



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE INDUSTRIA ARTIGIANATO
"ANTONIO PARMA"**

Via Mantegazza N.25 - 21047 Saronno(VA) - Tel: 02 9600030 - Fax: 02 9624622
Sito internet: www.ipsiasar.it - e-mail: vari04000e@istruzione.it - vari04000e@pec.istruzione.it
C.F. 85001640128 - C.M. VARIO4000E



Prot. 4392/VI.3 15.06.2017

Saronno, 29/06/2017

Oggetto: Bando di gara (licitazione privata) per l'affidamento del servizio bar-ristoro all'interno dell'I.P.S.I.A. "A. Parma" di Saronno, con gestione dell'area mensa ed installazione di distributori automatici per cibi e bevande.

Scadenza per la presentazione delle offerte: ore 12,00 del 14/07/2017

In esecuzione della delibera adottata dal C.d.I. in data 22 maggio 2017, si comunica che è indetta una gara per l'assegnazione del servizio bar-ristoro con gestione dell'area mensa e collocazione dei distributori automatici per cibi e bevande presso la sede dell'I.P.S.I.A. "A. Parma" di Saronno (VA) come da Capitolato speciale d'onere (vedi Allegato 4).

Saranno invitati a partecipare alla selezione coloro che risultano iscritti all'Albo fornitori dello scrivente Istituto per la somministrazione di alimenti e bevande e che svolgono detta attività di somministrazione rispondendo ai requisiti indicati dal presente bando.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio bar-ristoro con gestione dell'area mensa e collocazione di distributori automatici per cibi e bevande che dovrà essere espletato con una dotazione d'impianti di proprietà del gestore costituita da macchina per l'erogazione di caffè espresso/cappuccino, frigoriferi, macchine distributrici di bevande calde e fredde, distributori di snack/cibi ed attrezzature o arredi idonei a gestire un servizio di qualità.

Il servizio dovrà essere assicurato per l'intero arco settimanale compresi i giorni di sospensione delle attività didattiche non festivi al fine di garantire il servizio ristoro al personale tenuto al servizio. Si rende noto che nel corso dell'anno il Consiglio d'Istituto potrà deliberare la chiusura dell'Istituto, di norma nelle giornate pre-festive, compatibilmente con il calendario scolastico dell'Istituto stesso.

La durata dell'appalto è di 5 anni, rapportata al periodo 01/09/2017 – 31/08/2022. Si rende noto che presso la sede dell'Istituto l'utenza per il prossimo A.S. 2017/2018 si prevede sia costituita da n. 860 alunni e 120 tra docenti e ATA.

Il gestore del servizio bar-ristoro dovrà provvedere a proprie cure e spese ad attivare a proprio nome tutti i contatori ed apparecchi di misurazione per energia elettrica, acqua e gas necessari all'espletamento del servizio rimanendo a proprio carico il pagamento dei canoni e dei consumi.

Il gestore corrisponderà anche un corrispettivo all'IPSIA A. Parma il cui importo sarà individuato in sede di gara.

1. DENOMINAZIONE ED INDIRIZZO DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE:

IPSIA "Antonio Parma" – via Mantegazza, 25 – 21047 Saronno VA
tel. 029600030 – fax 029624622 – C.F. 85001640128

2. OGGETTO E DISCIPLINA DELLA GARA

2.1 – Tipologia del servizio:

Servizio bar-ristoro con gestione area mensa ed installazione di distributori automatici per cibi e bevande.

2.2 – Condizioni relative al servizio.

La prestazione del servizio non è riservata ad una particolare professione.

2.3 – Descrizione/Oggetto

Procedura aperta per l'affidamento del servizio bar-ristoro con gestione dell'area mensa ed installazione e gestione di distributori automatici di bevande calde, fredde, snack ecc. presso la sede dell'IPSIA A. Parma. Il servizio è rivolto agli studenti, al personale scolastico ed a quanti siano interessati dalle attività dell'Istituto (genitori, esperti esterni, assistenti e professionisti).

2.4 – Luogo di esecuzione:

IPSIA "Antonio Parma" – via Mantegazza, 25 – 21047 Saronno VA
tel. 029600030 – fax 029624622 – C.F. 85001640128

2.5 – Disciplina

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

- D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
- Regolamento di contabilità delle Istituzioni Scolastiche emanato con D.P.R. n° 44/2001 e s.m.i.
- Normativa di settore;
- Norme contenute nel bando di gara;
- Codice Civile per quanto non espressamente previsto nelle predette fonti.

3. OPZIONI

1. L'IPSIA A. Parma potrà avvalersi della facoltà di prorogare la durata della convenzione, previo interpello del gestore, fino ad un massimo di ulteriori 6 (sei) mesi alle medesime condizioni, qualora nel termine di scadenza non sia stato possibile concludere un nuovo procedimento di gara.

4. DURATA DEL SERVIZIO:

Il contratto avrà la seguente decorrenza e termine: **dal 01/09/2017 al 31/08/2022.**

5. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA E DELL'OFFERTA

Il plico contenente la richiesta di partecipazione, la documentazione e l'offerta dovrà pervenire entro il termine perentorio **delle ore 12.00 del 14 luglio 2017 a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata; è altresì facoltà dei concorrenti la consegna a mano dei plichi, presso:**

IPSIA "Antonio Parma" – via Mantegazza, 25 – 21047 Saronno VA, Ufficio Protocollo.

Resta espressamente stabilito che, ai fini del termine di presentazione dell'offerta, farà fede esclusivamente **il timbro di ricezione al protocollo** apposto sul predetto plico dalla Segreteria di questo Istituto. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente che, pertanto, non potrà sollevare riserve o eccezione alcuna, ove per qualsiasi motivo il plico stesso non giungesse a destinazione e/o in tempo utile.

Si precisa che il plico deve essere chiuso e controfirmato sui lembi di chiusura.

Sulla busta dovrà essere scritto **"contiene offerta servizio bar-ristoro"**.

6. PERSONE AUTORIZZATE A PRESENZIARE ALL'APERTURA DELLE OFFERTE

Sono ammessi tutti i Legali Rappresentanti delle imprese partecipanti, oppure soggetti muniti di delega formale del Legale Rappresentante e del proprio documento di riconoscimento in corso di validità.

7. DATA, ORA E LUOGO DI TALE APERTURA

L'apertura delle offerte avrà luogo entro 7 giorni dalla chiusura termine consegna buste, presso l'ufficio del Dirigente Scolastico di questa sede.

8. IMPORTO CONTRIBUTO

Il contributo annuale a base d'asta è fissato in

- tra € 4.000,00 (quattromila/00) ed € 8.000,00 (ottomila/00) per la gestione dell'area bar-mensa;
- tra € 300,00 (trecento/00) e € 500,00 (cinquecento/00) per ciascun distributore installato presso la sede dell'IPSIA A. Parma di Saronno (VA).

9. MODALITA' DI PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO

- 40% entro 30 settembre di ciascun anno scolastico;
- 60% entro 31 marzo di ciascun anno scolastico.
- A carico dell'impresa sono le opere di richiesta e allacciamento degli impianti elettrici del locale ristoro all'Ente Fornitore, come da richiesta dell'Ente Proprietario (Provincia di Varese).

10. RAGGRUPPAMENTI D'IMPRESE

Non sono ammessi a presentare offerte imprese appositamente e temporaneamente raggruppate.

11. MODALITA' DI PARTECIPAZIONE E REQUISITI TECNICI, ECONOMICI E FINANZIARI

Le imprese dovranno presentare un plico (busta esterna) che dovrà contenere, a pena di esclusione, altre tre buste contraddistinte dalle lettere A – B e C.

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 (usando il modello già predisposto dall’istituto **allegato n. 1** al presente bando), deve **a pena di esclusione**: allegare la 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 e s.m.i;

Inoltre, deve contenere le seguenti dichiarazioni, attestanti la situazione soggettiva del prestatore di servizi con riferimento a:

- a. L’iscrizione nel Registro delle Imprese presso la competente CCIAA per l’attività di: installazione di apparecchi automatici per la somministrazione di bevande indicando il numero di codice attività;
- b. L’inesistenza delle cause di esclusione di cui all’art. 38 lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i),1), m) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i, espressamente riferite all’impresa e a tutti i legali rappresentanti;
- c. L’essere in regola con tutte le disposizioni previste dalla normativa di settore;
- d. 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.
- e. L’installazione di apparecchiature rispondenti ai requisiti previsti dall’art. 32 D.P.R. 327/80 e conformi al D.Lgs. 81/2008;
- f. 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.
- g. La disponibilità, in caso di aggiudicazione, a dare inizio all’esecuzione del servizio anche in pendenza della stipulazione del contratto;
- h. L’impegno a collaborare con il Dirigente Scolastico al fine di agevolare l’esecuzione dei servizi sulla base del programma contrattuale;
- i. L’impegno a collaborare con il RSPP interno per la stesura e predisposizione del Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenze (DUVRI);
- j. 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 al successivo punto 12**. La suddetta relazione tecnica deve essere sottoscritta in ogni pagina dal legale rappresentante dell’impresa.

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, (**vedi Allegati n. 2 e n. 3**).

In tale busta non dovranno essere inseriti altri documenti.

I moduli dell'offerta economica, **a pena di esclusione**, non devono essere modificati e devono essere completati, come di seguito indicato.

12. MODALITA' DI SVOLGIMENTO E DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

La presente gara sarà aggiudicata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i applicando i criteri di valutazione di seguito specificati:

PARTE I

Gestione del servizio ristoro mediante installazione di distributori automatici

Il numero di distributori automatici deve essere:

n. 2 bevande calde, n. 2 bevande fredde, n. 2 snacks

1. Prezzi dei principali prodotti (i prezzi possono essere espressi solo in cifre):

Vedi Allegato n. 2.

L'offerente dovrà indicare un prezzo singolo per ciascuna tipologia di prodotto.

Non saranno ammesse fasce di prezzo (da €... a €...).

2. Corrispettivo annuo offerto a favore dell'Istituto;

Vedi Allegato n. 2.

Il prezzo deve essere espresso in cifre e lettere e potrà variare con la tipologia del distributore preso in considerazione (bevande calde/fredde/snack).

Con riguardo al corrispettivo annuo, non saranno ammesse offerte al ribasso rispetto all'importo stimato posto a base per ciascun distributore, 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'IPSIA "A. Parma" non corrisponderà compenso e/o rimborso alcuno ai concorrenti, a qualsiasi titolo o ragione, per le offerte presentate.

Per la **Parte I** della presente gara saranno applicati i seguenti criteri di valutazione:

a) Caratteristiche del servizio (allegato 2)	Massimo Punti 35
b) Prezzi offerti per i principali prodotti (allegato 2)	Massimo Punti 35
c) Offerta economica a favore dell'Istituto (allegato 2)	Massimo Punti 10
TOTALE	Punti 80

a) La valutazione offerta tecnica avverrà come di seguito indicato.

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

a.1) L'impresa dovrà illustrare le modalità operative dell'espletamento del servizio, indicando: <ul style="list-style-type: none"> • la tipologia dei distributori che intenderà installare presso la sede dell'Istituto, nonché l'anno di fabbricazione; • i mezzi di pagamento che intende utilizzare (chiavette, tutte le macchine con rendi resto, solo alcune [specificare quante], installazione di macchine cambia monete, ecc.); 	Massimo punti 8
a.2) L'impresa dovrà illustrare i prodotti che intende presentare propria offerta, con particolare riferimento alle caratteristiche merceologiche e commerciali degli stessi, indicando se presentare prodotti biologici e di provenienza equo-solidale , nonché quant'altro ritenga utile per la valutazione e la completezza della propria offerta;	Massimo punti 13
a.3) Altri prodotti che si intende mettere in distribuzione al di fuori del "paniere prodotti" indicato al precedente punto 11 lettera C-1 (specificare tipo, peso e prezzo)	Massimo punti 4
a.4) Sconto praticato sui pagamenti effettuati con "chiavette"	Massimo punti 5
a.5) L'impresa dovrà indicare i tempi di intervento massimi (esclusivamente in ore) per il riassorbimento dei prodotti esauriti;	Massimo punti 5
TOTALE	PUNTI 35

Il calcolo del punteggio di cui ai sottocriteri **a.1), a.2), e a.3)** avverrà attribuendo a ciascun criterio un giudizio cui corrisponde un coefficiente compreso tra 0 e il massimo dei punti attribuibili, e precisamente:

- eccellente 13/8/4
- sufficiente 7/5/2
- insufficiente 0/0/0

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

$$\text{punteggio offerta n} = \frac{\text{sconto offerta n x (moltiplicato) 5}}{\text{(diviso) miglior sconto offerto}}$$

L'attribuzione del punteggio di cui al sottocriterio **a.5)** sarà effettuata mediante l'utilizzo della seguente formula matematica:

$$\text{punteggio offerta n} = \frac{\text{tempo d'intervento minore offerto x (moltiplicato) 5}}{\text{(diviso) tempo d'intervento (in ore) offerta n}}$$

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

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

b.1) Somma prezzi offerti per i prodotti di fascia A	Massimo punti 18
b.2) Somma prezzi offerti per i prodotti di fascia B	Massimo punti 12
b.3) Somma prezzi offerti per i prodotti di fascia C	Massimo punti 5
	PUNTI 35

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

$$\text{Punteggio offerta n} = \frac{\text{somma prezzo offerta migliore x (moltiplicato) 18 (o 12 o 5)}}{(\text{diviso}) \text{ somma prezzo offerta n}}$$

c) Valutazione dell'offerta economica.

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

c.) L'impresa dovrà indicare il corrispettivo annuo a favore dell'IPSIA A. Parma di Saronno	Massimo punti 10
TOTALE	PUNTI 10

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

$$\text{punteggio offerta n} = \frac{\text{importo offerta n x (moltiplicato) 10}}{(\text{diviso}) \text{ importo offerta più alta.}}$$

Per **offerta n** s'intende l'offerta presa in esame.

Nella determinazione dei punteggi, derivante dai calcoli di cui sopra, si terrà conto solo delle prime due cifre decimali:

- **somma dei punteggi ottenuti per i criteri a), b) e c).**

Parte II

GESTIONE DEL SERVIZIO BAR-RISTORO CON GESTIONE DELL'AREA MENSA

1. Prezzi dei principali prodotti (i prezzi possono essere espressi solo in cifre): Vedi allegato n. 3.

L'offerente dovrà indicare il prezzo singolo per ciascuna tipologia di prodotto.

Non saranno ammesse fasce di prezzo (da €..... a €).

2. Corrispettivo annuo offerto a favore dell'Istituto: Vedi allegato n. 3.

Il prezzo deve essere espresso in cifre e lettere.

Con riguardo al corrispettivo annuo, non saranno ammesse offerte al ribasso rispetto all'importo stimato posto a base d'asta, 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'IPSIA "A. PARMA" non corrisponderà compenso e/o rimborso alcuno ai concorrenti, a qualsiasi titolo o ragione, per le offerte presentate.

Per la Parte II della presente gara saranno applicati i seguenti criteri di valutazione:

A1) Caratteristiche del servizio (offerta tecnica)	Massimo Punti 64
B1) Prezzi offerti per i principali prodotti (offerta economica)	Massimo Punti 46
C1) Contributo annuo a favore dell'Istituto (offerta economica)	Massimo Punti 10
TOTALE	Punti 120

A1) La valutazione dell'offerta tecnica avverrà come di seguito indicato.

L'attribuzione del punteggio di cui al criterio **A1)** sarà effettuata mediante l'utilizzazione dei seguenti sottocriteri di valutazione:

OFFERTA TECNICA Peso complessivo max punti 60	Peso (vedi nota 1)
1- Organizzazione Elementi valutati: 1. Numero addetti; ore presenza sul totale; divisione del lavoro 2. Organizzazione specifica per gli orari di maggior affluenza	Max punti 10 5 (max 5/3/0 min.) 5 (max 5/3/0 min.)
2- Piano di sanificazione Elementi valutati: 1. Frequenza del riordino e delle pulizie distinte per livello e tipologia (con riferimento alle superfici, ai pavimenti, ai macchinari ecc.) 2. Tempi medi delle pulizie distinte per livello e tipologia	Max punti 12 6 (max 6/3/0 min.) 6 (max 6/3/0 min.)
3- Curriculum aziendale Elementi valutati: 1. Elenco delle precedenti esperienze con Istituti scolastici superiori di secondo grado (con indicazione per ciascuna esperienza dell'ente, delle date di inizio e termine del rapporto, della causa di risoluzione, delle caratteristiche del servizio) 2. Certificazione di qualità ISO 22000/2009 e/o altre certificazioni	max punti 30 15 (15/8/0) 15 (15/8/0)

4- Altre informazioni Elementi valutati: 1. Caratteristiche delle materie prime (vedi Nota 2) 2. Presenza di prodotti del commercio equo-solidale e da circuiti biologici (specificare quali)	Max punti 12 6 (6/3/0) 6 (6/3/0)

Nota 1

Il calcolo dei punteggi dell'offerta tecnica di cui ai sottocriteri **1, 2, 3 e 4.1** avverrà attribuendo a ciascun criterio un giudizio cui corrisponde un coefficiente compreso tra 0 e il massimo dei punti attribuibili, e cioè:

- ottimo punteggio Max
- più che sufficiente punteggio medio
- insufficiente punteggio min.

Il calcolo dei punteggi dell'offerta tecnica di cui al sottocriterio **4.2** avverrà attribuendo a ciascun criterio un giudizio cui corrisponde un coefficiente compreso tra 0 e il massimo dei punti attribuibili, e cioè:

- SI punteggio Max
- NO punteggio min.

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

Nota 2

CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME

Fermo restando quanto contenuto nel capitolato d'oneri, con riferimento ai requisiti obbligatori richiesti per determinate tipologie di prodotti, la scheda (da predisporre in forma libera) "**CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME**" fornisce ulteriori informazioni sulle materie prime utilizzate che possano essere un valore aggiunto alla fornitura. Tali informazioni possono riguardare aspetti intrinseci della materia, la provenienza, il processo produttivo (es. il tipo di confezionamento, produzione propria, freschezza) ed altro.

La valutazione terrà conto della completezza e del dettaglio delle informazioni fornite qualora queste consentano di individuare un indiscutibile innalzamento del livello qualitativo.

B1) Valutazione dell'offerta economica in riferimento ai prezzi dei principali prodotti.

L'attribuzione del punteggio di cui al criterio **B1)** sarà effettuata mediante l'utilizzo della seguente modalità.

Al presente bando si allega un elenco dei prodotti con i coefficienti di ponderazione (**Allegato n. 3**).

La valutazione sarà effettuata sulla base del prezzo proposto rapportato al coefficiente di ponderazione.

I valori così ottenuti saranno quelli sui quali sarà condotta la comparazione delle offerte.

Nell'elenco dovrà essere precisata la marca del prodotto offerto.

Tutti i prodotti, comunque, dovranno essere di marche conosciute a livello nazionale e reperibili facilmente nei normali canali di distribuzione al pubblico.

Per ciascuna offerta si determina il valore totale del paniere di prodotti (Po) effettuando la sommatoria dei singoli prezzi offerti moltiplicati per i rispettivi coefficienti.

Al paniere **minore** saranno attribuiti punti **46**.

Si procede all'attribuzione dei punteggi sulla base della seguente formula:

$$x = \left(\frac{P_m}{P_o} \right) * 46$$

X = punteggio attribuibile all'offerta in esame relativo al prezzo dei prodotti

P_m = valore totale del paniere minore

P_o = valore totale del paniere dell'offerta da valutare.

C1) Valutazione del contributo annuo offerto a favore dell'IPSIA A. Parma.

L'attribuzione del punteggio di cui al criterio **C1)** sarà effettuata mediante l'utilizzo della seguente formula:

$$y = \left(\frac{P_o}{PM} \right) * 10$$

Y = punteggio attribuibile all'offerta in esame per il contributo annuo

PM= maggiore contributo annuo offerto

P_o = contributo annuo delle altre offerte

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

Il punteggio relativo alla Parte II della presente gara sarà così determinato:

somma dei punteggi ottenuti per i criteri A1), B1) e C1).

Il punteggio complessivo sarà così determinato:

somma dei punteggi ottenuti per la parte I e della Parte II della presente gara.

Risulterà aggiudicatario il concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto.

L'IPSIA A. Parma si riserva il diritto:

- di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate sia 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'IPSIA A. Parma, in merito alle dichiarazioni presentate in sede di gara, effettuerà, 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:
 - 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;
 - 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;
 - la falsa dichiarazione costituisce causa di esclusione alla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto.

Per eventuali informazioni o appuntamenti per sopralluoghi rivolgersi al responsabile del procedimento: Geom. Fausto Valente, Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi dell'Istituto dal lunedì al venerdì, dalle ore 11,00 alle 13,00 – tel. 029600030- e mail: vari04000e@istruzione.it.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Alberto Ranco

Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'Art. 3, comma 2 del D. Lgs. n. 39/1993

Note:

Attualmente sono in funzione i seguenti distributori automatici:

- n. 2 distributori di bevande fresche;
- n. 2 distributori di bevande calde.

Gli studenti frequentanti sono circa 860.

Gli operatori in servizio (docenti e ATA) sono circa 130.

Gli orari d'apertura dell'Istituto agli studenti, delle pause e del numero pause verrà comunicato all'inizio di ciascun scolastico.

Allegati (n. 6):

Allegato 1 – Istanza di partecipazione

Allegato 2 – Modulo offerta economica distributori automatici

Allegato 3 – Modulo offerta economica

Allegato 4 – Capitolato speciale d'oneri

Allegato 5 – Bozza Contratto di Concessione spazi adibiti a bar (Provincia di Varese)

Allegato 6 – Linee guida Provinciali disciplinanti il servizio di mensa/bar/ristoro/distributori Automatici presso gli Istituti scolastici della Provincia di Varese