



Istituto Tecnico Tecnologico Statale "Alessandro Volta"

Scuol@2.0

Chimica, Materiali e Biotecnologie
Grafica e Comunicazione
Trasporti e Logistica

Via Assisana, 40/E - loc. Piscille - 06135 Perugia
Centralino 075.31045 fax 075.31046 C.F. 80005450541
www.avolta.pg.it
voltauffici@tin.it dirigente@avolta.pg.it

Meccanica, Meccatronica ed Energia
Elettronica ed Elettrotecnica
Informatica e Telecomunicazioni

Prot. n° 4550/C14

Perugia lì 20/05/2014

BANDO DI GARA

PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR INTERNO E DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

(presentazione delle offerte entro e non oltre le ore 12,00 del 05 giugno 2014)

PREMESSA

Il presente capitolato disciplina la gara per l'affidamento della gestione del servizio di ristoro - bar interno, servizio mensa e distributori automatici - da effettuarsi, a cura dell'Impresa Aggiudicataria, al piano antistante la palestra dell' Istituto Tecnico Tecnologico Statale "A.VOLTA" - Via Assisana 40/E - 06135 Perugia.

Il servizio di ristoro oggetto del presente capitolato si rivolge principalmente ad una utenza costituita da: 1 dirigente scolastico, studenti (circa 1500), personale docente (circa 150), personale A.T.A. (38 dipendenti).

Il numero degli utenti non può essere considerato stabile nel tempo essendo una variabile non controllabile.

L'allestimento del locale è a carico del gestore, nel rispetto delle prescrizioni contenute nel presente capitolato.

L'elevata qualità del servizio richiesto viene intesa in senso ampio, ricomprendendo:

- l'arredo (comprensivo di impianti ed attrezzature) che il gestore dovrà fornire e disporre con gusto estetico e qualità di materiali;
- accorgimenti di miglioramento di comfort ambientale, intesi sia dal punto di vista tecnico (luminosità, sonorità, ecc.), sia dal punto di vista dell'esecuzione del servizio per rendere quanto più gradevole la permanenza dell'utenza nei locali, quali pulizia e riordino continuo di tavoli e locali, cortesia del personale, tempi di attesa contenuti, ecc...
- qualità degli alimenti: freschezza, corretta preparazione, varietà e rispetto delle norme sull'igiene.

L'offerta da presentarsi a cura delle imprese partecipanti alla presente gara deve quindi tenere conto di tutti quegli aspetti che possano influire sulla qualità del servizio intesa come su indicato, secondo le modalità precisate nel presente capitolato.

I soggetti interessati a partecipare alla gara sono tenuti a prendere visione dei locali attualmente destinati a Bar tramite incaricato fornito di delega scritta. La presa visione dei locali, da effettuarsi previo appuntamento con il personale dell'Ufficio Tecnico dell'Istituto, costituisce condizione inderogabile per l'ammissione alla gara.

ART. 1

ENTE CHE INDICE LA GARA

Istituto Tecnico Tecnologico Statale "A.VOLTA" - Via Assisana 40/E - 06135 Perugia.
Tel. 075-31045, fax 075-31046

ART.2

CATEGORIA DI SERVIZIO, DESCRIZIONE E LUOGO DELLA PRESTAZIONE

Gestione del servizio di ristoro - bar interno, mensa e distributori automatici presso la sede dell'Istituto Tecnico Tecnologico Statale "A.VOLTA" - Via Assisana 40/E - 06135 Perugia.



ART. 3

DURATA DEL CONTRATTO

Anni 6 (sei) a decorrere dalla data di stipula del contratto.
Il contratto non prevede il tacito rinnovo né alcuna comunicazione di disdetta da parte dell'Amministrazione Scolastica al termine della durata.

ART. 4

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL' OFFERTA

Le offerte, indirizzate al Dirigente Scolastico dell'Istituto Tecnico Tecnologico Statale "A.VOLTA" - Via Assisana 40/E - 06135 Perugia, dovranno pervenire, pena esclusione, entro le ore 12,00 del giorno 05 giugno 2014 in plico chiuso, controfirmato e sigillato sui bordi di chiusura recante la dicitura:” **CONTIENE OFFERTA PER GARA SERVIZIO BAR INTERNO**”, nonché **nominativo, indirizzo, recapito telefonico, eventuale fax ed e-mail dell'impresa mittente.**

L'istituzione scolastica è esonerata da ogni responsabilità per eventuali errori e/o ritardi nel recapito.
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, comportano l'automatica esclusione dalla gara.

L'istanza di partecipazione e le offerte dovranno essere redatte in lingua italiana.

ART. 5

DOCUMENTAZIONE

Nel plico dovranno essere inserite n. 2 buste sigillate:

1) **BUSTA A**, con la dicitura “**OFFERTA TECNICA ED ECONOMICA**”, la quale dovrà contenere:

a) l'offerta economica formalizzata sul listino prezzi – Allegato n. 1 (i prezzi dell'offerta devono essere comprensivi di ogni onere a carico del gestore e dell'IVA).

La mancata indicazione del prezzo anche per un solo prodotto comporterà l'esclusione dalla gara.

b) Una dichiarazione relativa al contributo annuo che il concorrente si impegna a versare all'Istituzione Scolastica :quota minima €10.000,00 , resa secondo il modello di cui all' Allegato n. 2;

c) Una dichiarazione attestante le esperienze pregresse nella gestione del servizio Bar, resa secondo il modello di cui all'allegato n.3;

d) Una dichiarazione relativa al modello organizzativo dell'attività (n. personale addetto) , resa secondo il modello di cui all'allegato n. 4;

2) **BUSTA B**, con la dicitura “**DOCUMENTAZIONE**”, la quale dovrà contenere:

- **Un progetto di massima** che elenchi le attrezzature, gli impianti e gli arredi previsti;

- **domanda di partecipazione alla gara** con connessa **dichiarazione sostitutiva di certificazione**, sottoscritta dal titolare/legale rappresentante, ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, resa secondo il modello di cui all'all. 5, attestante:

1. di essere iscritti alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (o equivalenti in paesi dell'UE),
2. che non sussistono le cause di esclusione di cui all'art. 38 del D. Lgs. N. 163/2006 e che non si è incorso nella risoluzione anticipata di contratti per inadempienze;



3. di essere in possesso dei requisiti professionali per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla Legge Regionale n. 24 del 03 agosto 1999;
4. che la Ditta sia in regola con il pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali alla data di partecipazione alla presente gara;
5. di applicare il sistema di controllo e di valutazione H.A.C.C.P.;
6. di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a provvedere a tutti gli adempimenti necessari all'erogazione del servizio nel rispetto delle disposizioni amministrative e sanitarie vigenti in materia;
7. di essere a conoscenza di quanto disposto dal D.Lgs. 81/2008 e sue successive modifiche ed integrazioni e di essere in regola con le norme ivi dichiarate;
8. di non trovarsi in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del c.c. con altre imprese candidate;
9. di aver preso integrale conoscenza delle clausole tutte contenute nel bando di gara, e di accettare le predette clausole in modo pieno ed incondizionato, ivi incluso il versamento del contributo annuo all'Istituzione Scolastica ed il canone annuo alla Provincia di Perugia;
10. di aver visitato gli spazi relativi al bar e di aver preso atto del loro stato;
11. di autorizzare, ai sensi della Legge 196/2003, il trattamento dei dati personali per i fini connessi all'espletamento delle procedure di gara;

L'assenza di anche uno solo dei documenti dell'elenco di cui sopra, comporterà l'esclusione dalla gara.

ART. 6

MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

Le buste verranno aperte in seduta pubblica presso i locali dell' Istituto Tecnico Tecnologico Statale "A.VOLTA" il giorno 05 giugno 2014 alle ore 13,00 a cura della commissione preposta all'espletamento del procedimento.

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.

Le Ditte in regola con la documentazione saranno invitate a presentare i seguenti prodotti: pasticceria fresca, brioche/cornetto, panino con mortadella, pizza al pomodoro, pizza margherita, sui quali verrà effettuata la prova d'assaggio da parte dei componenti il Consiglio di Istituto. La prova d'assaggio sarà effettuata in data 06 giugno 2014 alle ore 18,30.

Le offerte saranno successivamente esaminate, per la valutazione e attribuzione del punteggio secondo gli elementi di valutazione indicati nel presente bando, dalla commissione in seduta riservata.

Il soggetto concorrente che avrà ottenuto il miglior punteggio sarà provvisoriamente aggiudicatario.

L'aggiudicazione definitiva sarà subordinata al positivo riscontro dei requisiti di ordine generale e speciale dichiarati durante il procedimento di gara e all'approvazione con apposita determinazione.

L'Amministrazione Scolastica si riserva di non procedere all'aggiudicazione qualora sussistano o intervengano motivi di interesse pubblico determinanti l'inopportunità di procedere alla stessa.

Successivamente all'aggiudicazione, l'esito della gara verrà affisso all'albo dell'Istituto e notificato al vincitore a mezzo di comunicazione in forma scritta.

L'appaltante si riserva la facoltà di non dar luogo alla gara, di rinviarne la data e/o di non procedere all'aggiudicazione senza che le ditte concorrenti possano accampare pretese di sorta o diritto alcuno.

Sarà possibile procedere ad aggiudicazione anche in caso di presentazione di un'unica offerta purché la stessa sia ritenuta valida e congrua.

Nessun compenso spetterà alle ditte per lo studio o la compilazione dell'offerta, né per la presentazione dei prodotti per la prova d'assaggio.



ART. 7
PERSONE AUTORIZZATE A PRESENZIARE ALL'APERTURA DEL PLICO

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

ART. 8
CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

La gara sarà aggiudicata ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs 163 del 12 aprile 2006, in favore dell'operatore economico che avrà proposto l'offerta economicamente più vantaggiosa in base ai sotto indicati criteri valutativi

a) Offerta Economica (max 28 punti)

Verrà effettuata la media Aritmetica ponderata dei prodotti obbligatori di cui all'allegato n. 1 nel modo seguente:

- si moltiplicherà il prezzo offerto per ogni prodotto per il relativo coefficiente;
- si sommeranno i valori così ottenuti;
- si dividerà il risultato della somma per il numero dei prodotti

All'offerta economicamente più vantaggiosa, cioè quella che presenta la media ponderata più bassa, verrà attribuito il punteggio massimo. Per le altre offerte verrà attribuito il punteggio spettante secondo la seguente formula

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{Migliore Offerta} * \text{punteggio max}}{\text{Offerta da valutare}}$$

b) Contributo Economico (max 20 punti)

All'offerta economicamente più vantaggiosa, cioè quella con il contributo più alto verrà attribuito il punteggio massimo (punti 20). Per le altre offerte verrà attribuito il punteggio spettante secondo la formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{Offerta da valutare} * \text{punteggio max}}{\text{Migliore offerta}}$$

c) Esperienze pregresse nella gestione del Servizio Bar (massimo 5 Punti)

- **1 punto** (fino ad un massimo di 5) per ogni anno di documentato servizio;

d) Modello organizzativo dell'attività proposta (max 5 punti) :

1 punto se garantita la presenza continuativa di n. 2 baristi

2 punti se garantita la presenza continuativa di due baristi con la collaborazione nelle fasce di maggior utenza di almeno un'altra unità;

5 punti se garantita la presenza continuativa di tre baristi;



e) Gradevolezza alla prova d'assaggio (massimo 2 punti)

Verrà assegnato un punteggio in base alla gradevolezza alla prova d'assaggio da parte del Consiglio di Istituto; ogni componente avrà a disposizione da un minimo di 1 ad un massimo di 5 punti per ogni prodotto presentato. All'operatore economico che avrà ottenuto il punteggio maggiore per gradevolezza alla prova d'assaggio verranno assegnati 2 punti, agli altri operatori il punteggio spettante secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{Offerta da valutare} * \text{punteggio max}}{\text{Migliore offerta}}$$

Il punteggio relativo a ciascuna offerta sarà determinato dalla somma dei punteggi ottenuti nei punti a), b) c) d) ed e). Risulterà aggiudicataria l'impresa che avrà ottenuto il punteggio più alto.

Al fine della formazione della graduatoria finale dei concorrenti, nella determinazione del punteggio finale, verranno tenute valide le prime due cifre decimali dopo la virgola.

In caso di parità di punteggio prevarrà la Ditta che ha offerto il contributo più elevato.

ART. 9
ADEMPIMENTI CONSEQUENTI ALL'AGGIUDICAZIONE

Il vincolo giuridico contrattuale tra le parti sorgerà, ai sensi di legge, dalla data di sottoscrizione del contratto. L'impresa aggiudicataria in particolare, entro il termine perentorio di quindici giorni, indicato nella comunicazione di aggiudicazione provvisoria, dovrà produrre con le modalità in essa contenute tutta la documentazione in originale o copia autentica richiesta dall'Amministrazione a dimostrazione del possesso dei requisiti soggettivi, morali tecnici ed economico-finanziari dichiarati a mezzo di autodichiarazione. Per la formale stesura e stipulazione del contratto, l'impresa dovrà presentarsi nel giorno e nel luogo che saranno successivamente comunicati dall'Amministrazione.

Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria:

- non esegua tempestivamente gli adempimenti di cui sopra.
- non si presenti nel luogo ed alla data fissati per la stipula del contratto definitivo.
- rinunci all'appalto aggiudicatosi.
- non risulti possedere i requisiti richiesti ai fini della partecipazione alla gara, ovvero il possesso di tali requisiti non risulti conforme alle dichiarazioni presentate

L'Amministrazione Scolastica si riserva la facoltà di dichiararla decaduta e di aggiudicare l'appalto al successivo migliore offerente in graduatoria, ovvero di indire una nuova gara nel caso non ci siano altri concorrenti utilmente collocati in graduatoria.

ART. 10
Obblighi del concessionario

A. Le ditte concessionarie sono obbligate, ai sensi dell'art. 5 del Protocollo d'Intesa per i Servizi di Ristoro all'interno degli edifici destinati a sede di istituzioni scolastiche di istruzione secondaria superiore, approvato con DGP 64/2010, a corrispondere alla Provincia di Perugia i seguenti canoni annui, pena la revoca immediata della concessione in uso:

- a) € 210,00 per ogni distributore automatico di bevande o merende;
- b) € 1.050,00 per il Bar interno.

Il corrispettivo suddetto è comprensivo dei consumi di energia elettrica ed acqua e di ogni altro onere.

Tutti i corrispettivi di cui sopra verranno automaticamente aggiornati ogni tre(3) anni sulla base del 100% della variazione accertata dall'Istat nel mese di agosto dei prezzi al consumo per operai e impiegati. Il corrispettivo annuo dovrà essere corrisposto alla Provincia di Perugia dalle ditte concessionarie prima del rilascio della concessione e quelli successivi entro il 31 Luglio di ogni anno. Il corrispettivo per



l'installazione di distributori automatici non è frazionabile in caso di periodo ridotto se ciò è dovuto a cause dipendenti dalla ditta concessionaria (chiusura attività, rinuncia alla concessione, periodo festivo). Non dà diritto ad alcun rimborso la revoca della concessione in uso dovuta ad inadempienze della ditta concessionaria ed al mancato rispetto di quanto stabilito dall'art. 4 del sopra citato Protocollo d'Intesa

B. Le ditte concessionarie sono obbligate, ai sensi dell'art. 4 del sopra citato Protocollo d'Intesa, pena la revoca immediata della concessione in uso:

- 1) ad eseguire l'allacciamento alle reti di distribuzione idrica e dell'energia elettrica a regola d'arte e secondo le norme CEI, a propria cura e spese, previa presentazione alla Provincia di Perugia di schema progettuale indicante le apparecchiature utilizzate e la relativa dichiarazione di conformità all'impianto esistente ovvero le modifiche richieste;
- 2) ad applicare al distributore una targhetta visibile e chiaramente leggibile indicante il nominativo della ditta e il recapito (indirizzo e numero di telefono) per un immediato intervento in caso di guasto;
- 3) a rimuovere al termine della concessione a propria cura e spese i distributori con rimessa in pristino dello stato dei luoghi;

Nel caso di bar interni:

a rimuovere entro il termine della concessione in uso, a propria cura e spese, l'arredamento del bar con rimessa in pristino dello stato dei luoghi.

In entrambi i casi il concessionario è tenuto alla stipula di apposita polizza assicurativa a copertura dei rischi e/o danni all'immobile, a cose e/o persone, nell'esecuzione dell'esercizio, esonerando in ogni caso la Provincia e l'Istituzione Scolastica da ogni responsabilità civile e/o penale.

C. Il concessionario aggiudicatario della gara dovrà versare all'ITTS "A.Volta" di Perugia il contributo annuo che risulta dall'aggiudicazione (contributo minimo €10.000,00), che sarà destinato a finanziare le spese di funzionamento e quelle relative ai progetti e attività didattiche varie programmate. Il contributo dovrà essere versato in due rate di pari importo con scadenza 30 novembre e 30 giugno di ogni anno.

Il contributo verrà annualmente aggiornato secondo le variazioni ISTAT rilevate al 1° settembre di ogni anno.

ART. 11

ATTREZZATURE E IMPIANTI:

Il gestore si impegna ad installare tutte le attrezzature che permettono la prestazione del servizio con criteri di igiene, rapidità e salvaguardia delle qualità organolettiche degli alimenti.

Risulta altresì a carico del gestore mettere a norma gli impianti elettrici ed idraulico qualora questo fosse necessario, previo consenso dell'Amministrazione Provinciale di Perugia, Ente proprietario dell'immobile.

Il gestore si impegna a mantenere in buono stato quanto consegnato, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali nonché a tutti gli impianti, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Provinciale di Perugia.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico del gestore, che dovrà provvedere ad adeguata copertura assicurativa.

ART. 12

MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

Sono a carico del gestore le spese di manutenzione di quanto costituisce arredamento, impianti e attrezzature.

Il gestore si impegna a tinteggiare a proprie spese i locali prima dell'avvio dell'attività e periodicamente ogni 2 anni o ogni qual volta la situazione lo richieda.

Caratteristica, colore, forma e ubicazione di eventuali nuovi arredi, a totale carico del gestore, dovrà essere preventivamente autorizzata dal Dirigente Scolastico.



ART. 13
PULIZIA E 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 limitrofo, compresa la rimozione dei rifiuti contenuti negli appositi contenitori installati a cura del gestore stesso.

Prima della riapertura dopo i periodi di chiusura per le vacanze natalizie, pasquali, estive, il gestore si impegna ad effettuare accurata pulizia di locali, arredi e apparecchiature.

ART. 14
DETERSIVI, SERVIZI IGIENICI E RIFIUTI

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi.

E' assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope, ecc...

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc..). La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi del D. Lgs. 22/97 e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 15
VESTIARIO

Il gestore deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome del gestore ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità della normativa vigente.

In ogni occasione l'abbigliamento e il comportamento del personale dovrà essere decoroso e adeguato all'ambiente scolastico.

ART. 16
IGIENE PERSONALE

Tutto il personale addetto alla manipolazione e alla preparazione delle bevande, pietanze ecc. deve curare l'igiene personale e rispettare le più scrupolose accortezze igieniche.

ART. 17
RISPETTO NORMATIVE VIGENTI

Il gestore dovrà ottemperare e farsi carico degli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi, sanciti dalla normativa vigente, conseguenti all'assunzione di collaboratori, secondo gli accordi sindacali di categoria; con tale carico si intende sollevare l'Amministrazione Scolastica da ogni responsabilità inerente e conseguente.



Le prestazioni retributive erogate ai dipendenti dovranno essere rispettose delle norme contrattuali di categoria vigenti nel luogo e al tempo della stipulazione del relativo contratto.

ART. 18 **QUANTITA' E QUALITA' DEI GENERI DI CONSUMO**

Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento dei servizi dovranno essere fatti dal gestore a proprio nome, con esonero espresso dell'Istituto da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti.

I generi di consumo devono essere di ottima qualità ed in quantità sufficiente a garantire la continuità del servizio di ristorazione, in particolare quelli a prezzo definito in sede contrattuale.

I prodotti confezionati dovranno riportare la denominazione dell'Impresa Produttrice, ingredienti e data di scadenza.

E' fatto obbligo al Gestore di dichiarare, tramite avviso cartaceo la filiera della fornitura: dichiarazione di origine dei prodotti, fino al prodotto finale, posti nel banco di vendita.

ART. 19 **LIVELLO QUALITATIVO DEL SERVIZIO**

L'Amministrazione Scolastica, attraverso una commissione interna, nominata dal Consiglio di Istituto, effettuerà dei controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza e sulle modalità di conservazione degli alimenti.

Analogamente verificherà che il comportamento degli addetti corrisponda in tutto ad un clima di correttezza, cortesia, decoro dell'ambiente scolastico.

La commissione, nella totalità o nell'individualità dei suoi componenti, potrà predisporre in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione, controlli per verificare la corrispondenza del servizio fornito a quello previsto dal presente bando.

In ogni caso dovranno essere effettuate almeno 6 verifiche annue di cui sarà fornita relazione al Dirigente Scolastico.

Qualora gli esiti del controllo non fossero positivi, il Dirigente Scolastico comunicherà per iscritto al concessionario i rilievi, invitandolo ad uniformarsi alle prescrizioni stabilite.

In caso di inadempienze gravi e/o reiterate il Dirigente Scolastico, sentito il Consiglio di Istituto, potrà risolvere il contratto.

Nulla potrà essere chiesto dal Gestore ai controllori per la quantità dei campioni prelevati.

ART. 20 **LISTINO PREZZI**

Il listino dovrà essere affisso nei locali del bar in modo ben visibile.

Gli alimenti e le bibite **non comprese** nel listino di cui all'allegato 1 al presente bando potranno essere venduti solo se preventivamente autorizzati dal Dirigente Scolastico ed unicamente al prezzo con esso concordato.

Il gestore dovrà redigere distinti listini per gli alimenti e bibite di cui all'allegato 1 e per quelli concordati successivamente. I listini dovranno riportare obbligatoriamente in calce il timbro della scuola e la firma di autorizzazione del Dirigente Scolastico

A partire dal secondo anno di gestione, i prezzi potranno essere concordati e riveduti all'inizio di ogni anno scolastico, su richiesta del **Gestore**, da presentarsi al Dirigente Scolastico entro il 30 maggio, nei limiti del tasso di aggiornamento ISTAT di inflazione annuo. I nuovi prezzi, entreranno in vigore dall'anno scolastico successivo.

Il **Gestore** è tenuto all'emissione dello scontrino fiscale ogni qualvolta si verifichi la vendita di un prodotto.

Le consumazioni sono pagate direttamente dal consumatore al gestore: l'I.T.T.S. "A. VOLTA" è sollevato da



ogni responsabilità in merito ad eventuali insolvenze.

ART. 21 **MODALITÀ DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO**

I beni oggetto della vendita sono quelli normalmente rientranti nelle categorie riferite all'esercizio commerciale di un bar.

Il concessionario deve assicurare il servizio bar con gestione a proprio esclusivo rischio e responsabilità, in forma organizzata autonoma di mezzi e attrezzature e personale secondo quanto prescritto dal presente capitolato e dalla vigente normativa in materia.

Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti e dovrà essere eseguito a regola d'arte sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste, delle garanzie igienicosanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio.

La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione della normativa vigente con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti, allergie e celiachia, e alla visibilità dei prezzi. Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ingredienti e prezzi.

Il Gestore del bar dovrà garantire nell'esercizio dell'attività un adeguato livello di decoro nel rispetto dell'immagine dell'Amministrazione.

Il bar dovrà funzionare dal primo settembre di ogni anno (salvo il primo anno di apertura) fino al 31 Luglio con le seguenti modalità:

1. nei periodi di svolgimento delle attività didattiche;
 - dalle ore 7,45 alle 14,45 dal lunedì al Venerdì
 - dalle ore 7,45 alle 14,00 il Sabato
2. in orario pomeridiano, secondo le indicazioni che il Dirigente Scolastico fornirà, in occasione di scrutini, collegi docenti, corsi di aggiornamento ecc... con un programma annuale presentato ad inizio a.s. o in casi eccezionale almeno 5 giorni prima .
3. dalle ore 7,45 alle 14,00 dal lunedì al sabato nel periodo compreso tra il termine delle lezioni ed il termine delle operazioni relative agli Esami di Stato;
4. dalle ore 7,45 alle ore 12,00 nel periodo compreso tra il termine delle operazioni relative agli Esami di Stato ed il 31 Luglio.

Resta inteso che il servizio sopra indicato è quello minimo che deve essere garantito. Il gestore, previo accordo con il Dirigente Scolastico, può offrire una più ampia durata del servizio così come il Dirigente Scolastico, quando esigenze e fatti ad oggi non prevedibili lo richiedano, può, previa comunicazione preventiva al gestore, limitare o ridurre le fasce di fruizione del servizio senza diritto di indennizzo alcuno.

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

La chiusura del bar negli altri periodi di sospensione dell'attività didattica dovrà essere concordata con il Dirigente Scolastico.

ART. 22 **RESPONSABILITÀ PER DANNI**

Il gestore è responsabile delle provviste, dei mobili, degli oggetti e degli attrezzi che si trovano nei locali a lui affidati in concessione, rimanendo la custodia e la conservazione a totale suo carico, rischio e pericolo.



Il gestore risponde direttamente ed indirettamente di ogni danno che per fatto proprio o dei suoi dipendenti possa derivare alla scuola o a terzi, sollevando in tal caso la scuola da ogni responsabilità.

A tal fine il Gestore è obbligato a provvedere, per tutta la durata del rapporto contrattuale, ad adeguata copertura assicurativa.

Con riguardo all'inizio del rapporto, copia della relativa polizza dovrà essere consegnata all'I.T.T.S "A. Volta" entro 15 giorni dalla stipulazione del contratto; in caso di mancato o tardivo rispetto di tale obbligo il contratto s'intende risolto di diritto. Ove la polizza avesse durata inferiore al periodo di durata prevista dal contratto, il Gestore è obbligato a rinnovare la garanzia assicurativa senza soluzione di continuità e a consegnare all'amministrazione copia della relativa polizza entro 15 giorni successivi alla scadenza della precedente. Anche in tal caso il mancato o tardivo rispetto di tale obbligo comporta la risoluzione del contratto.

ART. 23 **SUBAPPALTO E CESSIONE**

E' vietata, salvo risarcimento di ogni danno e spese dell'Amministrazione Scolastica, la cessione totale o parziale del contratto. La cessione del contratto è nulla ad ogni effetto. Non è consentito al gestore il subappalto del servizio nemmeno in forma parziale.

ART. 24 **INADEMPIMENTI CONTRATTUALI**

Qualora il servizio reso dal soggetto aggiudicatario risultasse inadeguato l'I.T.T.S "A Volta" formulerà i propri rilievi scritti, la cui mancata ottemperanza potrà determinare la risoluzione del contratto per inadempienza.

L'Amministrazione Scolastica ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi degli artt. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- frode nella esecuzione del servizio;
- inadempimento alle disposizioni dell'Amministrazione Scolastica riguardanti le modalità di esecuzione del servizio;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio aggiudicato;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- interruzione parziale o totale del servizio verificatasi, senza giustificati motivi, per tre giorni anche non consecutivi nel corso dell'anno;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio;
- accertata sostituzione del gestore da parte di un soggetto terzo nella gestione parziale o totale del servizio;
- ritardo o omissione dei pagamenti del canone e/o del contributo annuo del presente bando superiore a 60 giorni;
- cessione dell'Azienda, per cessione ramo di attività oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del gestore

Ove si verificano deficienze e inadempienze tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, l'Amministrazione Scolastica potrà provvedere d'Ufficio ad assicurare direttamente, a spese del gestore, il regolare funzionamento del servizio.

Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, il gestore, oltre alla immediata perdita dei corrispettivi per l'anno in corso, a titolo di penale, sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'Amministrazione_Scolastica dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale per il ricorso ad altro soggetto fornitore del servizio.



ART. 25
CHIAVI LOCALI

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali devono essere lasciate in copia in busta sigillata e controfirmata in ogni lembo dal gestore presso l'Amministrazione Scolastica.

Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, il gestore ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnate è tenuto a comunicarlo al Dirigente Scolastico provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi.

ART. 26
RICONSEGNA LOCALI

I locali concessi in comodato d'uso dovranno essere restituiti all'istituto nello stesso stato della consegna. Tutte le attrezzature installate dal gestore dovranno essere rimosse a cura e spese dello stesso entro i termini intimati dall'Amministrazione.

ART. 27
SPESE

Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti all'aggiudicazione ed al contratto, compresa la registrazione in caso d'uso, sono a totale carico dell'aggiudicatario.

ART. 28:
FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie di qualsiasi natura e genere che dovessero insorgere in ordine all'aggiudicazione ed al servizio e che non potessero essere risolte in via bonaria dalle parti è competente il Foro di Perugia.

ART. 29:
NORME DI RIFERIMENTO

Per tutto quanto non espressamente previsto nelle prescrizioni contrattuali, l'esecuzione del servizio sarà disciplinata dalle norme del Codice Civile.

ART. 30:
TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati al solo fine di procedere all'espletamento della gara nell'osservanza delle norme in materia ai sensi del D.LGS 30 giugno 2003 n. 196.

Il gestore è responsabile del trattamento dei dati personali della Scuola dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione del presente contratto. Tali dati quindi possono essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione del presente contratto.



ART. 31:
RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO AMMINISTRATIVO

Per la stazione appaltante è stato individuato quale Responsabile del Procedimento il Direttore Dei Servizi Generali ed Amministrativi, Dott.ssa Ersilia Panella che potrà essere contattata per eventuali chiarimenti ai seguenti recapiti : telefono 075/31045 - email : voltapgdsaga@tin.it

Il presente bando viene reso pubblico mediante:

- pubblicazione sul sito web dell'istituto all'indirizzo www.avolta.pg.it

ed inviato a:

- Bar Pasticceria "I Portali" di Lazzaro Salvatore
- Isola Cooperativa Sociale
- "Coffee Break" di Sirchi Cristian
- "La Pergola" s.n.c.
- "Barbarossa" S.r.l.

Allegati:

- 1) Listino prezzi;
- 2) Dichiarazione contributo;
- 3) Attestazione esperienze pregresse;
- 4) Dichiarazione modello organizzativo attività;
- 5) Domanda di partecipazione



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Dott. Rita Cecchi

GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL BAR INTERNO E DEI DISTRIBUTORI
AUTOMATICI
presso l'ITTS "A. Volta"

ALLEGATO 1

LISTINO PREZZI PRODOTTI OBBLIGATORI

TIPOLOGIA PRODOTTO	PESO G. CAPACITA' CC Tolleranza 10%	PREZZO	COEFFICIENTE
1- CAFFETTERIA			
Caffè miscela 100% arabica	7 gr.		4
Caffè macchiato			4
Caffè decaffeinato	7 gr.		2
Caffè d'orzo			2
Cappuccino: latte Caffè	160 c.c. 7 gr.		4
Cappuccino: latte caffè decaffeinato	160 c.c. 7 gr.		2
Latte bianco (bicchiere)	cl. 20		1
Latte macchiato: latte Caffè	200 c.c. 7 gr.		1
Cioccolata in tazza	cc 166		2
The, Camomilla, Infusi	1,50 gr.		3
2- BEVANDE			
Succo di frutta	12,5 cl.		3
Bibite in lattina	cl 33		3
Acqua minerale (bottiglia)	lt. 0,50		3
Acqua minerale (bottiglia)	lt. 1,5		2
Acqua minerale (bicchiere)	20 cl.		3
3- PASTICCERIA DOLCE E SNACK			
Pasticceria fresca	Gr. 80/100		4
Brioche, cornetto e simili (freschi di panificio)	Gr. 80/100		4
Snack piccolo - preconfezionato	Gr. 15-25		2
Snack - preconfezionato	Gr. 26-40		2
4- PRODOTTI SALATI			
Panino gr.70/80 con Mortadella	Gr. 40		4
Prosciutto cotto	Gr. 40		4
Formaggio	Gr. 40		4
Salame	Gr. 40		4
Prosciutto crudo	Gr. 40		4
Panino 100 gr. con Mozzarella e Pomodoro	40 + 20 gr.		4
Prosciutto cotto e formaggio	40 + 30 gr.		4
Torte (gr. 100) imbottite con			

Mortadella	Gr. 50		4
Formaggio o prosciutto cotto	Gr. 50		4
salame	Gr. 40		4
Prosciutto crudo	Gr. 40		4
Pizza al pomodoro	Gr. 120		4
Pizza margherita	Gr. 150		4
Focaccia bianca	Gr. 120		3
Focaccia farcita	Gr. 150		3
<u>Piatto caldo:</u>			
Primi piatti			2
Secondi piatti			2
<u>Piatto freddo con:</u>			
Insalate miste	Gr. 200		2
Insalate miste con aggiunta di tonno	Gr. 200 verdure Gr. 50 tonno		2
Piatto misto di affettati, formaggi e verdure e/o ortaggi	Gr. 50 affettati Gr. 70 formaggi 50 gr. verdure e/o ortaggi		2

N.B. Il pane utilizzato sarà fresco di forno.

La pizza e le torte saranno fresche di forno.

Il prosciutto cotto, il salame, la mortadella ed eventuali altri affettati devono essere IGP in ogni prodotto elencato, il crudo deve essere DOP in ogni prodotto elencato.

I formaggi, compresa la mozzarella, devono essere IGP in ogni prodotto elencato.

Data

Firma del titolare/legale rappresentante



Istituto Tecnico Tecnologico Statale "Alessandro Volta"

Scuol@2.0

Chimica, Materiali e Biotecnologie
Grafica e Comunicazione
Trasporti e Logistica

Via Assisana, 40/E - loc. Piscille - 06135 Perugia
Centralino 075.31045 fax 075.31046 C.F. 80005450541
www.avolta.pg.it
voltauffici@tin.it dirigente@avolta.pg.it

Meccanica, Meccatronica ed Energia
Elettronica ed Elettrotecnica
Informatica e Telecomunicazioni

GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL BAR INTERNO E DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI presso l'ITTS "A. Volta"

ALLEGATO 2 — DICHIARAZIONE CONTRIBUTO ALL'ISTITUTO SCOLASTICO

Il sottoscritto _____

Nato a _____ prov. _____ il ____ / ____ / ____

Residente a _____ prov. _____

In Via/piazza _____ n. _____ tel. _____

Codice fiscale _____

in rappresentanza della società

Nome società _____

Partita I.V.A. _____

DICHIARA

che nel caso di aggiudicazione della gara alla Ditta rappresentata corrisponderà all'istituto il contributo sotto indicato composto dalla quota fissa annuale minima stabilita dall'Istituto pena l'esclusione dal procedimento, e, in aggiunta, l'importo corrispondente al rilancio.

Contributo fisso minimo annuale stabilito dall'Istituto	€ 10.000,00 (diecimila)
RILANCIO: indicare l'importo annuale che si aggiunge al contributo fisso sopra indicato	€ /
TOTALE CONTRIBUTO OFFERTO	€ /

Data

Firma



Istituto Tecnico Tecnologico Statale "Alessandro Volta"

Scuol@2.0

Chimica, Materiali e Biotecnologie
Grafica e Comunicazione
Trasporti e Logistica

Via Assisana, 40/E - loc. Piscille - 06135 Perugia
Centralino 075.31045 fax 075.31046 C.F. 80005450541
www.avolta.pg.it
voltauffici@tin.it dirigente@avolta.pg.it

Meccanica, Meccatronica ed Energia
Elettronica ed Elettrotecnica
Informatica e Telecomunicazioni

GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL BAR INTERNO E DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI presso l'ITTS "A. Volta"

ALLEGATO 3 — DICHIARAZIONE ESPERIENZE PREGRESSE

Il sottoscritto _____

Nato a _____ prov. _____ il ____ / ____ / ____

Residente a _____ prov. _____

In Via/piazza _____ n. _____ tel. _____

Codice fiscale _____

in rappresentanza della società

Nome società _____

Partita I.V.A. _____

DICHIARA

Di aver esercitato l'attività di Bar-Ristoro per n. _____ (cifre) _____ (lettere)
anni

Data

Firma



Istituto Tecnico Tecnologico Statale "Alessandro Volta"

Scuola@2.0

Chimica, Materiali e Biotecnologie
Grafica e Comunicazione
Trasporti e Logistica

Via Assisana, 40/E - loc. Piscille - 06135 Perugia
Centralino 075.31045 fax 075.31046 C.F. 80005450541

www.avolta.pg.it
voltauffici@tin.it dirigente@avolta.pg.it

Meccanica, Meccatronica ed Energia
Elettronica ed Elettrotecnica
Informatica e Telecomunicazioni

GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL BAR INTERNO E DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI presso l'ITTS "A. Volta"

ALLEGATO 4 — DICHIARAZIONE MODELLO ORGANIZZATIVO ATTIVITA'

Il sottoscritto _____

Nato a _____ prov. _____ il ____ / ____ / ____

Residente a _____ prov. _____

In Via/piazza _____ n. _____ tel. _____

Codice fiscale _____

in rappresentanza della società

Nome società _____

Partita I.V.A. _____

Premesso che il gestore ha l'obbligo e l'interesse a garantire tempi di servizio adeguati al numero degli utenti che accedono ai locali bar in ogni momento, garantisce (barrare quanto di interesse)

- La presenza continuativa di n. 2 baristi;
- La presenza continuativa di n. 2 baristi con la collaborazione nelle fasce di maggior utenza di almeno un'altra unità;
- La presenza continuativa di n. 3 baristi

Data

Firma

**Spett.le
ITTS "A. VOLTA"**

Bando di gara per il servizio di gestione del bar interno all' ITTS "A. Volta" e dei distributori automatici

**ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA,
E CONNESSA DICHIARAZIONE RESA AI SENSI DEL DPR 445/2000**

Il sottoscritto _____ nato a _____ (Prov.)
il \ ___ \ _____ , residente in _____ cap _____
Via _____ n. _____ C.F. _____
in qualità di legale rappresentante dell'impresa _____
con sede legale in _____ Via _____
C.F. _____ ,tel _____ fax _____
Mail _____ P.I.: _____
con riferimento alla gara per l'affidamento del servizio di gestione del bar interno all'ITTS "A. Volta" e dei
distributori automatici

CHIEDE

che l'impresa che rappresenta sia ammessa alla gara in oggetto e all'uopo

DICHIARA

che l'impresa:

a) è iscritta alla CCIAA di _____ per l'espletamento dei servizi di

cui all'odierno bando di gara, con i seguenti dati:

Legali rappresentanti:

_____ nato a _____ il _____

_____ nato a _____ il _____

- b) non appartiene ad alcuna delle condizioni di esclusione previste dall'art 38 del D.Lgs 163/2006 e non è incorso nella risoluzione anticipata di contratti per inadempienze;
- c) è in possesso dei requisiti professionali per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla Legge Regionale n. 24 del 03 agosto 1999;
- d) è in regola con il pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali alla data di partecipazione alla presente gara;
- e) ha redatto ed applica il proprio manuale HACCP, tuttora in corso di validità ed applicazione.
- f) si impegna, in caso di aggiudicazione, a provvedere a tutti gli adempimenti necessari all'erogazione del servizio nel rispetto delle disposizioni amministrative e sanitarie vigenti in materia;
- g) è a conoscenza di quanto disposto dal D.Lgs 81/2008 e sue successive modifiche e integrazioni ed è in regola con le norme ivi dichiarate;
- h) non si trova in una delle situazioni di controllo di cui all'art 2359 del codice civile con altre imprese candidate
- i) ha preso integrale conoscenza delle clausole tutte contenute nel bando di gara, e di accettare le predette clausole in modo pieno ed incondizionato, ivi incluso il versamento del contributo annuo all'Istituzione Scolastica ed alla Provincia di Perugia;
- j) ha visitato gli spazi relativi al bar ed ha preso atto del loro stato;
- k) autorizza, ai sensi della Legge 196/2003, il trattamento dei dati personali per i fini connessi all'espletamento delle procedure di gara;

Allegata alla presente, ai sensi di quanto previsto dall'art 38, comma 3 del DPR 445/00, copia fotostatica del documento di identità in corso di validità :

Data _____

Il Dichiarante
