



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO  
LICEO GINNASIO STATALE

“ORAZIO”

Via Alberto Savinio,40 – 00141 – ROMA — ☎ 06/121125256 ☎ 06/868.91.473 C.F. 80258390584

✉ [rmpc150008@istruzione.it](mailto:rmpc150008@istruzione.it) ✉ [rmpc150008@pec.istruzione.it](mailto:rmpc150008@pec.istruzione.it)

Roma, 19/07/2017

CIG: 7151496132

Prot. 3898 B1/1

## DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

Bando di gara per l' affidamento del Servizio di gestione del Ristoro Fisso e volante e dei distributori automatici  
nei  
locali del LICEO GINNASIO STATALE “ORAZIO”

### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

#### VISTI

Il D.L. n. 44 del 01/02/2001 “*Regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo contabile delle Istituzioni scolastiche*”;

Il D.Lgs 50/2016 ed in particolare:

- Parte III (contratti di concessione), Titolo I, Capo I, artt. 164 (*oggetto e ambito di applicazione*), e 165 (*Concessioni*);
- Art. 30 (*principi per l'aggiudicazione e l'esecuzione di appalti e concessioni*);
- Artt. 35 (*soglie di rilevanza comunitaria*) e 36 (*contratti sotto soglia*);
- Capo II (procedure di scelta del contraente per i settori ordinari) art. 59 (*scelta delle procedure*)
- Artt. 71 (*Bandi di Gara*), 72 (*Redazione e modalità di pubblicazione dei bandi e degli avvisi*)
- Artt. 80 (*Motivi di esclusione*), 81 (*Documentazione di Gara*);
- Artt. 94 (Principi generali in materia di selezione) e 95 (Criteri di aggiudicazione dell'appalto) ed in particolare il comma 3 (*sono aggiudicati sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa*);

- Art. 144 (*Servizi di Ristorazione*)
- Art 164 e seguenti in tema di concessione di servizi

## RITENUTO

di indire gara informale aperta, ai sensi dell' art. 60 del D.lgs 50/2016

## VERIFICATO

che tale servizio non è presente tra quelli inseriti nelle convenzioni  
CONSIP e nel MEPA

## DETERMINA

1) E' indetta gara informale aperta, ai sensi dell' art. 60 del D. lgs. 50/2016 , per l' assegnazione del servizio di ristoro fisso, volante e di distribuzione automatica presso il LICEO GINNASIO STATALE "ORAZIO"

Il servizio richiesto prevede in particolare:

- L'installazione e la gestione di un posto ristoro fisso ubicato al piano terreno dell'edificio della sede centrale in apposito locale interno e di distributori automatici di bevande calde e fredde da collocare nell'atrio;
- L'installazione e la gestione di un posto ristoro volante ubicato in chiosco situato nel giardino della succursale di via C. Spegazzini e di distributori automatici di bevande calde e fredde con snack vari da collocare nell'atrio;
- L'installazione e la gestione di un posto ristoro volante ubicato in apposito locale sito al piano terra della succursale di via Isola Bella e di distributori automatici di bevande calde e fredde con snack vari da collocare nell'atrio.

2) di approvare le tabelle n. 1 e 2 dei generi richiesti per l'indicazione dei prezzi e delle marche, allegate al presente provvedimento, di cui fanno parte integrante e sostanziale.

Destinatari del servizio sono gli studenti, il personale docente e ATA, e tutti coloro che a qualunque titolo frequentino la Scuola.

La gestione del servizio potrà essere soggetta a controlli periodici da parte del Dirigente Scolastico, o di un'apposita Commissione.

La Scuola si riserva il diritto di scegliere la Ditta che, a suo insindacabile giudizio, verrà ritenuta più idonea a seguito della comparazione delle offerte presentate sulla base di:

- rispondenza alla richiesta di offerta
- affidabilità della Ditta
- congruità delle offerte

## VALORE DELLA CONCESSIONE

L'importo dell'appalto è stimato in euro 360.000,00 (*trecentosessantamila/00*), importo stimato sulla base della durata del servizio e dell'utenza della scuola.

## DURATA DEL SERVIZIO

La durata del servizio è stabilita in anni CINQUE a decorrere dalla data di stipula del contratto presumibilmente nel mese di settembre 2017.

## REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla gara le ditte in possesso dei seguenti requisiti:

- Attestazione frequenza Corsi SAB o Iscrizione al R.E.C. abilitanti alla somministrazione di alimenti e/o bevande, da prodursi in fotocopia o tramite autocertificazione
- Certificato non anteriore a 6 (sex) mesi di iscrizione alla C.C.I.A.A., competente per territorio, da prodursi in fotocopia o tramite autocertificazione
- Documento di Autocontrollo HACCP
- Specifica professionalità comprovata da dichiarazione in cui si attesti l'esperienza di lavoro in esercizi di somministrazione e gestione in strutture similari da almeno 10 (dieci) anni, al fine di garantire l'affidabilità della azienda nei rapporti con i fornitori e l'adeguatezza nella gestione del servizio richiesto.
- Fatturato specifico del settore, negli ultimi 3 esercizi, non inferiore ad Euro 1.500.000/00 riferiti alla somma dei tre anni considerati. Tale requisito, ai sensi dell'art. 164 c. 2 e dell'art. 83, c. 4 del Nuovo Codice degli appalti, viene richiesto a garanzia della solidità dell'azienda partecipante, in relazione all'elevato numero degli utenti del servizio e alla complessità della scuola, articolata su tre sedi.
- Cauzione ex art. 93 DLGS\_50/2016 (1<sup>a</sup> lettera fideiussoria pari al 2% del valore dell'appalto, da presentare al momento dell'offerta e 2<sup>a</sup> lettera fideiussoria pari al 10% del valore dell'appalto da produrre all'atto della stipula della Convenzione).
- Certificazioni di qualità UNI EN ISO 9001: 2008 e OHSAS 18001: 2007. Il possesso di tali certificazioni è finalizzato a valutare la professionalità dell'azienda che decide d'investire nella qualità, sottoponendosi al controllo degli standard da parte di un ente separato. Per lo specifico settore, ristorazione scolastica, è opportuno che certi standard vengano rispettati, per offrire una maggior tutela alla clientela costituita da studenti in prevalenza minorenni.

## ESCLUSIONE DALLA GARA

Non possono partecipare alla gara Ditte che si siano avvalse del piano di emersione. (legge 383/2001) e le Ditte che non abbiano i requisiti di cui all'art.80 del Nuovo Codice degli appalti

## ATI E RTI

Nel caso in cui l'offerente partecipi tramite ATI o RTI, tutti i soggetti appartenenti devono rispettare singolarmente i requisiti di partecipazione richiesti e possedere le sopra indicate certificazioni di qualità.

## SOPRALLUOGO

E' obbligatorio eseguire sopralluogo presso i locali destinati all'attività; il sopralluogo può essere effettuato dal titolare/Rappresentante Legale della Ditta o da persona da esso appositamente delegata.

Il sopralluogo potrà essere effettuato nell'orario di apertura delle sedi previo appuntamento.

Al termine del sopralluogo sarà rilasciato un attestato da inserire nella busta "DOCUMENTAZIONE".

Per prendere appuntamento per il sopralluogo rivolgersi al D.S.G.A. o alla segreteria amministrativa della scuola.

## MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

La domanda di partecipazione dovrà essere indirizzata al Dirigente Scolastico, con l'indicazione dell'elenco della documentazione allegata ed essere sottoscritta dal Rappresentante Legale dell'Impresa.

Il plico, contenente la domanda di partecipazione e gli allegati richiesti, dovrà, a pena di esclusione, essere fatto pervenire chiuso, sigillato, firmato su tutti i lembi di chiusura, con indicazione del mittente e numero CIG e con l'indicazione sul frontespizio

"CONTIENE DOCUMENTAZIONE DI GARA PER INSTALLAZIONE E GESTIONE  
POSTO DI RISTORO, SERVIZIO VOLANTE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI"  
MINISTERO DELL' ISTRUZIONE, DELL' UNIVERSITA' E DELLA RICERCA  
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio  
LICEO GINNASIO STATALE "ORAZIO"

Esso dovrà pervenire, a pena di esclusione, entro le ore 12,00 del giorno **28/08/2017**, tramite raccomandata con avviso di ricevimento, o consegnato a mano all' Ufficio Protocollo dell'Istituto. Il termine per l'acquisizione delle domande è perentorio; non saranno prese in considerazione quelle che per qualsiasi motivo, non esclusa la forza maggiore, non saranno pervenute entro il termine sopra indicato. La data di arrivo del plico è stabilita sul bollo a data apposto su di esso dall' Ufficio protocollo dell'Istituto. L' offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita. Le offerte redatte in modo imperfetto, incomplete, condizionate o comunque non conformi alle prescrizioni del presente bando saranno considerate nulle. La mancata osservanza delle modalità richieste per la compilazione dell'offerta, la presentazione di dichiarazioni non veritiere, comporteranno l'automatica esclusione dalla gara.

## PRESCRIZIONI PER LE BUSTE CONTENENTI L' OFFERTA

La busta esterna dovrà riportare, oltre a quanto indicato sopra, l'indicazione del mittente e dovrà contenere tre buste chiuse, come di seguito specificato:

- BUSTA 1 recante la dicitura DOCUMENTAZIONE
- BUSTA 2 recante la dicitura OFFERTA TECNICA
- BUSTA 3 recante la dicitura OFFERTA ECONOMICA

Le buste, a loro volta chiuse, sigillate e con indicazione del mittente, dovranno contenere, rispettivamente:

### BUSTA 1 DOCUMENTAZIONE

- 1) Copie fotostatiche o autocertificazione di
  - a) iscrizione alla Camera di Commercio, non anteriore a sei mesi, per lo svolgimento di attività di somministrazione di alimenti e bevande
  - b) autocertificazione antimafia
  - c) Certificazioni di qualità possedute dalla Ditta, specifiche del settore BAR e ristorazione ISO:9001 e OHSAS:18001
  - d) Posizioni INPS e INAIL dei lavoratori, compreso, eventualmente il titolare/rappresentante legale
  
- 2) dichiarazioni in carta semplice, sottoscritte dai soggetti tenuti ai sensi dell'art.80, in cui si attesti e autocertifichi:
  - il possesso dei requisiti di ordine generale previsti dal D. lgs. N. 50/2016 art. 80;
  - di essere in regola con il pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione vigente;
  - di essere in regola con l'obbligo 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;
  - di essere in regola con quanto previsto dal D. lgs. 255/97 (Documento di autocontrollo HACCP);
  - la situazione non fallimentare della società;
  - l'accettazione incondizionata di tutto quanto contenuto nel presente bando
  - l'esperienza di lavoro in esercizi di somministrazione e gestione in strutture similari da almeno 10 (dieci) anni.
  - la dichiarazione di autorizzare, ai sensi della legge 196/2003, il trattamento dei dati personali per fini connessi all'espletamento delle procedure di gara. Ai sensi e per gli effetti del D.L. 30/06/2003 N. 196 si informano i concorrenti che il trattamento dei dati personali loro forniti per partecipare alla gara è finalizzato alla procedura di aggiudicazione del servizio. I dati forniti potranno essere trattati, anche successivamente, in caso di instaurazione del rapporto contrattuale, per le finalità inerenti all'esecuzione dei servizi previsti dal presente bando di gara.
  
- 3) Attestato di sopralluogo.
  
- 4) Copia fotostatica di documento di riconoscimento del titolare/Rappresentante Legale, in corso di validità.
  
- 5) Dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante, che la Ditta fattura il minimo richiesto dal presente Bando, con allegati gli ultimi 3 Bilanci.
  
- 6) **Patto di Integrità** debitamente compilato e sottoscritto dal legale Rappresentante, come previsto dal Piano Triennale di Prevenzione della

Corruzione (P.T.P.C) 2016 -2018 per le istituzioni scolastiche della Regione Lazio, adottato con decreto ministeriale n. 537 del 30/06/2016 (Modello allegato al presente bando).

## BUSTA 2 OFFERTA TECNICA

La busta dell'offerta tecnica dovrà contenere.

A. Una relazione, redatta preferibilmente in Arial 11, con interlinea 1,5 di **massimo 50 facciate (pena esclusione)** numerate in maniera sequenziale ed univoca, esclusi eventuali allegati (brochure, progetto, depliant, lettere di referenze, attestati) che l'offerente intende includere per qualificare la propria offerta, ma che non possono sostituire nessuna parte della relazione.

La relazione tecnica dovrà essere articolata, pena esclusione, per capitoli tematici come di seguito considerati:

1. Progetto di allestimento bar/caffetteria e organizzazione del servizio
2. Stabilità professionale dell'impresa
3. Menù offerto
4. Proposte migliorative.

B. Dichiarazione di validità del preventivo.

C. Dichiarazione di impegno che, in caso di aggiudicazione del servizio alla ditta:

- verrà stipulata con primaria Compagnia di Assicurazione polizza per un massimale di almeno Euro 1.500.000,00 per ogni danno che dalla attività della Ditta possa arrecarsi a cose e/o persone
- verrà pagato regolarmente il Canone alla Provincia.

## BUSTA 3 OFFERTA ECONOMICA

Le tabelle n. 1 e 2 dei generi richiesti, allegate al presente bando, compilate, pena esclusione, in ogni loro parte e firmate dal Legale Rappresentante.

## MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, la Commissione appositamente nominata procederà, in data 30 agosto 2017, alle ore 10:00, all'apertura dei plichi. I partecipanti alla gara potranno assistere all'apertura delle buste.

La Commissione esaminerà la documentazione prodotta da ogni concorrente; verranno quindi prese in considerazione solo le offerte dei concorrenti in regola con la documentazione richiesta.

L' esame delle offerte e l'attribuzione dei punteggi ai fini della graduatoria provvisoria saranno effettuati dalla Commissione in base ai seguenti criteri:

<b>OFFERTA TECNICA</b>	
<b>RELAZIONE TECNICA</b>	
Progetto allestimento Bar/caffetteria (max 20 punti) E organizzazione del servizio (max 10 punti)	Punti da 0 a 30
Stabilità professionale dell'impresa (1 punto per ogni dipendente assunto a tempo indeterminato in relazione ad appalti nelle Pubbliche Amministrazioni in analogo settore, per un massimo di 20)	Punti da 0 a 20
Menù offerto	Punti da 0 a 5
Dichiarazione dell'uso di prodotti provenienti dal mercato equo-solidale (almeno tre prodotti)	Punti 5, se si Punti 0, se no
Proposte migliorative	Punti da 0 a 5
<b>Punti Offerta Tecnica</b>	<b>Punti 65</b>
<b>OFFERTA ECONOMICA</b>	
Prezzi al pubblico	<b>Punti 35</b>
<b>Totale</b>	<b>Punti 100</b>

La Conformità di tali criteri alle disposizioni previste nel Codice Appalti è finalizzata ad individuare una ditta che abbia tutti i requisiti per prestare il miglior servizio, considerando il settore (la ristorazione veloce rivolta a studenti in maggioranza di età minore) cui si riferisce.

### IN PARTICOLARE:

#### PROGETTO DI ALLESTIMENTO BAR/CAFFETTERIA.

Il punteggio sarà attribuito ad insindacabile giudizio della Commissione appositamente costituita, di cui farà parte anche il Dirigente Scolastico.

I criteri presi in considerazione sono:

1. Funzionalità dell'allestimento proposto
2. Fruibilità ed estetica degli spazi
3. Caratteristiche tecniche ed estetiche dei materiali utilizzati
4. Caratteristiche tecniche ed estetiche delle attrezzature

#### ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il punteggio sarà attribuito ad insindacabile giudizio della Commissione appositamente costituita, di cui farà parte anche il Dirigente Scolastico.

Verranno valutate le modalità operative del servizio erogato considerando i vari aspetti della gestione: approvvigionamento/preparazione/somministrazione degli alimenti. Saranno considerate le misure adottate per l'erogazione di un servizio efficiente, alla luce del personale che verrà assunto.

## STABILITA' PROFESSIONALE

Sarà valutata l'esperienza e la professionalità dell'azienda, in base al numero di dipendenti assunti a tempo indeterminato, nello stesso settore o in uno analogo, per contratti nella Pubblica Amministrazione.

## MENU' OFFERTO

Il punteggio sarà attribuito ad insindacabile giudizio della Commissione appositamente costituita, di cui farà parte anche il Dirigente Scolastico.

Il menù offerto verrà valutato sulla base della rispondenza ad una sana alimentazione, nel rispetto della stagionalità e delle esigenze di tutti (intolleranze alimentari comprese)

## DICHIARAZIONE DELL'USO DI PRODOTTI PROVENIENTI DAL MERCATO EQUO-SOLIDALE

La dichiarazione dell'uso di prodotti equosolidali, comprovato da fatture d'acquisto, danno diritto al punteggio di cui sopra.

## PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO

Sono valutate discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella **Relazione** e nei relativi allegati, le proposte per il miglioramento del servizio a beneficio degli utenti, rispetto alle attrezzature e ai servizi attualmente presenti, dei quali l'impresa prenderà atto in sede di sopralluogo obbligatorio.

## OFFERTA ECONOMICA: PREZZI AL PUBBLICO

- date le tabelle 1 e 2 fornite in allegato, per ogni concorrente se ne determinerà il prezzo medio effettuando la media aritmetica semplice dei prezzi dei vari prodotti di entrambe
- si determinerà il prezzo medio tra tutti i concorrenti, mediante media aritmetica semplice delle medie di cui al punto precedente
- al concorrente che avrà offerto il prezzo medio più vicino a tale media sarà attribuito il punteggio massimo di 35.
- per gli altri concorrenti il punteggio sarà attribuito come segue: al concorrente che avrà riportato il minore scarto in valore assoluto rispetto al prezzo medio offerto dal primo classificato saranno attribuiti 34 punti, al concorrente con uno scarto maggiore saranno attribuiti 33 punti, e così via a seconda degli scarti rispetto al prezzo medio offerto dal primo classificato, attribuendo ogni volta 1 punto in meno.

**In ottemperanza all' art. 69 del Regolamento di Contabilità Generale dello Stato, l'aggiudicazione della concessione potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta valida.**



L'aggiudicazione della gara sarà effettuata dal Dirigente Scolastico sulla base delle risultanze dei lavori della commissione.

Ai sensi dell'art. 95 comma 12 del D.lgs. 50/2016 il Dirigente si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Successivamente all'aggiudicazione, l'esito della gara verrà affisso all'Albo dell'Istituto e notificato al vincitore.

La graduatoria stilata potrà essere utilizzata per disporre eventuali subentri.

La stipulazione del contratto sarà subordinata al positivo esito dei controlli effettuati sulla documentazione presentata.

## CALENDARIO ED ORARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'orario di apertura del bar **nella sede centrale** è: **8.00 - 14,15 dal lunedì al venerdì e dalle 8.00 alle 13.00 il sabato**, con eventuale prolungamento orario nei pomeriggi di apertura della scuola per attività programmate (corsi di aggiornamento, scrutini, Consigli di Classe, Collegio dei docenti, convegni e conferenze); a tal fine al Gestore verrà data copia del piano annuale delle attività programmate.

**Nelle due succursali** l'orario di apertura dei punti ristoro è, di norma: **10.30 - 12.00 dal lunedì al sabato**.

Permane il diritto da parte del Dirigente Scolastico di individuare eventuali momenti di chiusura durante tali orari, qualora lo richiedesse la tutela dello svolgimento delle attività didattiche.

L'erogazione dei servizi deve essere garantita dall'inizio dell'anno scolastico fino al termine degli Esami di Stato. Nei giorni di sospensione e/o interruzione dell'attività didattica (es. vacanze di Natale, di Pasqua, estive) la durata dei servizi deve essere concordata preventivamente con il Dirigente Scolastico

Al Dirigente Scolastico o a persona delegata spetta altresì il controllo sul rispetto degli orari.

## OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

L'aggiudicatario dovrà impegnarsi a:

- richiedere a propria cura e spese le prescritte autorizzazioni necessarie per l'attivazione del posto di ristoro
- realizzare, a proprie spese, i lavori di muratura, pittura, idraulica, elettrici e altri necessari per la cura e il decoro dell'ambiente in cui dovrà operare
- stipulare presso Compagnie di assicurazione abilitate apposita polizza per qualunque tipo di rischio a cose e/o persone derivante dall'attività (depositare presso la Scuola copia fotostatica della polizza)
- condurre l'esercizio nel rispetto del decoro dell'Istituzione Scolastica, attenendosi alle prescrizioni che essa potrà, eventualmente, impartire
- tenere i locali in ottimo stato igienico-sanitario nonché collocare appositi contenitori per la raccolta dei rifiuti e/o di involucri all'interno del locale e nelle immediate adiacenze
- esporre il listino dei prezzi e gli ingredienti degli alimenti freschi

## PERSONALE ADDETTO AL PUNTO DI RISTORO

- Per la conduzione del servizio bar la Ditta dovrà destinare alle attività lavorative personale in regola con le vigenti norme igienico-sanitarie e idoneo, per qualifica e categoria, ad assicurare il perfetto assolvimento delle mansioni da svolgere e la massima qualità.
- Il personale deve essere costantemente aggiornato e di tale aggiornamento deve essere fornita prova.
  - La Ditta è tenuta a comunicare preventivamente i nominativi delle persone che intende impegnare nel servizio
  - L' Istituto, nella persona del Dirigente Scolastico, si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del personale che, a suo insindacabile giudizio, non sia gradito.
  - La Ditta provvederà, a propria cura e spese, a fare indossare agli addetti al servizio idonea divisa.

## RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

- La Ditta aggiudicataria del servizio si impegna a sollevare l'Istituto da qualunque pretesa, azione o molestia che possano derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o colpa nell' assolvimento dei medesimi. E' inoltre sempre responsabile, sia verso l' Istituto che verso terzi, dell' esecuzione di tutti i servizi assunti, dell' operato e del contegno dei dipendenti, degli eventuali danni che, dall' attività del personale o dall' uso dei mezzi impiegati, possano derivare a terzi.
- L' Istituto ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:
  - a) abbandono dell' appalto, salvo forza maggiore
  - b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o del regolamento relative al servizio
  - c) cessione a terzi in tutto o in parte dei diritti e/o degli obblighi inerenti al presente bando
  - d) contegno abitualmente scorretto verso il pubblico da parte della Ditta o del personale adibito al servizio
  - e) inosservanza, da parte della Ditta aggiudicataria, di uno o più impegni assunti verso l'Istituto
  - f) inosservanza, anche parziale, di quanto dettato dal presente bando, dopo reiterate ammende
- Nell'ipotesi di risoluzione della concessione, il conduttore è tenuto a rilasciare libero da persone e/o cose il bene concesso entro 30 (trenta) giorni solari dalla ricezione della comunicazione da parte del Consiglio di Istituto.
- In caso di contestazione, il Foro competente è quello di Roma.



Il Dirigente Scolastico  
**Prof. Massimo Bonciolini**

(Documento firmato digitalmente ai sensi del Codice  
dell'Amministrazione digitale e norme ad esso connesse)

**ALLEGATO 1- PRODOTTI SERVITI NEI POSTI DI RISTORO**

<b>N°</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>MARCA</b>	<b>PREZZO Iva compresa</b>
1.	Caffè caldo		
2.	Caffè freddo		
3.	Decaffeinato/Orzo		
4.	Latte		
5.	Latte macchiato		
6.	caffelatte		
7.	Cappuccino		
8.	Cappuccino freddo		
9.	Cioccolata		
10.	Thè caldo		
11.	Camomilla		
12.	Bicchiere di acqua minerale 20 cl.		
13.	Bottiglia al acqua minerale 50 cl.		
14.	Succo di frutta 250 ml.		
15.	Spremuta agrumi 250 ml.		
16.	Bibita in lattina 33 cl		
17.	Yagurt magro/intero/alla frutta 125 gr		
18.	Cornetto	fresco di panificio	
19.	Tramezzino {70-90 gr. circa}		
20.	Sandwich		
21.	Toast prosciutto cotto e formaggio(25+25gr)		
22.	Pizza rossa tonda (130-150 gr. circa)	fresca di panificio	
23.	Pasta secca (ventaglio, ecc.)	fresca di panificio	
24.	Pizza bianca (130-150 gr, circa)	fresca di panificio	
25.	Pizza bianca (130-150 gr.) con patate	fresca di panificio	
26.	Pizza bianca (130-150 gr.) farcita con		
	40 gr. prosciutto cotto/formaggio		
	40 gr. prosciutto crudo/mozzarella		
	40 gr. mortadella		
	40 gr. salame/formaggio		

27.	Panino farcito (80 gr.) con	fresco di panificio	
	40 gr. prosciutto cotto		
	40 gr. prosciutto crudo/mozzarella		
	40 gr. mortadella		
	40 gr. salame		

Il pane utilizzato per i panini sarà di tipo francese, arabo o rosetta, fresco di forno e del peso non inferiore a gr. 80. Per i toast e i tramezzini si userà pan carré. Gli altri prodotti dovranno essere di prima qualità e in ogni caso di marche conosciute e accreditate a livello nazionale.

## ALLEGATO 2 PRODOTTI FORNITI DAI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

N°	DESCRIZIONE	MARCA	PREZZO Iva compresa
1	Caffè caldo/lungo/macchiato/decaffeinato		
2	Cappuccino/Mocaccino/Cappuccino ciok		
3	Cappuccino orzo/decaffeinato/con cioccolato		
4	Latte/Latte macchiato		
5	Cioccolata		
6	Thè al limone		
7	Camomilla		
8	Succo brick gusti vari		
9	Bottiglia al acqua minerale 50 cl.		
10	Aranciata/aranciata rossa 33cl.		
11	Coca cola 33 cl.		
12	Nestea limone/pesca 33 cl.		
13	Taralli		
14	Bruschette gusti vari		
15	Tuc/cracker/Wafer		
16	Kit Kat/Milka/Kinder delice/Kinder Bueno		
17	Patatine/snack salati vari		
18	Merendine (crostatine e simili)		



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO  
LICEO GINNASIO STATALE**

**"ORAZIO"**

Via Alberto Savinio,40 – 00141 – ROMA — ☎ 06/121125256 ☎ 06/868.91.473 C.F. 80258390584

✉ [rmpc150008@istruzione.it](mailto:rmpc150008@istruzione.it) ✉ [rmpc150008@pec.istruzione.it](mailto:rmpc150008@pec.istruzione.it)

(stazione appaltante)

## **PATTO DI INTEGRITA'**

relativo a (estremi della gara) .....

.....

tra

il/la .....(stazione appaltante).....

e

la Ditta ..... (di seguito denominata Ditta),  
sede legale in ....., via ....., n.....  
codice fiscale/P.IVA ....., rappresentata da .....  
..... in qualità di .....

***Il presente documento deve essere obbligatoriamente sottoscritto e presentato insieme all'offerta da ciascun partecipante alla gara in oggetto. La mancata consegna del presente documento debitamente sottoscritto porterà l'esclusione automatica dalla gara.***

### **VISTO**

- La legge 6 novembre 2012 n. 190, art. 1, comma 17 recante “Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione”;
- il Piano Nazionale Anticorruzione (P.N.A.) emanato dall'Autorità Nazionale AntiCorruzione e per la valutazione e la trasparenza delle amministrazioni pubbliche (ex CIVIT) approvato con delibera n. 72/2013, contenente “Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione”;
- il Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione (P.T.P.C) 2016 -2018 per le istituzioni scolastiche della Regione Lazio, adottato con decreto ministeriale n. 537 del 30/06/2016
- il decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62 con il quale è stato emanato il “Regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici”,

### **SI CONVIENE QUANTO SEGUE**

#### **Articolo 1**

Il presente Patto d'integrità stabilisce la formale obbligazione della Ditta che, ai fini della partecipazione alla gara in oggetto, si impegna:

- a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, a non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell'assegnazione del contratto e/o al fine di distorcerne la relativa corretta esecuzione;

- a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione dei contratti, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;
- ad assicurare di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara;
- ad informare puntualmente tutto il personale, di cui si avvale, del presente Patto di integrità e degli obblighi in esso contenuti;
- a vigilare affinché gli impegni sopra indicati siano osservati da tutti i collaboratori e dipendenti nell'esercizio dei compiti loro assegnati;
- a denunciare alla Pubblica Autorità competente ogni irregolarità o distorsione di cui sia venuta a conoscenza per quanto attiene l'attività di cui all'oggetto della gara in causa.

## **Articolo 2**

La ditta, sin d'ora, accetta che nel caso di mancato rispetto degli impegni anticorruzione assunti con il presente Patto di integrità, comunque accertato dall'Amministrazione, potranno essere applicate le seguenti sanzioni:

- esclusione del concorrente dalla gara;
- escussione della cauzione di validità dell'offerta;
- risoluzione del contratto;
- escussione della cauzione di buona esecuzione del contratto;
- esclusione del concorrente dalle gare indette dalla stazione appaltante per 5 anni.

## **Articolo 3**

Il contenuto del Patto di integrità e le relative sanzioni applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del contratto. Il presente Patto dovrà essere richiamato dal contratto quale allegato allo stesso onde formarne parte integrante, sostanziale e pattizia.

## **Articolo 4**

Il presente Patto deve essere obbligatoriamente sottoscritto in calce ed in ogni sua pagina, dal legale rappresentante della ditta partecipante ovvero, in caso di consorzi o raggruppamenti temporanei di imprese, dal rappresentante degli stessi e deve essere presentato unitamente all'offerta. La mancata consegna di tale Patto debitamente sottoscritto comporterà l'esclusione dalla gara.

## **Articolo 5**

Ogni controversia relativa all'interpretazione ed esecuzione del Patto d'integrità fra la stazione appaltante ed i concorrenti e tra gli stessi concorrenti sarà risolta dall'Autorità Giudiziaria competente.

Luogo e data .....

Per la ditta:

\_\_\_\_\_  
(il legale rappresentante)

\_\_\_\_\_  
(firma legg