Ministero dell' Istruzione, dell'Universita' e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
" Paolo Borsellino e Giovanni Falcone " – 00039 ZAGAROLO (Rm)
Tel./Fax 06/121128225 - Cod. Fisc. 93015960581 - Cod Min. RMIS077005
Sez. Associata Liceo Scientifico Via Colle dei Frati 5, 00039 Zagarolo (RM) Cod. Min. RMPS07701G
Sez. Associata I.P.S.I.A. Via Valle Epiconia - 00039 Zagarolo Cod. Min. RMRI07701R

BANDO DI GARA

PER LA ASSEGNAZIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORO DEL BAR/BUFFET FREDDO INTERNO ALL'ISTITUTO
CIG ZDE15A6E5E

Il Dirigente Scolastico

premesso che in data 03/08/2015 è stato pubblicato l'avviso di gara informale per la concessione della gestione del servizio di ristoro bar/buffet freddo interno all'I.I.S. "Paolo Borsellino e Giovanni Falcone", Via Colle dei Frati n.5, Zagarolo (RM);

ai sensi dell'art. 30 c.3 del D.lgs, 12/04/2006 n. 163 Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture e in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE;

visto il D.I. n. 44 1/2/2001 "Regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo contabile delle Istituzioni scolastiche";

invita

le ditte in indirizzo a partecipare alla gara per l'assegnazione del punto di ristoro, tenuto conto di quanto di seguito specificato:

Art. 1

(Oggetto dell'appalto)

La concessione per la gestione del punto di ristoro bar/buffet interno all'I.I.S. "Paolo Borsellino e Giovanni Falcone", d'ora in poi detto "Istituto", ha per oggetto: la "**gestione del servizio di ristoro – bar/buffet freddo**" nei locali ubicati all'interno dell'Istituto sito in Via Colle dei Frati n.5, Zagarolo (RM).
I locali sopraindicati sono già forniti di tutte le apparecchiature necessarie al funzionamento, di proprietà della ditta che attualmente gestisce il posto di ristoro. Pertanto le ditte partecipanti alla gara dovranno valutare l'eventuale sostituzione delle apparecchiature o alternativamente, ritenendole compatibili con

la propria offerta e idonee all'uso, utilizzarle previo accordo con la ditta proprietaria delle stesse.

Le specifiche connesse alla gestione del posto di ristoro in oggetto sono meglio indicate nel documento avente ad oggetto "CAPITOLATO PER CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORO BAR INTERNO – all'I.I.S. "Paolo Borsellino e Giovanni Falcone" a cui le ditte interessate devono attenersi scrupolosamente, e che viene pubblicato sul sito dell' istituto www.scuolesuperioridizagarolo.gov.it in data 06 agosto 2015.

Art. 2

(Contenuto dell'offerta)

Le ditte dovranno **far pervenire a pena di esclusione entro e non oltre le ore 11.00 del giorno 25 agosto 2015** all'ufficio protocollo dell'Istituto, un plico sigillato riportante all'esterno le seguenti indicazioni:

- il nominativo del concorrente
- l'oggetto dell'appalto: "Gestione del servizio di ristoro – bar interno all'I.I.S. "Paolo Borsellino e Giovanni Falcone"

Il plico dovrà contenere tre buste:

Busta n. 1: busta sigillata contenente le dichiarazioni e la documentazione necessaria per l'ammissione alla partecipazione (con le modalità di seguito specificate).
Busta n. 2: busta sigillata contenente l'offerta tecnica (con le modalità di seguito specificate)
Busta n. 3: busta sigillata contenente l'offerta economica (con le modalità di seguito specificate)

Tutte e tre le buste dovranno essere chiuse e sigillate e dovranno riportare, ciascuna, l'indicazione del numero della busta e la denominazione della ditta.

L'invio del plico avverrà, in ogni caso, ad esclusivo rischio del mittente. L'offerta non potrà essere ritirata, modificata o sostituita con un'altra. Le offerte presentate in modo imperfetto, incompleto, comunque non conformi alle prescrizioni al presente capitolato saranno considerate nulle.
Non verranno prese in considerazione offerte di ditte di proprietà totale o parziale dei dipendenti dell'istituto o di loro parenti fino al 4° grado.

BUSTA 1 - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La busta 1 deve contenere:

1. domanda di partecipazione (allegato 1);
2. 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 2);
3. attestazione di avvenuto sopralluogo debitamente compilata a pena di esclusione (allegato 3) (da tale attestazione è esonerato l'attuale gestore);
4. copia delle eventuali certificazioni di qualità possedute dalla ditta;

5. copia del capitolato timbrata e firmata su ogni pagina dal legale rappresentante per accettazione delle condizioni ivi riportate.

BUSTA 2 – OFFERTA TECNICA

Tenuto conto delle indicazioni di cui al capitolato di appalto richiamato all'art. 1, la busta 2 deve contenere:

1) la descrizione della struttura tecnica organizzativa dell'impresa e le informazioni relative al suo stato patrimoniale e finanziario;

2) la descrizione delle precedenti esperienze di gestione di servizi di ristoro , anche nell'ambito di strutture scolastiche;

3) il progetto definitivo di allestimento del punto di ristoro; il suddetto progetto dovrà essere corredato da:

   - una breve ma esaustiva relazione descrittiva sui lavori che si intende attuare, i materiali; componenti di arredo e soluzioni tecniche adottate;
   - elaborati grafici (piante, sezioni e prospetti in scala adeguata);
   - dichiarazione da cui si desume l'impegno a dotarsi – ove necessario – prima dell'inizio dei lavori e comunque nei termini di legge, degli eventuali titoli abilitativi edilizi o quant'altro previsto dalla normativa applicabile in ragione al tipo degli interventi da effettuarsi;

4) ulteriori proposte per qualificare l'offerta;
5) dichiarazione di disponibilità al mantenimento del personale attualmente in servizio presso il punto di ristoro;
6) dichiarazione di impegno per la riapertura del punto ristoro dal 20 settembre 2015 e comunque non oltre la data prevista nel successivo art.3.

BUSTA 3 – OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica, pena l'esclusione, dovrà contenere:

1) la scheda di offerta debitamente compilata, pena esclusione, in ogni sua parte e firmata dal legale rappresentante della ditta su ogni pagina (allegato 4).

Art. 3

Progettazione e realizzazione del punto di ristoro

Le ditte dovranno presentare nell'offerta un progetto di allestimento – adeguamento e messa a norma – del punto di ristoro, tenuto conto di quanto previsto nel capitolato richiamato all'art. 6 e che è fatto divieto, senza preventiva autorizzazione da parte della Città Metropolitana di Roma Capitale, di apportare modifiche strutturali nei locali e negli impianti.

L'aggiudicatario – fatti salvi comprovati ritardi connessi all'ottenimento di eventuali autorizzazioni /n.o. da parte delle autorità competenti o comunque cause di forza maggiore – avrà a disposizione un periodo massimo di 20 giorni lavorativi (escluse quindi le festività del calendario o i giorni in cui l'istituto risulterà inaccessibile perché chiuso o impegnato per elezioni, concorsi, esami, o altro) dalla data di aggiudicazione per la realizzazione dell'intervento proposto.

Le ditte potranno effettuare il sopralluogo nell'apposito locale adibito a posto ristoro concordando un appuntamento con il Direttore S.G.A. sig. Vincenzo Ricci o suo delegato .

Art. 4
Criteri di aggiudicazione

La concessione sarà aggiudicata a favore dell'impresa che proporrà l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata in base ai seguenti parametri:

criteri di aggiudicazione			
elementi di valutazione		punteggio max attribuibile 100 punti	
		da	a
1	Listino prezzi	0	50
2	Precedenti esperienze nel settore bar/ristorazione	0	10
3	Precedenti esperienze nella gestione del servizio nell'ambito delle strutture scolastiche	0	5
4	Progetto di allestimento del posto ristoro a giudizio insindacabile della Commissione	0	15
5	Ulteriori proposte dell'impresa per qualificare la propria offerta a giudizio insindacabile della Commissione	0	20

1) Punteggio relativo al prezzo:

P = (prezzo Min/prezzo Off.)x 50
dove P = punteggio da attribuire
prezzo Min = Offerta minima (somma di tutti i prodotti dell'allegato 4)
prezzo Off. = Offerta fatta dall'Impresa in esame (somma di tutti i prezzi dei prodotti di cui all'allegato 4)

Ai fini della determinazione del punteggio da assegnare vanno indicati tutti i prezzi dei prodotti richiesti; nel caso di omissione di alcuni prezzi saranno assegnati dalla Commissione i valori dei prezzi offerti in misura maggiore.

2)Punteggio relativo a precedenti esperienze nel settore bar/ristorazione:

Punti 1 (uno) per ogni anno di attività. Non saranno valutati periodi inferiori a sei mesi.

3) Punteggio relativo a precedenti esperienze nell'ambito delle strutture scolastiche:

Punti 1 (uno) per ogni scuola per ogni anno scolastico di attività sulla base di curriculum presentato e documentato. Non saranno valutati periodi inferiori a sei mesi.

4) Punteggio relativo al progetto di allestimento del posto di ristoro

Per la valutazione e l'assegnazione del punteggio si terrà conto:

- della qualità della stigliatura;
- dei requisiti di carattere igienico-sicurezza previsti per legge;
- del modello organizzativo;
- della quantità e competenze professionali delle risorse impegnate nel servizio;

Il punteggio sarà assegnato a giudizio insindacabile della Commissione.

4) Ulteriori proposte dell'impresa per qualificare la propria offerta

Saranno valutate come "ulteriori proposte dell' impresa per qualificare l'offerta" l'offerta di contributo economico all'Istituto in misura non inferiore ad €4.000 annui; la disponibilità a sponsorizzare attività e progetti della scuola; la disponibilità alla partecipazione nell'organizzazione di eventi da realizzarsi nell'Istituto; ulteriori proposte dell'impresa.
Tali proposte andranno dettagliatamente esplicitate per quanto concerne la quantificazione dell'offerta e i modi e i tempi della realizzazione.
Il punteggio sarà assegnato a giudizio insindacabile della Commissione.

A parità di punteggio avrà diritto di precedenza la ditta che avrà ottenuto il maggior punteggio sommando i punti 1, 2 e 4 della griglia di valutazione di cui all'art. 4. In caso di ulteriore parità si procederà a pubblico sorteggio.

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

Ai sensi dell'art. 81 del D.lgs, 12/04/2006 n. 163 il Committente si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

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.

Art. 5

(Aggiudicazione e ricorsi avverso)

Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, la commissione nominata dal Dirigente Scolastico, procederà all'apertura dei plichi e alla verifica della documentazione amministrativa in seduta pubblica in data 26 agosto 2015, alle ore 10,00 presso la sede dell'Istituto. All'operazione predetta potrà presenziare

un rappresentante di ogni partecipante munito di specifica delega (su carta intestata con allegata fotocopia di un valido documento di identità del sottoscrittore).

L'esame delle offerte e l'attribuzione dei punteggi ai fini della graduatoria saranno effettuati dalla Commissione in seduta riservata entro il 31 agosto 2015.

L'aggiudicazione provvisoria della gara sarà effettuata dalla Commissione entro il 31 agosto 2015.
Avverso il provvedimento di aggiudicazione provvisoria è ammesso ricorso entro dieci giorni dalla pubblicazione.
Decorso tale termine, sarà emanata dal Dirigente scolastico la determina di aggiudicazione definitiva.
Avverso il provvedimento di aggiudicazione è ammesso ricorso a norma di legge.

Nel caso l'impresa risultata aggiudicataria non accetti l'incarico, e/o non assolva a quanto previsto nel presente bando e nel capitolato richiamato all'art. 1, l'aggiudicazione passerà automaticamente alla successiva impresa nella graduatoria e così via sino ad esaurimento della graduatoria medesima.

Responsabile del procedimento: Dott.ssa Manuela Cenciarini, Dirigente scolastico.

Ai sensi del Decreto Legislativo n. 196 del 30/06/2003 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 hanno 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.lgs n. 196 del 30/06/2003.

La presente richiesta di preventivo e tutte le comunicazioni agli interessati verranno pubblicate in Albo Pretorio del sito web dell'Istituto www.scuolesuperioridizagarolo.gov.it.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Manuela Cenciarini

Allegati:
Allegato 1: domanda di partecipazione
Allegato 2: dichiarazione sostitutiva
Allegato 3: verbale di avvenuto sopralluogo
Allegato 4: scheda di offerta
Capitolato punto di ristoro