione dell'Offerta Tecnica verrà effettuata dalla Commissione Tecnica nominata dal RUP, la quale dovrà verificare la rispondenza dei criteri e conseguentemente assegnare i punteggi previsti come da tabella esposta.

## **CALCOLO PUNTEGGIO TECNICO**

$$PT_i = PT1 + PT2 + PT3 + PT4$$

i = numerazione progressiva della Ditta che presenta l'offerta (es. Ditta 1 i=1; Ditta 2 i=2, ecc...)

### **Criteri di attribuzione dei punteggi**

**PT1 (Servizi aggiuntivi) max 6 punti** – disponibilità al trasporto e consegna di prodotti freschi almeno da “Listino base” – a richiesta e su prenotazione - per la pausa di ricreazione dalle lezioni (1 volta al giorno) presso le succursali dell'Istituto site in Via Vinci 1 (PT2.a= 3 punti) ed in Via Domizia Lucilla 76 (PT2.b= 3 punti). La **conferma** a tale disponibilità consente l'attribuzione del punteggio parziale di **3 punti per ogni sede servita**. La **mancata disponibilità** comporta l'attribuzione di un **punteggio parziale pari a 0 (zero)** per ogni sede non servita.

Il punteggio dell'elemento 1 per la singola Ditta concorrente è dato dalla somma **PT1 = PT1.a + PT1.b per un massimo di 6 punti assegnabili**.

### **PT2 (Qualità e salubrità offerta complessiva; varietà “Listino extra”) max 19 punti**

– viene valutata il rapporto qualità/prezzo dell'offerta complessiva per il punto ristoro (PT2) mediante la misurazione e quindi somma di **quattro punteggi parziali**. Quanto dichiarato è **vincolante per la Ditta in caso di aggiudicazione della gara** per l'operatività quotidiana del punto ristoro, **a pena di risoluzione del Contratto**. I punteggi parziali:

**PT2.a (Varietà) max 5 punti** – viene richiesta la presentazione di un **Listino** definito “**extra**” che **sarà aggiuntivo** dell'offerta gastronomica di base per il punto ristoro e dovrà essere assicurato all'utenza del punto ristoro in modo costante e continuativo. Del Listino si valuterà la **varietà** e **appetibilità** dei prodotti nonché l'**adeguatezza economica** (rapporto qualità/prezzo) rispetto ai prezzi dei preparati/prodotti elencati. La Commissione **stilerà una “graduatoria”** dei Listini pervenuti ed **assegnerà 5 punti** (massimo assegnabile) **al 1° in graduatoria** e **agli altri un punteggio proporzionale coerentemente con la posizione in graduatoria** (4 punti al 2° posto; 3 punti al 3° posto; 2 punti al 4° posto; 1 punto al 5° posto).

**PT2.b (Notorietà) max 5 punti** – viene richiesto di presentare un elenco dei marchi noti nazionali e/o internazionali che rientreranno nelle forniture abituali della Ditta concorrente per l'approvvigionamenti di tutti i prodotti/preparati del punto ristoro (Listino base e Listino extra). La Commissione **stilerà una “graduatoria”** degli elenchi pervenuti ed **assegnerà 5 punti** (massimo assegnabile) **al 1° in graduatoria** e **agli altri un punteggio proporzionale coerentemente con la posizione in graduatoria** (4 punti al 2° posto; 3 punti al 3° posto; 2 punti al 4° posto; 1 punti al 5° posto).

**PT2.c (Salubrità) max 5 punti – PT3.c (Salubrità) max 5 punti** con presenza ad es. di freschi, macedonia, spremute, centrifugati, verdure, latticini con fermenti attivi, succhi 70% frutta e/o oltre, prodotti DOP o IGP, biologici, prodotti per intolleranti es. gluten-free, ecc... La Commissione **stilerà una “graduatoria”** degli elenchi pervenuti ed **assegnerà 5 punti** (massimo assegnabile) **al 1° in graduatoria** e **agli altri un punteggio proporzionale coerentemente con la posizione in graduatoria** (4 punti al 2° posto; 3 punti al 3° posto; 2 punti al 4° posto; 1 punto al 5° posto).

**PT2.d (Salutistica) max 4 punti** viene richiesto di presentare un elenco dei marchi noti nazionali e/o internazionali che rientrano nelle forniture particolari x CILIACI , eventualmente ce ne fossero.

Il punteggio dell'elemento 3 per la singola Ditta concorrente è dato dalla somma  
**PT2 = PT2.a + PT2.b + PT2.c + PT2. d per un massimo di 19 punti assegnabili.**

**PT3 (Esperienza similare maturata) max 50 punti** – viene valutata l'affidabilità della Ditta concorrente anche in base alle esperienze similari **di gestione e operatività** maturate. Quanto dichiarato va supportato da referenze e/o CV. Viene richiesto di attestare con referenze le **esperienze pregresse maturate in gestione** di punti ristoro presso **Istituti scolastici negli ultimi 15 anni**. La Commissione Tecnica assegnerà dei punti ( come da tabella) per ogni annualità completa di gestione documentata fino ad un massimo di 50 punti assegnabili.

**PT4 (Proposta per ASSAGGIO dell'offerta gastronomica) max 25 punti** – la Commissione Tecnica nella prova di ASSAGGIO valuterà: per il “Listino base” freschezza, grammatura, qualità della materia prima e gusto di una selezione di 2 prodotti indicati da questo Istituto come da schema a seguire; per il “Listino extra” freschezza, grammatura, qualità della materia prima, gusto e grado di appetibilità dei nuovi preparati che si chiede di presentare una selezione **a scelta** di 3 preparati fra quelli indicati nel proprio **Listino extra** secondo “tipologie” indicate, come dettagliato da schema a seguire. **Per ogni preparato** presentato delle 5 “tipologie” richieste (2 per Listino base e 3 per Listino extra) la Commissione Tecnica **stilerà una “graduatoria” per ogni assaggio ed assegnerà il punteggio parziale di 5 punti** (massimo assegnabile) **al 1° in graduatoria** e agli altri **un punteggio parziale proporzionale** coerentemente **con la posizione in graduatoria** (4 punti al 2° posto; 3 punti al 3° posto; 2 punti al 4° posto; 1 punto al 5° posto). In dettaglio:

**PT4.a (Listino base-Freddi da asporto) max 5 punti** – viene richiesto di presentare alla prova di ASSAGGIO il panino-base “Prosciutto arrosto e insalata”.

**PT4.b (Listino base-Freddi da asporto) max 5 punti** – viene richiesto di presentare all'ASSAGGIO il tramezzino base “Tonno e pomodoro”

**PT4.c (Listino base-Freddi al piatto) max 5 punti** –. viene richiesto di presentare all'ASSAGGIO l'insalata mista-base (ingredienti minimi: insalata verde, pomodoro, mozzarella, tonno, condimento).

**PT4.d (Listino extra-Freddo da asporto) max 5 punti** – viene richiesto di presentare all'ASSAGGIO un prodotto a scelta della tipologia “freddo da asporto” (es. panino, tramezzino, pizza ripiena, ecc...) da quelli indicati nel proprio “Listino extra”.

**PT4.e (Listino extra-Al piatto) max 5 punti** – viene richiesto di presentare all'ASSAGGIO un prodotto a scelta della tipologia “offerte al piatto” (es. pasta fredda, cotoletta, insalata di riso, ecc...) da quelli indicati nel proprio “Listino extra”.

Il punteggio dell'elemento 5 per la singola Ditta concorrente è dato dalla somma  
**PT4 = PT4.a + PT4.b + PT4.c + PT4.d + PT4.e per un massimo di 25 punti assegnabili.**

## CALCOLO PUNTEGGIO TOTALE

Il calcolo del punteggio complessivo da attribuire a ciascun concorrente sarà effettuato sommando i singoli punteggi conseguiti rispetto alle valutazioni della Offerta Economica (PE) e dell'Offerta Tecnica (PT) presentate dalla Ditta concorrente.

$$P_{TOT} = PE_i + PT_i$$

$i$  = numerazione progressiva della Ditta che presenta l'offerta (es. Ditta 1  $i=1$ ; Ditta 2  $i=2$ , ecc...)

**Il servizio verrà affidato alla Ditta concorrente che avrà conseguito il maggior punteggio complessivo  $P_{TOT}$ .**

In caso di parità di punteggio totale ottenuto, **SI TERRA' CONTO DI EVENTUALI ALTRE OFFERTE di sponsorizzazione RIVOLTE ALLA SCUOLA DA PARTE DEL CONCORRENTE**; a parità anche di tale punteggio, si assegnerà l'appalto alla candidatura con il miglior punteggio per la voce "Offerta economica"; a parità anche di tale punteggio alla candidatura con il maggior punteggio per la voce "Esperienze di gestione maturata presso Istituti Scolastici"; a parità anche di tale punteggio si preferirà l'attuale concessionario del posto di ristoro per ragioni organizzative.

L'Istituto si riserva il diritto di non aggiudicare.

L'Istituto si riserva altresì il diritto di aggiudicare in presenza di un'unica offerta valida, qualora questa sia ritenuta congrua.

Si precisa che la presente richiesta di preventivo verrà affissa all'albo dell'Istituzione Scolastica e nel Sito Web dell'Istituto: <http://www.domizialucilla.gov.it>

### NB:

Nel caso in cui l'aggiudicazione della gara in oggetto vada a soggetto diverso dal Gestore attuale, l'Istituto di riserva di prorogare la gestione esistente fino al subentro operativo del nuovo gestore.

La nuova Ditta aggiudicatrice dovrà comunicare tempestivamente al Gestore precedente il giorno esatto in cui subentrerà, assumendosi tutta la responsabilità di un eventuale mancato servizio.

ELENCO ALLEGATI:

ALLEGATO 1 - AUTOCERTIFICAZIONE

ALLEGATO 2 - DICHIARAZIONE DI AVVENUTO SOPRALLUOGO

ALLEGATO 3 - SCHEMA OFFERTA ECONOMICA (listino base)

Roma, 3/7/2018

f.TO

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Ida Paladino