

**BANDO DI GARA**

**PROCEDURA APERTA SOPRA SOGLIA PREVIA PUBBLICAZIONE DI BANDO DI GARA AI SENSI DEGLI ARTICOLI 35, 59 E 60 DEL D.LGS 50/2016 PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER CONVITTORI E SEMICONVITTORI, PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI, FORNITURA DI ATTREZZATURE**

**1. AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE:** Convitto Nazionale “Vittorio Emanuele II”, P.zza Monte Grappa, 5 – 00195 ROMA, Tel. 06/32699841, e-mail [rmvc010008@istruzione.it](mailto:rmvc010008@istruzione.it)  
pagina web: <http://www.Convittonazionaleroma.edu.it>

**2. DOCUMENTAZIONE DI GARA:** disponibile sul sito internet <http://www.convittonazionaleroma.edu.it>, finestra: “Amministrazione Trasparente Convitto”, link “Bandi di Gara e Contratti”, sezione “Avvisi e Bandi di Gara”.

**3. STAZIONE APPALTANTE:** Convitto Nazionale “Vittorio Emanuele II”, P.zza Monte Grappa, 5 – 00195 ROMA, Tel. 06/32699841, e-mail [rmvc010008@istruzione.it](mailto:rmvc010008@istruzione.it)  
Pagina web: <http://www.convittonazionaleroma.edu.it>

**4. CIG: 78466013FC**

**5. CPV: 55512000-2**

**6. LUOGO PRINCIPALE DI PRESTAZIONE DEI SERVIZI:** sede della Stazione appaltante - ROMA

**7. DESCRIZIONE APPALTO:** affidamento del servizio di ristorazione scolastica per utenti convittori e semiconvittori della scuola primaria, secondaria di primo grado e delle scuole superiori, nonché per il personale insegnante, educativo ed ausiliario aventi diritto; la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti annessi; la manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presso i locali refezionali; l’integrazione della dotazione standard; la pulizia e sanificazione degli ambienti cucina e refettori del Convitto Nazionale “Vittorio Emanuele II”, P.zza Monte Grappa, 5 – 00195 ROMA;

**8. IMPORTO A BASE DI GARA:** il valore complessivo dell’appalto posto a base di gara è di € **6.873.000,00 (seimilionioottocentosettantatremila/00)** oltre I.V.A. ed oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 137.460,00. Il prezzo a base d'asta, comprensivo delle voci relative a tutti gli obblighi a carico dell'aggiudicatario, è fissato in € 5,80 IVA esclusa a pasto, inclusa merenda, riferito a n. 201.000,00 circa pasti annui dei Semiconvittori e € 11,60 IVA esclusa, per l'intera giornata alimentare composta da colazione, pranzo, merenda supplementare e cena dei Convittori, riferita a n. 18.000 giornate alimentari annue, per un importo complessivo presunto annuo a base d'asta di €

1.374.600,00 IVA esclusa. A questa somma va aggiunto ai sensi del D.lgs 81/2008 il 2% pari a € 27.492,00 per gli oneri della sicurezza dei lavoratori. L'importo a base d'asta annuo, comprensivo di oneri della sicurezza, è pertanto di € 1.402.092,00.

Il servizio avrà durata triennale con opzione per un ulteriore biennio.

**9. DURATA:** Il servizio è previsto per la durata di 3 anni dall'inizio effettivo di svolgimento dell'attività con opzione per un ulteriore biennio.

Alla scadenza della validità del contratto, è prevista la possibilità di disporre la proroga contrattuale, a norma dell'art. 106, comma 11 del d.lgs. 50/2016, al fine di garantire i necessari tempi di espletamento della gara indipendenti dalla volontà della S.A. per individuare il nuovo operatore economico.

**10. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE:** quanto previsto nel Disciplinare di Gara, ovvero: sono ammessi alla gara i soggetti di cui all'articolo 45 del Codice, in possesso dei requisiti prescritti e inoltre i soggetti in possesso dei requisiti di idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria, di capacità tecniche e professionali di cui al c.1 dell'art.83 del Codice degli Appalti; non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistano: le cause di esclusione di cui all'articolo 80, commi 1, 2, 4 e 5 del Codice, le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. 165/2001 o di cui all'art. 35 del 5 D.L. 24 giugno 2014, n. 90 convertito con modificazioni dalla Legge 11 agosto 2014, n. 114 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione.

**8. GARANZIE E COPERTURE ASSICURATIVE:** ai sensi dell'art.93 del Codice, per la partecipazione alla procedura è richiesta una **Garanzia Provvisoria** sotto forma di cauzione o di fidejussione, a scelta dell'offerente, pari al 2% del prezzo base indicato nel bando; sarà invece richiesta all'atto della stipula del contratto una **Garanzia Definitiva** che l'aggiudicatario deve prestare nella misura e nei modi previsti dall'articolo 103 del Codice; in attuazione dell'art. 83, comma 4 del Codice deve essere posseduto dal concorrente un adeguato livello di copertura assicurativa contro i rischi professionali. All'atto di stipula del contratto dovrà poi essere presentata la polizza di responsabilità civile RCT/RCO per i rischi derivanti dallo svolgimento delle attività di competenza, secondo le modalità previste nei disciplinari di gara e di incarico.

**9. PROCEDURA:** Aperta previa pubblicazione di Bando di Gara.

**10. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:** Offerta Economicamente Più Vantaggiosa individuata, ai sensi dell'art. 95, commi 2, 3 - lett.b) e 12 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii. (nel prosieguo Codice), sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo secondi i seguenti elementi:

- |    |                    |              |
|----|--------------------|--------------|
| a. | Offerta Tecnica:   | punti 75/100 |
| b. | Offerta Economica: | punti 25/100 |

L'appalto sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il maggiore punteggio complessivo derivante dalla somma dei punteggi relativi all'offerta tecnica e all'offerta economica.

I criteri e i pesi relativi all'offerta economica e all'offerta tecnica sono specificati nel Disciplinare di Gara.

Ai sensi dell'art. 95, co. 12 del D.Lgs. 50/2016, la S.A. potrà decidere di non procedere

all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto o potrà altresì procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché idonea in relazione all'oggetto del contratto e previa valutazione della convenienza, senza che i concorrenti possano avanzare richieste di compensi e/o risarcimenti di danni a qualsiasi titolo.

**11. SCADENZA RICEZIONE OFFERTE: 15 maggio 2019 , ore 12:00**

Termini minimi di pubblicità previsti per la Procedura Aperta conformemente a quanto disposto da artt. 60, 72, 73 e 216, comma 11, del Codice, e dal D.M. 2 dicembre 2016.

**12. INDIRIZZO AL QUALE INVIARE LE OFFERTE:** Convitto Nazionale "Vittorio Emanuele II", P.zza Monte Grappa, 5 – 00195 ROMA,

**13. VINCOLO OFFERTA:** 180 giorni.

**14. APERTURA OFFERTE: 22 maggio 2019 ore 11:00**

**15. PERSONE AMMESSE ALL'APERTURA DELLE OFFERTE:** il titolare, il legale rappresentante o il direttore tecnico ovvero un soggetto diverso solo se munito di apposita delega.

**16. LINGUA DA UTILIZZARE NELLE OFFERTE:** italiano.

**17. FATTURAZIONE:** secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

**18. FINANZIAMENTO:** l'appalto è finanziato con propri fondi di bilancio.

**19. RICORSI:** TAR Lazio, Via Flaminia, 189, 00196 Roma.

**20. PUBBLICAZIONI:**

**4.** Pubblicazione sul profilo della S.A. presso: <http://www.convittonazionaleroma.edu.it> - finestra: "Amministrazione Trasparente Convitto", link "Bandi di Gara e Contratti", sezione "Avvisi e Bandi di Gara".

- Pubblicato sulla G.U.U.E.
- Pubblicato sulla G.U.R.I.
- Pubblicato su due Quotidiani a Diffusione Nazionale e due Quotidiani a Diffusione Locale

**21. ULTERIORI INFORMAZIONI:**

RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO: Sig.ra Valeria Montuori

DIRETTORE PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO E SUPPORTO ATTIVITÀ R.U.P.: Sig.ra Febronia Cappadona

DETERMINA A CONTRATTARE: Delibera del C.D.A. n. 33/18 del 5 settembre 2018

Ai sensi dell'art. 5, comma 2, D.M. 02/12/2016, le spese per la pubblicazione dell'avviso di bando sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e sui quotidiani dovranno essere rimborsati dall'aggiudicatario/i al Convitto Nazionale "Vittorio Emanuele II", entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.