



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

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "GIUSEPPE GARIBALDI"



1872

2017

VIA ARDEATINA, 524 – 00178 ROMA - XIX Distretto

Tel. 06/121127240 - Fax 06/5033124 - Cod. Fisc.: 80185390582 – P.IVA Azienda: 02132081007

E-mail: rmta070005@istruzione.it - PEC: rmta070005@pec.istruzione.it - Sito web www.itasgaribaldi-roma.gov.it

Prot. n.11641/4.1.p

Roma, 29/12/2017

ALBO E SITO WEB

BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO BAR INTERNO C/O ISTITUTO AGRARIO "G. GARIBALDI" CIG. ZC02065968

Si rende noto che l'Istituto Agrario "Giuseppe Garibaldi" intende precedere all'affidamento in concessione, mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa della gestione del servizio bar all'interno dell'Istituzione Scolastica stessa.

L'Amministrazione Scolastica si riserva di sospendere, revocare, re-indire la gara, non aggiudicare per motivi di legittimità, opportunità, convenienza, senza che possa essere richiesto dalle Aziende partecipanti a qualsivoglia titolo alcun risarcimento e/o danno.

PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE ESCLUSIVAMENTE A MANO ENTRO E NON OLTRE LE ORE 12,30 DEL 10 GENNAIO 2018

PREMESSA

Il presente bando disciplina la gara per l'affidamento della gestione del servizio bar di elevata qualità presso l'Istituto Agrario "G. Garibaldi" (d'ora in poi denominato "Istituto"), da effettuarsi a cura dell'Impresa aggiudicataria (d'ora in poi denominata "Gestore").

Il servizio oggetto del presente bando si rivolge principalmente agli studenti (circa n. 900) frequentanti i corsi diurni, al personale docente e ATA (n. 250 dipendenti), nonché ai genitori e visitatori occasionalmente presenti in Istituto. Resta inteso che l'eventuale cambio della popolazione scolastica, sia in aumento che in diminuzione, non potrà essere invocata da entrambe le parti contraenti per la revisione del contributo. Si precisa che l'utilizzo del servizio bar è facoltativo da parte degli utenti che vi accedono per scelta individuale, poiché nessun obbligo è fatto loro di acquistare alimenti o bevande presso il bar interno e pertanto l'Istituto non garantisce nessun flusso minimo per il servizio bar ed il gestore non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche, anche di natura economica, del contratto per l'eventuale mancato utilizzo del servizio bar da parte degli utenti. Il servizio bar non può comportare nessun tipo di onere e responsabilità per l'Istituto.

Gli arredi del locale sono di proprietà della scuola e sono siti nell'istituto, per eventuali miglioramenti la Ditta vincitrice provvederà a sue spese.

Città Metropolitana di Roma Capitale si riserva, con atto motivato, l'accettazione o meno della ditta individuata ai sensi del presente bando, sulla base di comprovate inadempienze pregresse sulle concessioni degli spazi di sua proprietà.

Per elevata qualità del servizio s'intende il porre in essere con continuità accorgimenti di miglioramento di:

- confort ambientali, intesi sia dal punto di vista tecnico (luminosità, sonorità, ecc.), sia dal punto di vista dell'esecuzione del servizio (pulizia e riordino continuo di tavoli e locali, cortesia del personale, tempi di attesa, ecc);
- qualità degli alimenti (freschezza, corretta preparazione, varietà, ecc.)

Gli spazi (intesi come locali e relative pertinenze) del bar sono di proprietà di Città Metropolitana di Roma Capitale.

SERVIZIO BAR

L'apertura e la gestione di servizi di bar, ristorazione e refezione su aree di proprietà di Città Metropolitana di Roma Capitale sono normati dal Regolamento per la concessione in uso di immobili, locali ed attrezzature scolastiche e sportive Città Metropolitana.

Il Gestore dovrà sottoscrivere un atto di concessione con l'Amministrazione di Città Metropolitana per l'utilizzo dei locali e di conseguenza impegnarsi a corrispondere a Città Metropolitana il canone che la stessa applica, sulla base dei parametri stabiliti con proprie determinazioni dirigenziali.

ENTE APPALTANTE

Istituto Tecnico Agrario "Giuseppe Garibaldi"

Via Ardeatina, 524

00178 Roma

e mail rmta070005@istruzione.it

PEC rmta070005@pec.istruzione.it

RUP : Dsga Pietro Lauri

OGGETTO DELL'APPALTO

Gestione del servizio bar interno presso la sede dell'Istituto.

LUOGO DI ESECUZIONE

Istituto Tecnico Agrario "Giuseppe Garibaldi"

Le condizioni di svolgimento del servizio bar interno saranno definite da un Contratto da stipularsi tra le parti (Gestore e Istituto).

DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto è di anni 3 con possibilità di rivedere il contratto con accordo tra le parti. Il contratto scadrà automaticamente senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora, il 31/08/2020 .

ORARI DI APERTURA E CHIUSURA

Il bar dovrà funzionare all'avvio dell'anno scolastico (1° settembre) e ininterrottamente, fino al termine dei lavori delle Commissioni per gli Esami di Stato (indicativamente 30 luglio) con le seguenti modalità:

Nei giorni di attività didattica: dalle 7.30 alle 17.00 dal lunedì al venerdì;

Nei giorni di sospensione dell'attività didattica: dalle 8.00 alle 13.00 dal lunedì al venerdì.

In orario pomeridiano (su richiesta dell'Istituto e da concordare di volta in volta per riunioni collegiali): con una cadenza media indicativa di due/tre volte al mese, in occasione di scrutini, collegio docenti, corsi di aggiornamento, ricevimento collettivo, attività extracurricolari, consigli di classe aperti ai genitori, ecc.

Il bar resterà chiuso nei giorni di domenica, festivi (ad esclusione delle giornate di orientamento) nelle giornate di chiusura della scuola deliberate dal Consiglio d'Istituto e quando richiesto dall'autorità competente, nel rispetto delle norme di ordine pubblico, senza diritto di indennizzo alcuno.

REQUISITI PER L'AMMISSIONE

A. SOGGETTI AMMESSI:

Possono partecipare alla gara i soggetti iscritti alla Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigianato, purché in possesso dei requisiti di ordine generale, con esclusione dei RTI (raggruppamento temporaneo di imprese), ATI (associazione temporanea di imprese), in possesso dei requisiti per l'accesso e l'esercizio dell'attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, e con pluriennale esperienza pregressa nella gestione bar presso Istituzioni scolastiche o altri Enti (quali ospedali, case di cura e comunità).

Saranno, quindi, ammesse alla gara le aziende che si trovino in possesso dei requisiti definiti dal presente articolo e dal bando di gara e che abbiano reso tutte le dichiarazioni richieste dal bando stesso.

B. SOGGETTI NON AMMESSI:

1. Soggetti morosi nei confronti dell'istituto;
2. I raggruppamenti Temporanei di Imprese (RTI) e le Associazioni Temporanee di Imprese (ATI);
3. Qualsiasi persona fisica giuridica che abbia precedentemente gestito il bar dell'Istituto e abbia ricevuto contestazioni ufficiali da parte dell'Istituto.
4. Qualsiasi società controllante, controllata, o comunque partecipata dai soggetti di cui al precedente punto 2.
5. I soci delle società di cui ai precedenti punti 2 e 3

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Le offerte potranno essere consegnate esclusivamente a mano entro i termini di presentazione sopra indicati, all'Istituto Agrario Garibaldi, via Ardeatina, 524, 00178 Roma.

Il plico, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura dal legale rappresentante del concorrente, dovrà recare all'esterno:

- La dicitura "Offerta per gara gestione del servizio bar interno";
- Il nominativo del soggetto offerente completo di indirizzo, recapito telefonico, e indirizzo PEC dell'azienda mittente.

Le offerte pervenute in ritardo, ancorché aggiuntive o sostitutive di altra presentata in tempo utile, saranno considerate nulle.

La mancata osservanza delle modalità richieste per la compilazione dell'offerta, la mancata compilazione o presentazione di quanto richiesto, la presentazione di dichiarazioni non veritiere, comporteranno l'automatica esclusione dalla gara.

Non è ammesso far riferimento a documenti presentati in precedenza per la partecipazione alla gara. Non sono ammesse offerte parziali e/o condizionate o con varianti.

SOPRALLUOGO

A pena di esclusione ed al fine di poter elaborare una più precisa offerta, i soggetti offerenti dovranno effettuare un sopralluogo in tempi da concordare con il DSGA o DS (allegato 3).

Durante il sopralluogo saranno mostrati i locali che verranno dati in consegna al gestore.

Dell'avvenuto sopralluogo sarà immediatamente rilasciata apposita dichiarazione a firma congiunta del DSGA o DS dell'Istituto e della persona che ha effettuato il sopralluogo.

Il gestore che risulterà vincitore nel presente Bando di gara si impegna a proprie spese a sostenere i costi per gli impianti ed altre migliorie che si rendessero necessarie per l'avvio dell'attività di gestione del servizio Bar interno all'Istituto.

DOCUMENTAZIONE

Nel plico, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura dal legale rappresentante del concorrente, dovranno essere inserite n. 2 buste sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura.

Una prima busta, con apposizione della dicitura "DOCUMENTAZIONE", contenente:

- la domanda di partecipazione sottoscritta con firma leggibile dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito di regolare mandato che dovrà essere esibito in originale o in copia autentica notarile (allegato 1);
- la dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000 n. 445, sottoscritta dal titolare / legale rappresentante / procuratore, alla quale deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità (allegato 2).

Una seconda busta, con l'apposizione della dicitura "PARAMETRI OFFERTA" contenente:

- l'offerta tecnica debitamente compilata e sottoscritta dal titolare / legale rappresentante / procuratore (allegato 4) relativa al bar.

DATA, ORA E LUOGO DI APERTURA DELLE OFFERTE

Le buste saranno aperte presso i locali dell'Istituto il giorno **10/01/2018** alle ore **15,30** a cura della Commissione appositamente nominata dal Dirigente Scolastico.

Alla seduta pubblica sono ammessi i partecipanti alla gara oppure loro incaricati, se muniti di regolare delega e documento di riconoscimento.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta pervenuta purché ritenuta congrua.

REGOLARIZZAZIONE DELLE OFFERTE

Nei casi di mancanza, incompletezza e ogni altra irregolarità della documentazione di cui al capoverso 2 dell'articolo 9, l'Istituto assegna al concorrente il termine di 7 giorni purché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie.

In caso di inutile decorso del termine concesso per la regolarizzazione (richiesta a mezzo PEC) il concorrente è escluso dalla gara.

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 DPR n 445/2000.

Ai fini degli accertamenti relativi alle cause di esclusione di cui al precedente articolo, si applica l'articolo 43 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445.

Per le cause di esclusione si rinvia a quanto stabilito dal codice dei contratti.

In ordine alla dichiarazione ex artt. 41 e 42 del DPR n. 445/2000, l'accertamento definitivo in ordine all'effettivo possesso dei requisiti auto-dichiarati potrà essere effettuato dall'Istituto anche dopo l'adozione del provvedimento di aggiudicazione definitiva, ferma restando la decadenza dall'appalto per mancanza dei requisiti auto-dichiarati.

COMPARAZIONE DELLE OFFERTE E AGGIUDICAZIONE

I prezzi dell'offerta dovranno essere comprensivi di IVA e di ogni onere a carico del Gestore.

In caso di parità di punteggio, la Commissione procederà al sorteggio.

Ai fini dell'aggiudicazione si terrà conto dei seguenti parametri:

A. **OFFERTA TECNICA max 50 punti così suddivisi:**

referenze: max 20 punti:

- per la positiva esperienza pregressa nella gestione bar verranno assegnati 2 punti per ogni anno di attività svolta nell'ultimo decennio presso Istituzioni scolastiche o altri Enti (quali ospedali, case di cura e comunità). L'Istituto procederà d'ufficio all'accertamento delle referenze presso le strutture riportate nell'allegato A (sino ad un massimo di 10) ;

idoneità all'organizzazione: max 10 punti:

- fino a 2 unità in servizio effettivo presso il bar dell'Istituto: punti 5
- n. 2 unità in servizio effettivo a tempo pieno + 1 unità aggiuntiva nei periodi di maggiore affluenza/intervallo: punti 6;
- n. 3 unità in servizio effettivo presso il bar dell'Istituto: punti 10

piano di sanificazione: punti 10 (piano dettagliato sulle modalità di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature e sulla relativa periodicità);

prodotti speciali: punti 10 (verranno assegnati: punti 5 nel caso si propongano prodotti del mercato equo-solidale e prodotti biologici; punti 5 nel caso si propongano prodotti per celiaci, diabetici, ecc.)

B. **OFFERTA ECONOMICA max 50 punti:**

La valutazione dell'offerta economica verrà così suddivisa:

B.1 **"somma dei prezzi pesati"** dei prodotti max 50 punti.

Verrà moltiplicato il prezzo dei generi obbligatori di cui all'allegato 4 per il coefficiente assegnato al prodotto, ottenendo così il "prezzo pesato" di ciascun prodotto.

Per ogni soggetto offerente, si procederà alla somma di tali valori ottenendo l'ulteriore valore denominato "somma prezzi pesati".

All'offerta con la "somma prezzi pesati" più bassa, denominata "OFFERTA MIGLIORE", verranno attribuiti 50 punti.

Per le altre offerte, il punteggio verrà attribuito in modo inversamente proporzionale all'"OFFERTA MIGLIORE" secondo la seguente formula:

Punteggio = OFFERTA MIGLIORE x 50/Offerta da valutare.

Non verranno prese in considerazione le offerte con grammature o volumi diversi da quelli richiesti e le offerte con prezzo inferiore al limite minimo dichiarato.

L'importo del contributo dell'Istituto è fissato in Euro 12.000,00(dodicimila/00) annui.

Concluso il predetto esame, la Commissione trasmetterà il tutto al Consiglio d'Istituto che procederà, a norma dell'art. 34 del DI n. 44 del 01/02/2001 e del Codice dei contratti, alla delibera di aggiudicazione che è inappellabile.

L'azienda aggiudicataria verrà informata entro le 72 ore lavorative.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta pervenuta, purché ritenuta congrua.

UTENZE

I consumi di acqua, riscaldamento dei locali del bar, energia elettrica, sono a totale carico del Gestore secondo le modalità che Città Metropolitana avrà cura di indicare.

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA

Il Gestore garantisce che le apparecchiature di tutti i materiali forniti siano conformi a tutte le leggi vigenti, con particolare riferimento a quelle della sicurezza delle attrezzature, quelle relativa alla tutela dell'ambiente e alla sicurezza dei posti di lavoro.

Il Gestore dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di mezzi ed indumenti di protezione, atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi.

PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE

Il Gestore si impegna a pulire quotidianamente i locali destinati al bar, comprensivi dello spazio antistante utilizzato dall'utenza e lo spazio esterno dedicato alla raccolta dei rifiuti.

QUANTITÀ E QUALITÀ DEI GENERI DI CONSUMO

Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dal Gestore a proprio nome, con esonero espresso della scuola da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti.

È fatto divieto assoluto di vendere alcolici, vino ed altre bibite alcoliche, qualunque sia il loro contenuto di alcool

SUBAPPALTO E CESSIONE

È vietata, salvo risarcimento di ogni danno e spese all'Istituto, la cessione totale o parziale del contratto. La cessione è nulla ad ogni effetto.

Non è consentito al Gestore il subappalto o il sub affidamento del servizio nemmeno in forma parziale, pena la risoluzione contrattuale in danno.

Per ogni altra inadempienza o fatti qui non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, valgono i termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Patrizia Marini

(firma autografa sostituita a mezzo stampa, ex art. 3, co. 2, D.lgs. 39/93)