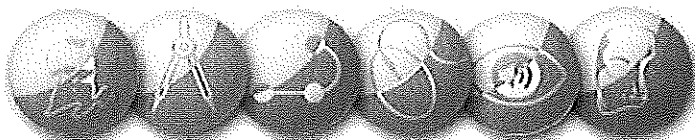




Liceo Artistico Statale
Fermo e Porto San Giorgio



Liceo Artistico Statale "U.Preziotti" Fermo: Via Marsala 34 - Tel. 0734/229205 Fax 0734/228458
Liceo Artistico Statale "O.Licini" Porto S. Giorgio: Via Damiano Chiesa 8 - Tel. e Fax 0734/678642
e-mail: apls00100q@istruzione.it C.F. 81001420447

Prot. n. 6148 /C14

del 19.10.2015

BANDO DI GARA "CONCESSIONE DI SERVIZI" BAR/RISTORO E DISTRIBUTORI AUTOMATICI PER SOMMINISTRAZIONE DI CIBI E BEVANDE ALL'INTERNO DELLA SEDE DEL LICEO ARTISTICO STATALE "PREZIOTTI - LICINI" DI FERMO IN VIA MARSALA N.34

CIG ZEA1687719

Oggetto: GARA D'APPALTO PER GESTIONE DI SERVIZIO BAR/RISTORO INTERNO E DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Il Dirigente Scolastico, in esecuzione della delibera del Consiglio d'Istituto del 13 ottobre 2015 indice una gara d'appalto pubblica per l'affidamento a terzi del servizio Bar/Ristoro e Distributori Automatici interni nei locali LICEO ARTISTICO STATALE "PREZIOTTI - LICINI" DI FERMO IN VIA MARSALA n.34 in base all'art. 30 del D.Lgs. n. 163/2006, della durata di cinque anni dal 01/01/2016 al 31/12/2020 per l'aggiudicazione del servizio Bar/Ristoro e Distributori Automatici all'interno del Liceo Artistico Statale "Preziotti - Licini" di Fermo in Via Marsala n.34.

PREMESSA

La premessa disciplina la gara per l'affidamento della gestione del servizio di bar di elevata qualità da effettuarsi a cura dell'Impresa aggiudicataria (d'ora in poi gestore) all'interno del Liceo Artistico Statale "Preziotti - Licini" di Fermo in Via Marsala n.34

L'appalto è unico e indivisibile, pertanto non saranno prese in considerazione offerte parziali (solo bar o solo distributori).

Il servizio bar oggetto del presente capitolato si rivolge agli studenti, al personale docente e al personale ATA con riferimento all'organico di ogni anno scolastico relativo alle presenze nella sede di Via Marsala n.34, ed è relativo alla sola sede di Via Marsala n.34 -Fermo-

PRESCRIZIONI PER LE DITTE CONCORRENTI

NORME GENERALI

L'appalto del servizio in argomento sarà disciplinato dal D.Lgs. n. 163/2006 e dal D.Lgs. n. 114/98 e s.m.i.

Tutta la documentazione potrà essere fornita, ove previsto, con autocertificazione ai sensi degli artt. 1, 46 e 47 del D.P.R. N. 445 del 28/12/2000 e s.m.i., nella consapevolezza delle conseguenze previste dal Codice Penale e dalle leggi speciali in materia per le dichiarazioni mendaci e la falsità negli atti e l'uso di atti falsi.

1. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E DELLA DOCUMENTAZIONE:

L'offerta e la documentazione, presentate in forma cartacea, indirizzate al Dirigente Scolastico del Liceo Artistico "Preziotti – Licini" sito in Via Marsala n.34– 63900 FERMO, dovranno essere fatte pervenire tassativamente entro le ore 12,00 del giorno 9 novembre 2015, per mezzo del servizio postale, con raccomandata A.R. o "posta celere" o agenzia autorizzata o "in corso particolare" (cioè affrancata e timbrata dall'Ufficio Postale o consegnata a mano alla Segreteria della scuola secondo questi orari: dal lunedì al sabato dalle ore 8.00 alle ore 12.00).

Non farà fede la data del timbro postale.

La presentazione dopo il termine, anche per motivi di forza maggiore, determinerà l'esclusione dalla gara.

La consegna dell'offerta e della documentazione rimane a esclusivo rischio del mittente.

L'offerta e la documentazione presentate non potranno essere ritirate, modificate o sostituite con altre.

Ai fini della presentazione le ditte partecipanti possono effettuare un sopralluogo nei locali e spazi destinati al Bar/Ristoro e ai Distributori Automatici alla presenza del delegato del Dirigente Scolastico, previa richiesta telefonica per concordare la data e l'ora del sopralluogo stesso.

La partecipazione alla gara pubblica è gratuita: nulla sarà dovuto per eventuali spese sostenute dall'offerente per la predisposizione dell'offerta o della documentazione allegata.

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

2. MODALITA' PER LA PRESENTAZIONE CONTENENTE L'OFFERTA E LA DOCUMENTAZIONE:

La busta esterna dovrà riportare solo l'indirizzo del Liceo Artistico Statale "Preziotti - Licini" Via Marsala n.34 di Fermo e la dicitura "CONCESSIONE DI SERVIZI BAR/RISTORO E DISTRIBUTORI AUTOMATICI PER SOMMINISTRAZIONE DI CIBI E BEVANDE" senza alcun segno di riconoscimento e contenere all'interno:

a) una busta con la dicitura "OFFERTE" assolutamente senza alcun segno di riconoscimento contenente le offerte ANONIME, con specifica indicazione del contributo annuo e dei prezzi offerti per i singoli prodotti, redatte utilizzando solo ed esclusivamente gli allegati del presente bando, che dovranno essere compilati in maniera chiara e leggibile.

b) altra busta con la dicitura "DOCUMENTI" senza alcun segno e contenente gli estremi della Ditta offerente e i documenti da produrre.

L'apertura delle buste pervenute avverrà il 10/11/2015 alle ore 9,30 presso i locali Liceo Artistico Statale "Preziotti - Licini " Via Marsala n.34 di Fermo, da parte della Commissione preposta all'espletamento del procedimento.

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

3. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE:

L'appalto sarà aggiudicato alla ditta che otterrà il maggior punteggio ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs 163/06 in seguito alla comparazione delle offerte che avverrà sulla base degli elementi riportati ai successivi punti a) e b) indicati dagli aspiranti gestori.

Non saranno prese in considerazione offerte di Ditte appartenenti a dipendenti della scuola o loro parenti o affini.

Il vincolo giuridico contrattuale tra le parti, ai sensi della legge, sorgerà dalla data di ricevimento, da parte del vincitore, della comunicazione definitiva di avvenuta aggiudicazione. L'aggiudicatario dovrà farsi carico di tutti gli oneri e le spese relative al perfezionamento del contratto, per il pagamento delle imposte di bollo e di registro relative agli atti di gara e alla registrazione del contratto. L'impresa aggiudicataria entro il termine perentorio di 15 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione dovrà

produrre in originale o copia autenticata tutta la documentazione richiesta dall'Amministrazione a dimostrazione di quanto riportato nelle autodichiarazioni.

- a) **BASE D' ASTA PER L'OFFERTA AL RIALZO: EURO 35,00 (trentacinque//00) PRO-CAPITE** quale contributo da moltiplicare per il numero degli alunni iscritti aumentato dal numero di personale docente e non docente in servizio al **15 ottobre** di ogni anno scolastico. L'organico per l'anno scolastico 2015/2016 risulta è composto da n. 102 unità (personale docente e non docente) e il numero degli alunni è di n.377 unità, per un totale di 479 presenze.
- b) **IL RIALZO DOVRÀ ESSERE ESPRESSO CON IL PARAMETRO DI EURO 0,50.**
(Esempio: Euro 35,50 - 36,00 - 36,50 ed oltre).
I criteri di valutazione e i punteggi da assegnare a ciascun concorrente che abbia presentato una valida domanda ai fini dell'individuazione dell'offerta più vantaggiosa per questo Istituto e per la conseguente aggiudicazione del servizio bar/distributori, sono i seguenti:
- **Fino a punti 40** per la migliore offerta relativa all'ammontare del contributo; e la graduatoria delle offerte avverrà sulla base della seguente formula:

$$X = 40 \times \frac{\text{offerta ditta}}{\text{MOE}}$$

MOE = migliore offerta economica.

- **Fino a punti 25** per la maggiore percentuale di riduzione dei prezzi offerti per i prodotti indicati nel listino BAR/RISTORO allegato all'avviso di gara, sulla base della seguente formula:

$$Y = 25 \times \frac{\% \text{ ribasso}}{\text{MOR}}$$

MOR = Migliore Offerta al Ribasso

- **Fino a punti 10** per la maggiore percentuale di riduzione dei prezzi offerti per i prodotti indicati nel listino DISTRIBUTORI AUTOMATICI allegato all'avviso di gara, sulla base della seguente formula:

$$Z = 10 \times \frac{\% \text{ ribasso}}{\text{MOR}}$$

MOR = Migliore Offerta al Ribasso

- **W: 25 punti** per qualità del servizio e dei prodotti in base ad attestazione di altro ente pubblico, indipendentemente dal numero delle attestazioni.

La Ditta che totalizzerà il punteggio più elevato sommando i valori di X,Y,Z e W risulterà aggiudicataria.

In caso di parità di punteggio totale prevarrà la Ditta che ha offerto il contributo più elevato (riferito al valore di X).

In caso di parità fra due o più aziende, l'aggiudicazione avverrà mediante sorteggio pubblico.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida.

La Giunta Esecutiva 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 e dalla Giunta Esecutiva in seduta riservata mediante predisposizione di prospetto comparativo.

La graduatoria provvisoria sarà pubblicata entro le ore 14,00 del 14/11/2015.

È ammesso ricorso, da presentare al Dirigente Scolastico, entro e non oltre **30 giorni dalla pubblicazione.**

Il Consiglio d'Istituto della scuola procederà a norma dell'art. 34 del Decreto Interministeriale n. 44 del 01/02/2001 alla delibera di aggiudicazione.

Successivamente all'aggiudicazione, l'esito della gara verrà pubblicato sul sito web: www.liceoartisticopreziottilicini.gov.it

La stipulazione del contratto sarà subordinata al positivo esito dei controlli effettuati sulla documentazione di cui al punto 4 presentati in originale, emessi con data non anteriore a tre mesi dall'aggiudicazione..

Il vincitore della gara dovrà assumere i seguenti obblighi:

- a) fornire prodotti di prima qualità e in ogni caso di marche conosciute a livello nazionale;
- b) esercitare personalmente o con dipendenti regolarmente assunti l'attività appaltata;
- c) stipulare polizza assicurativa, con compagnia di rilevanza nazionale così come indicato nell'art. 13 del Capitolato Bando di Gara.

4. DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE

L'impresa partecipante dovrà presentare la seguente documentazione:

1. Certificato della CCIAA emesso in data non anteriore a tre mesi da quella fissata per la gara, dal quale risultino sia l'iscrizione per lo svolgimento dell'attività attinente al presente appalto sia le generalità del legale rappresentante;
2. Licenza comunale per Bar interni;
3. Attestato di frequenza (o aggiornamento) di corso di "Commercio e somministrazione alimentare);
4. Certificato di residenza o autocertificazione;
5. Stato di famiglia o autocertificazione;
6. Codice fiscale e numero di partita IVA;
7. Dichiarazione di assenza di parentela entro il secondo grado e affinità entro il primo grado con il personale assunto a tempo indeterminato e titolare al Liceo Artistico "Preziotti - Licini" di Fermo;
8. Certificato rilasciato dall'ufficio competente o dichiarazione rilasciata dal legale rappresentante della Ditta su carta intestata della stessa, in conformità a quanto disposto dalla legge n. 15 del 04/01/68, da cui risulti:
 - che la Ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività, di concordato preventivo. amministrazione controllata;
 - che nei confronti della Ditta non è stata pronunciata condanna, con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale o per reati finanziari;
9. Dichiarazione che la Ditta sia in regola con il pagamento dei contributi conformemente alle disposizioni (allegare il D.U.R.C., documento unico di regolarità contributiva, che andrà rinnovato ogni 6 mesi per tutta la durata della convenzione);
10. Dichiarazione che il personale impiegato dalla ditta non ha in corso nessun rapporto di lavoro subordinato con l'istituto;
11. Per le imprese individuali si richiede:
 - certificato generale in carta legale, rilasciato dal casellario giudiziale del titolare dell'impresa;
12. Per le società commerciali e cooperative si richiede:
 - certificato generale in carta legale, rilasciato dal casellario giudiziale del rappresentante legale e di tutti soci, se trattasi di società in nome collettivo (SNC); del rappresentante legale e dei soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice (SAS); del rappresentante legale e degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza per tutti gli altri tipi di società.

Tutta la documentazione potrà essere fornita, ove previsto, con autocertificazione ai sensi degli artt. 1, 46 e 47 del D.P.R. N. 445 del 28/12/2000 e successive modifiche ed integrazioni, nella consapevolezza delle conseguenze previste dal Codice Penale e dalle leggi speciali in materia per le dichiarazioni mendaci e la falsità negli atti e l'uso di atti falsi.

5. 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 potranno quindi essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione del presente contratto.

6. NORME FINALI

Si raccomanda di attenersi a tutte le prescrizioni indicate nel bando, onde evitare che irregolarità od omessa presentazione di un documento possa comportare l'esclusione dalla gara.

L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso del Liceo Artistico Statale "Preziotti - Licini" Via Marsala n.34 di Fermo

Per quanto non previsto nel bando si rimanda alla normativa vigente.

La partecipazione alla gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutti i punti contenuti nel presente bando e capitolato.

La registrazione della convenzione sarà a totale carico dall'aggiudicatario.

Allegati:

1. Allegato A (contributo annuo)
2. Allegato B (tabella prodotti Bar/Ristoro)
3. Allegato C (tabella prodotti Distributori Automatici)

Al presente bando e al capitolato viene data la seguente pubblicazione:

Sito internet Liceo Artistico Statale "Preziotti - Licini": www.liceoartisticopreziottilicini.gov.it

Il bando verrà inviato per la diffusione a:

- Camera di Commercio di Fermo;
- Provincia di Fermo;
- Albo dei Comuni della Provincia di Fermo;
- Testate e quotidiani locali.

Fermo, li 19/10/2015

f.to Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Stefania Scatista

Firma autografa sostituita da indicazioni

A mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3 comma

2 Dec.to Leg.vo n. 39 del 12/02/1993

CAPITOLATO BANDO DI GARA PER SERVIZIO BAR/RISTORO E DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto la concessione del servizio Bar/Ristoro e n 1 Distributori Automatici all'interno del Liceo Artistico Statale "Preziotti - Licini " Via Marsala n.34 di Fermo.

Art. 2 - INDIVIDUAZIONE E DESTINAZIONE DEI LOCALI E DEGLI SPAZI A DISPOSIZIONE

I locali e gli spazi cui viene concesso l'uso del servizio sono di proprietà della Provincia di FERMO.

Lo spazio destinato al bar è quello occupato dall'attuale servizio ristoro (piano terra).

La ditta aggiudicataria potrà proporre variazioni in merito al numero dei distributori automatici e all'ubicazione degli stessi, al Dirigente Scolastico al quale spetta ogni decisione in proposito.

Ai fini di presentazione dell' offerta, le ditte partecipanti potranno effettuare un sopralluogo nei locali e negli spazi destinati al bar/ristoro e ai distributori automatici alla presenza del delegato del Dirigente Scolastico, previa richiesta.

I locali concessi per la fornitura del servizio non possono avere altra destinazione d'uso.

Art. 3 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di 5 (cinque) anni per il periodo dal 01 gennaio 2016 al 31 dicembre 2020. Il contratto può essere rinnovabile a seconda dell'andamento, della gestione, della regolarità del pagamento.

La ditta aggiudicatrice, per la riorganizzazione dei locali, potrà iniziare i lavori a far data dal 28/12/2015.

Art. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

Possono usufruire del servizio Bar/Ristoro e Distributori Automatici

- a) il personale dell'Istituto: studenti, personale Docente e personale A.T.A.
- b) i genitori occasionalmente presenti nell'Istituto.

Previo accordo con la Dirigenza, il servizio può essere esteso a persone ospiti della scuola nell'ambito delle sue attività istituzionali (convegni di studio, attività sportive o integrative, corsi di aggiornamento, corsi complementari ed altre attività deliberate).

Art. 5 - CALENDARIO E ORARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere gestito con il seguente orario:

Mattino:

da lunedì a sabato dalle ore 07,30 alle ore 14,00

Pomeriggio:

in base al calendario scolastico annuale.

L'erogazione del servizio deve essere garantita dal giorno di inizio delle lezioni al 31 luglio con chiusura estiva nel mese di agosto.

Nei giorni di interruzione delle attività didattiche (Natale, Carnevale, Pasqua e periodo estivo) la riduzione del servizio deve essere concordata con il Dirigente Scolastico.

In ogni caso l'apertura al pubblico del punto di ristoro dovrà seguire le disposizioni del Regolamento Interno d'Istituto.

Art. 6 - CONTRIBUTO ANNUALE

L'entità del contributo annuale verrà determinata per anno scolastico sulla base dell'organico (alunni, personale docente e non docente) al 15 ottobre. La Dirigenza provvederà a comunicare al gestore il numero complessivo entro il 30 ottobre.

Il contributo annuale da elargire a favore del Bilancio d'Istituto così come risulterà dall' offerta dovrà essere versato sul c/c bancario intestato all'Istituto con tre rate quadrimestrali posticipate alle seguenti scadenze:

- 30 aprile di ogni anno (4/12)
- 31 agosto di ogni anno (4/12)
- 31 dicembre di ogni anno (4/12)

Il gestore non potrà in alcun modo ritardare il pagamento del canone oltre i termini stabiliti e non potrà far valere alcuna azione o eccezione se non dopo avere eseguito il pagamento dovuto. In caso di ritardato versamento sarà applicato l'interesse di mora nella misura del tasso legale vigente. Nel caso in cui il ritardo si protraesse oltre un mese, l'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal presente contratto.

Art. 7 - DOTAZIONE BAR

La Ditta aggiudicataria, al fine di adibire i predetti locali e impianti all'attività di Bar, dovrà effettuare a proprie spese tutte le opere e gli adeguamenti prescritti dal competente ufficio dall'ASUR Zona territoriale n.11.

Tutti i materiali, i mobili, le apparecchiature, le macchine da caffè ed i macinacaffè e ogni altra suppellettile necessari all'adeguato approntamento del bar/ristoro e alla collocazione dei distributori automatici sono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad adottare tutte le attrezzature che permettono la prestazione del servizio secondo criteri di igiene, rapidità e salvaguardia.

In ogni caso l'Istituto non risponde delle eventuali sottrazioni di materiali (impianti, attrezzature ecc.) o danni arrecati alla ditta aggiudicataria da qualsiasi soggetto e per qualsiasi causa (compresi furti, incendi, atti di vandalismo).

Si intende che i locali possono essere adibiti alla sola somministrazione di alimenti o bevande

Art. 8 - DISTRIBUTORI AUTOMATICI

La Ditta aggiudicataria dovrà effettuare a propria cura e spese l'installazione dei distributori automatici, a regola d'arte, secondo le norme vigenti, nelle ubicazioni di cui all'art. 2.

Al termine del contratto la ditta aggiudicataria dovrà rimuovere le proprie installazioni e provvedere ai necessari ripristini.

I distributori automatici dovranno essere in regola con le norme antinfortunistiche e con le disposizioni igienico-sanitarie vigenti.

Art. 9 - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Oltre a quanto prescritto in altre parti del presente Capitolato, la Ditta aggiudicataria si impegna a provvedere:

- a) All'organizzazione logistica, gestione e somministrazione dei prodotti previsti che dovranno avere le grammature indicate nella tabella;
- b) Al trattamento economico, sia ordinario sia straordinario, dovuto al personale che dovrà essere regolarmente assunto, nonché al versamento dei relativi contributi previdenziali e assistenziali imposti dalla legge;
- c) A curare la scrupolosa sorveglianza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto al servizio;
- d) Alla fornitura degli indumenti di lavoro al personale in servizio;
- e) Al pagamento delle imposte e tasse generali e speciali, compresa la tassa di smaltimento rifiuti, per quanto di competenza;
- f) All'assicurazione per danni a persone e cose;
- g) Alla fornitura delle attrezzature mobili e degli elettrodomestici;
- h) Alla pulizia delle attrezzature fisse e mobili, dei locali, dello spazio antistante il locale bar/ristoro;
- i) Alla manutenzione ordinaria e straordinaria di quanto costituisce l'arredamento, le attrezzature, gli impianti e la struttura, e si impegna a tinteggiare a proprie spese i locali ogni qualvolta la situazione lo richieda; caratteristiche e colore dovranno essere preventivamente concordati con il Dirigente Scolastico;
- j) Alla visita sanitaria, almeno una volta all'anno, per tutto il personale addetto ai servizi di cui al presente capitolato;
- k) Le forniture per la gestione del bar/ristoro e dei distributori automatici dovranno essere richieste dalla ditta aggiudicataria; le corrispondenti fatture dovranno essere emesse dai fornitori esclusivamente a carico della ditta aggiudicataria stessa, la quale dovrà fornire al Dirigente Scolastico l'elenco delle Ditte autorizzate alla consegna delle merci.

Art. 10- UTENZE

Relativamente alle utenze la ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle disposizioni impartite da parte della Provincia di Fermo, proprietaria dell'immobile.

Art. 11 – CAUZIONE

La ditta aggiudicataria, all'inizio dell'attività, dovrà versare all'Istituto concedente una **cauzione** su libretto di risparmio intestato all'Istituto non produttivo di interessi pari a euro **quattromilacinquecento, oppure tramite fideiussione assicurativa o bancaria a spese del gestore**). Tale importo sarà restituito al termine del contratto se il gestore provvederà ad un puntuale adempimento delle obbligazioni nascenti dalla sottoscrizione della Convenzione. L'Istituto concedente potrà rivalersi, in qualsiasi momento, su tale cauzione in caso di inadempimento delle disposizioni contrattuali o di risoluzione del contratto per colpa della ditta aggiudicataria.

Art. 12 – ASSICURAZIONE

In conformità all'art. 50 del D.L. n. 44/2001, la ditta aggiudicataria, all'inizio dell'attività, dovrà essere in possesso di una polizza assicurativa, sottoscritta con una compagnia di rilevanza nazionale, specificando in appendice tutte le sedi in cui opera la polizza stessa.

La polizza dovrà avere le seguenti caratteristiche:

1. Ricorso di terzi a causa di incendio, scoppio ed altri eventi connessi, con massimale non inferiore a € 2.000.000,00;
2. Responsabilità civile a copertura dei danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'Istituto e/o a terzi, cose e persone dovute anche dalla somministrazione di alimenti e bevande, con un massimale non inferiore a € 2.500.000,00;

E' escluso il diritto di rivalsa della ditta aggiudicataria nei confronti dell'Istituto concedente.

L'Istituto concedente è sollevato, inoltre, da ogni responsabilità in caso di furti ed incendi di qualsiasi natura che possano danneggiare il materiale della ditta aggiudicataria.

Art. 13 – DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

Non è consentito, a pena di rescissione del contratto, la cessione o qualsiasi altra forma di subcontratto totale o parziale del servizio.

Art. 14 – DIVIETI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Alla ditta aggiudicataria è fatto divieto di:

- a) vendere alcolici, superalcolici, bevande energetiche, birra analcolica e tabacchi;
- b) installare giochi di qualsiasi genere;

Art. 15 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti.

Art. 16 – VARIAZIONE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DEI SERVIZI OGGETTO DEL CONTRATTO

Il Consiglio d'Istituto potrà disporre l'adeguamento dei servizi o le modifiche dei prodotti.

All'uopo le parti effettueranno, se necessario una ricognizione concordata sulle nuove necessità.

Della ricognizione predetta sarà redatto apposito verbale per le conseguenti disposizioni.

Art. 17 – PERSONALE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi:

- ad assicurare il regolare e perfetto svolgimento di tutti i servizi di ristoro provvedendovi direttamente e facendosi eventualmente coadiuvare nell'esercizio delle funzioni da personale regolarmente iscritto a libro paga in base alle esigenze del servizio;
- a garantire durante l'intervallo e le pause didattiche adeguato numero di personale, al fine di ottimizzare i tempi di erogazione di cibo e bevande;
- a mantenere i locali affidati in decoroso stato di pulizia;
- ad osservare tutte le disposizioni di pubblica sicurezza nonché quelle contenute nel regolamento di polizia urbana e regolamento d'igiene;

- ad effettuare a proprio carico i collegamenti delle varie apparecchiature, che dovranno essere rigorosamente a norma;
- ad attenersi alla vigente normativa fiscale e a provvedere al pagamento di tutti i tributi inerenti alla gestione e al bilancio a proprio carico delle licenze necessarie per la vendita e la somministrazione di alimenti e bevande;
- a rispettare le norme vigenti in materia di assistenza e previdenza nei confronti del personale addetto al servizio ristoro e a rispettare le norme di prevenzione infortuni per gli avventori;
- ad assumere a proprio carico la sicurezza di custodia e di conservazione dei generi contenuti nei punti di ristoro e negli eventuali locali concessi in uso;
- a non somministrare il servizio ad utenti diversi da quelli indicati all'art.5;

Il personale coadiuvante, munito del prescritto libretto sanitario, dovrà tenere un comportamento decoroso, adeguato all'ambiente educativo, pertanto è tenuto a :

- Indossare abbigliamento adeguato di taglio sobrio;
- curare l'igiene personale;
- essere irreprensibile nell'espletamento del servizio con tutti gli utenti;
- curare in particolare modo l'espressione del linguaggio con cui si rivolge all'utenza;
- evitare di accedere, se non per ragioni di servizio, negli spazi scolastici non adibiti al servizio Bar .

Art. 18 - PULIZIA E IGIENE

La pulizia dei locali bar e dispensa, delle attrezzature fisse e mobili, delle stoviglie e del corridoio antistante il bar è a carico della ditta aggiudicataria. E' altresì a carico della ditta aggiudicataria la corretta pulizia igiene, e manutenzione dei distributori automatici. E' vietato effettuare trattamenti di pulizia nei locali durante l'erogazione del servizio bar. Non è consentito l'uso di prodotti nebulizzanti e, ove disponibili, sono da preferire prodotti eco-compatibili. La ditta aggiudicataria predisporrà un numero adeguato di contenitori per rifiuti all'interno, nelle immediate vicinanze del bar e in prossimità dei distributori automatici, e ne garantisce la pulizia. La ditta aggiudicataria è tenuto a consegnare al DSGA dell'Istituto il piano di pulizia e sanificazione predisposto in base alla normativa vigente (piano HACCP). Qualora richiesto, la ditta aggiudicataria dovrà fornire evidenza delle analisi dei tamponi di superficie effettuati in base al piano HACCP.

Art. 19 - QUALITA' E QUANTITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, di marche conosciute a livello nazionale o regionale e dovranno corrispondere alla quantità prevista e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute. Salumi e formaggi devono essere IGP o DOP e non devono contenere polifosfati aggiunti. La composizione dei prodotti confezionati deve essere dichiarata ed esposta al pubblico. Le schede dei prodotti, redatte secondo la vigente normativa, dovranno essere messe a disposizione della Commissione (vedi art. 24).

Art. 20 - CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Salumi, formaggi, pane, focacce e pizze dovranno essere freschi; altri prodotti da forno potranno essere surgelati.

Il trasporto e la conservazione dei prodotti dovrà avvenire utilizzando appositi contenitori chiusi o in ogni caso tali da garantire le qualità organolettiche.

Art. 21 – DISTRIBUZIONE

Gli alimenti non confezionati dovranno essere distribuiti mediante apposite pinze e dovranno essere contenuti in appositi involucri; durante tale attività, gli addetti alla distribuzione non dovranno manipolare denaro.

Le bevande contenute in bottiglie di vetro saranno servite in bicchieri di plastica monouso.

I recipienti riutilizzabili devono essere opportunamente igienizzati e sanificati con macchina automatica.

Art. 22 - PREZZI DI VENDITA

I prezzi di vendita di ogni articolo, comprensivi di IVA, dovranno essere esposti in una tabella firmata dal Titolare/Legale Rappresentante della ditta aggiudicataria e controfirmata dal Dirigente Scolastico. A partire dal terzo anno di gestione, i prezzi sono concordati e riveduti all'inizio di ogni anno

scolastico, su richiesta della ditta aggiudicataria, da presentarsi al Consiglio di Istituto entro il 30 maggio, solo qualora intervenissero, nel periodo di durata del contratto, variazioni pari o superiori al 10% sui prezzi all'ingrosso dei generi alimentari. La ditta aggiudicataria è tenuta all'emissione dello scontrino fiscale ogni qualvolta si verifichi la vendita di un prodotto. Le consumazioni sono pagate direttamente dal consumatore al gestore: l'Istituto è sollevato da ogni responsabilità in merito ad eventuali insolvenze.

Art. 23 - DIRITTO DI CONTROLLO

Il controllo del funzionamento del servizio del bar/ristoro e dei distributori automatici è demandato alla Commissione designata dal Consiglio d'Istituto con propria delibera.

I controlli, tesi a verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali, potranno essere effettuati dai componenti della Commissione in qualsiasi momento, senza obbligo di preavviso e con le modalità ritenute opportune.

A titolo puramente esemplificativo, si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di conservazione e stoccaggio in frigorifero;
- temperatura di servizio nel frigorifero;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- caratteristiche ed impiego dei detergenti;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico degli impianti e dei locali;
- stato igienico e sanitario degli addetti;
- controllo della qualità prescritta;
- controllo della quantità prescritta;
- controllo del comportamento verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento e della pulizia degli addetti;
- l'esistenza e il rispetto del piano HACCP.

Art. 24 – PENALI

Nel caso emergano disservizi imputabili a responsabilità del gestore, l'Istituto si riserva di applicare una penale, che sarà determinata in rapporto alla gravità dell'inadempimento - da un minimo di € 50,00 (cinquanta) ad un massimo di € 300,00 (trecento) - per ogni disservizio riscontrato. Le modalità di pagamento di dette penalità saranno riportate nel provvedimento amministrativo adottato dal Dirigente Scolastico.

L'Istituto si riserva, comunque, in caso di constatata applicazione di n. 3 penali riscontrate nello stesso anno, di applicare la clausola risolutiva espressa come riporta nell'articolo 28.

Art. 25 – INADEMPIMENTI CONTRATTUALI

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificatamente contestata alla ditta aggiudicataria dall'Istituto a mezzo di comunicazione scritta, che potrà anche essere inoltrata tramite telegramma, in cui farà fede esclusivamente la data e l'ora di trasmissione, inoltrata al domicilio eletto dal gestore; nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 5 giorni per la presentazione di eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine l'Istituto, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, applicherà le penali di cui all'art. 26 o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune.

L'Istituto ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., nei seguenti casi:

- frode nella esecuzione del servizio;
- inadempimento alle disposizioni del Dirigente Scolastico riguardanti le modalità di esecuzione del servizio;
- stato di inosservanza del gestore riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e lo svolgimento del contratto;
- mancato rispetto delle procedure di HACCP e delle norme sulla sicurezza dei lavoratori;
- manifesta incapacità 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, del 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 nei pagamenti del canone annuo superiore a 15 giorni, ai sensi del precedente art. 7;
- 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 inadempimenti tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, l'Istituto 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 della cauzione e del corrispettivo dell'anno in corso, a titolo di penale, sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti e indiretti, ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'Istituto dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

Art. 26 – RECESSO

L'Istituto ha la facoltà di recedere dal contratto, con preavviso di 6 mesi a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, anche senza giusta causa salvo restituire, se ricevuto nei termini previsti dall'art. 7, il 50% del contributo annuo senza ulteriori indennizzi, risarcimenti, interessi o quant'altro

Il gestore ha la facoltà di recedere dal contratto con preavviso di 6 mesi a mezzo lettera raccomandata anche senza giusta causa, pena la perdita del 50% del corrispettivo annuo versato o da versare, così come previsto dall'art. 7, che verrà trattenuto dall'Istituto a titolo di indennizzo.

Non è prevista alcuna penale a carico dei contraenti nel caso che l'amministrazione proprietaria dell'edificio decida di trasferire la scuola in altra sede sprovvista di locale bar.

Art. 27 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 1456 C.C., l'inosservanza di una delle clausole del presente contratto da parte di uno qualunque dei due contraenti determina la risoluzione del presente contratto e l'incameramento della cauzione a titolo di penalità ed indennizzo, salvo il risarcimento per maggiori danni.

E' fatto salvo il risarcimento del danno a favore del contraente adempiente.

Art. 28 - RESPONSABILITA'

La Ditta aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso l'Istituto che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che, dall'operato del personale o dai mezzi impiegati, potessero derivare all'Istituto o a terzi. L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità nei confronti dei fornitori per eventuali controversie tra questi ultimi e la gestione, e da qualsiasi responsabilità relativamente alla tenuta dei registri IVA ed all'applicazione della relativa imposta che sarà a carico esclusivamente del gestore.

Resto inteso che nessun rapporto di subordinazione sussiste né può sussistere tra il personale della ditta aggiudicataria e l'Istituto, pertanto quest'ultimo è sollevato da ogni controversia che dovesse insorgere tra la ditta aggiudicataria, il personale della ditta stessa e gli organi di controllo e vigilanza.

Art. 29 CHIAVI DEI LOCALI

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, una copia delle chiavi di tutti i locali deve essere lasciata in busta chiusa, sigillata e controfirmata dal Titolare/Legale Rappresentante della ditta aggiudicataria, presso l'Istituto.

Qualora per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione la ditta aggiudicataria ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature del locale BAR/RISTORO, è tenuto a comunicarlo al Dirigente Scolastico provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove.

Art. 30 - REGISTRAZIONE DEL CONTRATTO

Le spese di registrazione del contratto sono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 31 - FORO COMPETENTE

Per ogni eventuale controversia relativa all'applicazione del presente contratto è competente il foro di FERMO.

Art. 32 - NORME DI RINVIO

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

Art. 33 - 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. La ditta aggiudicataria è responsabile del trattamento dei dati personali dell'Istituto dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione del presente contratto. Tali dati potranno quindi essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione del presente contratto.

ALLEGATO "A"

Al Dirigente Scolastico
DEL LICEO ARTISTICO DI FERMO

Oggetto: Offerta del contributo economico annuo per il servizio Bar/Ristoro e Distributori Automatici all'interno DEL LICEO ARTISTICO DI FERMO

(art. 7 del Bando di Gara)

Il sottoscritto
(Cognome) _____ (Nome) _____

Nato a _____ il _____

Residente a _____ via _____ Pr _____

Nella sua qualità di legale rappresentante della società/titolare della

Ditta: _____

Con sede legale in _____ Pr _____

Via _____ n _____

Partita IVA _____

Codice Fiscale _____

Formulo la seguente offerta economica quale contributo annuo procapite all'Istituto:

(cifre) _____

(lettere) _____

Luogo e data _____

Firma del legale rappresentante _____
(per esteso e leggibile)

ALLEGATO B**INTESTAZIONE DELLA DITTA****Tabella prodotti BAR/RISTORO**

n	Tipologia prodotto	u. m.	Prezzo
1	Caffè espresso		0,85
2	Caffè decaffeinato		1,00
3	Caffè d'orzo espresso		0,85
4	The		0,75
5	Camomilla		0,75
6	Cioccolata		1,00
7	Cappuccino		1,10
8	Latte macchiato al bicchiere	20 cl	1,10
9	Latte fresco al bicchiere	20 cl.	0,80
10	Acqua minerale naturale bottiglia	50 cl.	0,70
11	Acqua minerale frizzante bottiglia	50 cl.	0,70
12	Bibita in lattina (vari tipi)	33 cl.	1,30
13	The pesca/limone in lattina	33 cl.	1,30
14	The pesca/limone - ESTATHE		1,10
15	Succo di frutta cartoncino	200 ml.	0,90
16	Maritozzo con nutella		1,10
17	Paste fresche di pasticceria	70 gr.	1,00
	Panino base con:	70 gr.	
18	prosciutto cotto	30 gr.	1,20

19	prosciutto crudo	30 gr.	1,20
20	salame	30 gr.	1,10
21	lonza/capocollo	30 gr.	1,10
22	mortadella	30 gr.	1,10
23	mozzarella e pomodoro	50 gr.	1,70
24	tonno e pomodoro	50 gr.	1,40
25	Pizza trancio bianca	100 gr.	0,90
26	Pizza trancio con pomodoro	100 gr.	1,00
27	Pizza farcita	150 gr.	1,30
28	Tramezzini farciture varia	80+40 gr.	1,20
29	Toast farciture varia	80+40 gr.	1,40

NOTE:

1. Il prodotto "panino base" dovrà sempre essere garantito nella quantità necessaria;
2. Il pane dovrà essere fresco e fornito giornalmente da panificio (gli ingredienti devono essere esposti all'interno del Ristoro);
3. La farciture dovrà essere per i salumi IGP, per il crudo DOP, per i formaggi compresa la mozzarella IGP, in tutti i prodotti deve essere elencato la denominazione;
4. Le salse non devono essere comprese nella grammatura della farciture.

**PERCENTUALE DI RIDUZIONE PREZZI TABELLA BAR
PER I PRODOTTI INDICATI NEL LISTINO**

secondo il seguente arrotondamento: fino a 2,5 centesimi viene approssimato per difetto a zero centesimi, oltre 2,5 centesimi fino a 4,9 centesimi viene approssimato per eccesso a 5 centesimi

_____%; IN LETTERE _____

Firma del Legale Rappresentante

ALLEGATO C

INTESTAZIONE DELLA DITTA

Tabella Prodotti DISTRIBUTORI AUTOMATICI

n.	Tipologia Prodotto	Marca	Prezzo
1	Caffè espresso		0,65
2	Caffè espresso lungo		0,65
3	Caffè espresso macchiato		0,70
4	Caffè decaffeinato		0,70
5	The		0,70
6	Acqua minerale naturale 50 cl. Bottiglia		0,60
7	Acqua minerale frizzante 50 cl. Bottiglia		0,60
8	Coca cola in lattina 33 cl		1,10
9	Bibite varie in lattina 33 cl.		1,10
10	Succo di frutta brik 200 ml.		0,90
11	Patatine gusti vari gr. 50		1,00
12	Crackers salati e non salati		0,50
13	Schiacciatine		0,55
14	Bounty		1,10
15	Kit kat		1,30
16	M&Ms		1,10
17	Kinder Bueno		1,30
18	Mars		1,10
19	Snickers		1,10

20	Twix		1,10
21	Lion		1,10

**PERCENTUALE DI RIDUZIONE PREZZI TABELLA DISTRIBUTORI
PER I PRODOTTI INDICATI NEL LISTINO**

secondo il seguente arrotondamento: fino a 2,5 centesimi viene approssimato per difetto a zero centesimi, oltre 2,5 centesimi fino a 4,9 centesimi viene approssimato per eccesso a 5 centesimi

_____%; IN LETTERE _____

Firma del Legale Rappresentante