



REPUBBLICA ITALIANA – REGIONE SICILIANA – DISTRETTO SCOLASTICO N. 1

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE STATALE

“DON MICHELE ARENA”

I.T.E.T. “Don M. ARENA” <i>Amministrazione, Finanze e Marketing</i> <i>Sistemi Informativi Aziendali - Turismo</i> NAUTICO: Conduzione del mezzo navale Corso Serale: A.F.M.	I.P.S.C.T. “S. FRISCIA” <i>Servizi Commerciali</i> <i>Odontotecnico</i> <i>CTRH – CTS</i> <i>Sede coordinata Menfi</i>	I.P.S.I.A. “A. MIRAGLIA” <i>Manutenzione e Assistenza Tecnica</i> <i>Servizi Socio Sanitari</i>
---	---	--

CENTRO TERRITORIALE PERMANENTE PER L'E.D.A.

CASA CIRCONDARIALE – indirizzo Enogastronomico

Sede Centrale Via Nenni - ☎0925/22510 – Fax 0925/24247 Via Giotto - ☎0925/85365 – Fax 0925/85366

Corso Miraglia - ☎0925/22239 – Fax 0925/23410 Via ETA (Menfi) ☎ e Fax 0925/74214

C.F. 92002960844 - Sito www.iissarena.gov.it

E-mail: agis01600n@istruzione.it - Pec: agis01600n@pec.istruzione.it

92019 - **SCIACCA (AG)**

Prot. n° 10060/A94

Sciacca, 18.09.2015

BANDO DI GARA PER AFFIDAMENTO “IN CONCESSIONE DI SERVIZI” BAR PER SOMMINISTRAZIONE DI CIBI E BEVANDE ALL’INTERNO DELLA SCUOLA I.I.S.S. “DON MICHELE ARENA” DI SCIACCA, PRESSO LA SEDE IPSIA DI CORSO MIRAGLIA

E' indetta una gara informale per la gestione del servizio bar – ristoro nella sede dell'IPSIA di Corso Miraglia, 13-15 a Sciacca. Tale attività sarà svolta nei locali appositamente predisposti, ai quali possono accedere unicamente i docenti, il personale A.T.A., gli studenti ed i loro genitori.

Il Bando di Gara è comprensivo dei seguenti documenti:

1. Bando di Gara Servizio Bar
2. Capitolato speciale oneri Servizio Bar
3. Offerta beni (Allegato A)

La Gara sarà assegnata al miglior offerente sulla base dei criteri di aggiudicazione di cui al presente bando con stipula di regolare contratto.

Durata della concessione: 3 anni con possibilità di proroga temporanea subordinata, a precise condizioni, per il tempo necessario alla stipula del nuovo contratto a seguito di espletamento di gara e comunque fino ad un massimo di sei mesi. Importo base contributivo annuale € 2.500,00 (Euro duemilacinquecento/00).

1. NORME GENERALI

L'appalto del servizio in oggetto sarà disciplinato dal D.lgs. n. 163/ 2006 e s.m.e i.,

ovvero codice dei contratti pubblici relativi ai lavori.

Tutta la documentazione dovrà essere fornita, 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, con autocertificazione ai sensi degli artt. 1, 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000 e successive modificazioni ed integrazioni.

2. AMMISSIONE ALLA GARA

Per essere ammesse a partecipare alla gara le ditte dovranno produrre, pena l'esclusione, i seguenti documenti **entro e non oltre le ore 12:00 di venerdì 29/09/2015**:

- a) Certificato della Camera di Commercio ovvero autocertificazione che attesta l'iscrizione al Registro delle Imprese di data non anteriore a tre mesi, dalla data del presente bando di gara, dal quale risulti che la ditta non si trova in stato di liquidazione, di fallimento, di amministrazione controllata, di concordato preventivo e che non è stata sottoposta ai summenzionati procedimenti negli ultimi cinque anni, tali documenti possono essere prodotti da dichiarazioni sostitutive di certificazioni, ai sensi dell'art. 1 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000;
- b) Dichiarazione sostitutiva di notorietà ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 che nei propri confronti (n.d.r. del legale rappresentante dell'azienda) non sia stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato, ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per qualsiasi reato che incide sulla loro moralità professionale o per delitti finanziari;
- c) Dichiarazione sostitutiva di notorietà, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse, secondo la legislazione italiana;
- d) Dichiarazione sostitutiva di notorietà, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, attestante di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione italiana;
- e) Apposita dichiarazione rilasciata dagli uffici competenti dalla quale risulti l'ottemperanza delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 L. n.68 del 12/03/1999, oppure dichiarazione sostitutiva di certificazione del legale rappresentante che attesti di essere in regola con le norme medesime ai sensi del D.P.R. n. 445/2000;
- f) Dichiarazione sostitutiva di notorietà ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 dalla quale risulti che la ditta non si trovi in alcuna delle condizioni di controllo di cui all'art. 2359 c.c. con altre ditte partecipanti alla presente gara;
- g) Dichiarazione sostitutiva di notorietà dalla quale risulti di non aver subito sanzioni di

alcun tipo da parte delle autorità competenti in materia igienico-sanitaria;

h) Dichiarazione di avvenuto sopralluogo dei locali che verranno messi a disposizione, controfirmata dal Direttore SGA o da un suo delegato o dal Dirigente Scolastico;

i) Dichiarazione dalla quale risulti:

- di possedere tutti i requisiti di idoneità tecnico professionale previsti dall'art. 26 comma 1 lettera a) e dal punto 2 del Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n.81;
- di aver elaborato il documento di valutazione dei rischi o di aver effettuato l'autocertificazione di cui all'art. 29, comma 5, del D. Lgs. n. 81/2008;
- di aver nominato il sig.....responsabile del servizio prevenzione e protezione (RSPP);
- di essere altresì in possesso dei requisiti di cui all'allegato XVII del D.Lgs. n. 81/2008;
- che il Sig.....è stato nominato rappresentante dei lavoratori per la sicurezza o che è stato richiesto il Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza territoriale (RLST) e di avere informato l'INAIL nei modi di legge;
- che è stata effettuata l'informazione, la formazione e l'addestramento se previsto ai lavoratori come stabilito dal D. Lgs. n. 81/2008.
- Dichiarazione di impegno da consegnare prima dell'inizio dell'attività:
 - che l'addetto/gli addetti al primo soccorso è/sono.....
 - che l'addetto/gli addetti emergenze/antincendio è/sono.....

Le suddette dichiarazioni potranno essere sottoposte al controllo di veridicità da parte dell'Amministrazione procedente ai sensi della Legge 15/68 e leggi successive. Si rammenta pertanto che le eventuali omissioni o dichiarazioni mendaci saranno segnalate all'Autorità competente per l'accertamento di eventuali responsabilità penali.

3. REQUISITI PROFESSIONALI

a) Iscrizione alla Camera di Commercio;

b) Il servizio dovrà essere svolto secondo le procedure previste dal sistema HACCP; la ditta dovrà presentare idonea certificazione rilasciata da società competenti in materia di certificazione; qualora ne sia sprovvista dovrà presentare la domanda inoltrata alle suddette società.

In alternativa, in sede di presentazione di domanda di partecipazione, la ditta potrà presentare un piano particolareggiato di esecuzione del servizio in linea con la normativa HACCP che sarà sottoposto all'approvazione del competente organo tecnico.

In caso di società, il possesso dei requisiti di cui alle su indicate lettere a) e b), è richiesto facendo riferimento anche al solo legale rappresentante o ad altra persona

specificamente preposta al servizio in oggetto, nella cui eventualità tale soggetto dovrà essere nominativamente indicato nella domanda di partecipazione.

4. PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

4.1 Termini per la presentazione dell'offerta

Per prendere parte alla gara, le Ditte dovranno far pervenire la propria offerta in plico sigillato, corredato della documentazione di seguito indicata, **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno venerdì 29/09/2015 a pena di esclusione, al seguente indirizzo: I.I.S.S. "Don Michele Arena" via Vittoria Nenni, 92019 - Sciacca**

Farà fede la data di acquisizione al protocollo dell'Ufficio di Segreteria della scuola in caso di inoltro mediante "servizio postale" ovvero mediante consegna manuale.

La consegna dovrà essere eseguita direttamente, tramite terze persone, per posta, e potrà effettuarsi tutti i giorni feriali dalle ore 10.30 alle ore 13.30.

Per le domande di partecipazione pervenute in ritardo non sono ammessi reclami, giacché si considerano inviate a rischio dell'offerente e non farà fede la data del timbro postale.

Oltre il termine sopra indicato non sarà valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di un'offerta precedente.

4.2 MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA.

I soggetti partecipanti sono tenuti a presentare la documentazione di seguito elencata da inserirsi all'interno del plico debitamente chiuso e sigillato, controfirmato o siglato sui lembi di chiusura. Il plico dovrà riportare la seguente indicazione: "*GARA SERVIZIO BAR NEL PLESSO DI CORSO MIRAGLIA A SCIACCA*". Ai fini della partecipazione alla gara è fatto obbligo di prendere visione del locale e dei luoghi limitrofi presso il quale si svolgerà il servizio e degli impianti installati che saranno messi a disposizione della ditta.

Nel suddetto plico, contenente tutta la documentazione da prodursi per la gara, dovranno essere inserite due buste sigillate sulle quali dovranno risultare: il nome del soggetto concorrente e la dicitura relativa al contenuto specifico come sotto indicato.

Le due buste dovranno contenere:

Busta n. 1 – Documentazione amministrativa (dicitura da indicarsi sulla busta).

Dichiarazioni da allegare:

1. Apposita dichiarazione alla quale deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità, presentata in carta libera attestante i requisiti al precedente punto 2 – "Ammissione alla gara" e quelli di seguito descritti:
 - a) Natura giuridica;
 - b) Denominazione;
 - c) Sede legale;

- d) Data di inizio attività;
 - e) Oggetto attività;
 - f) Dati anagrafici del titolare o, in caso di Società di tutti gli Amministratori, muniti di potere di rappresentanza;
 - g) Codice fiscale;
 - h) Partita IVA;
2. Che non sussistono le cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2000 e s.m.i.;
 3. Di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (ai sensi dell'art. 17 della legge 12 marzo 1999, n 68 “norme per il diritto al lavoro dei disabili”);
 4. Di essere in possesso dei requisiti morali e professionali per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla L.R. 38/2006.
 5. 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;
 6. Di aver preso visione del capitolato d'oneri e in particolare di quanto previsto dall'art. 8 e dall'art.11, di conoscere e accettare tutte le condizioni che regolano l'erogazione del servizio e tutte le circostanze che possono aver influito sulla determinazione dei prezzi e dell'aggiudicazione dell'appalto;
 7. Di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a stipulare le assicurazioni previste dal punto 11.5 del capitolato d'oneri ed eseguire le opere a corredo.
 8. Che nella gara di cui trattasi non parteciperanno altre Imprese in situazioni di controllo ex art. 2359 del c.c.
 9. Di aver visitato gli spazi relativi al servizio bar e di avere preso atto del loro stato della consistenza degli impianti dell'I.P.S.I.A. di Corso A.Miraglia a Sciacca;
 10. Di sapere che l'attività didattica si svolgerà in non meno di 200 giorni di lezione.
 11. Di non subappaltare il servizio con clausola espressa di divieto;
 12. Dovrà infine essere indicata la sede INPS e INAIL presso le quali l'impresa si impegna ad effettuare i versamenti dei contributi previdenziali ed assicurativi con il relativo numero di posizione.

Busta n 2 – Offerta economica (dicitura da indicarsi sulla busta)

L'offerta dovrà essere scritta in lingua italiana (resa legale mediante l'assolvimento dell'imposta di bollo vigente per ogni quattro facciate limitatamente all'aggiudicatario della gara).

L'offerta economica dovrà essere espressa in termini di:

1. Presentazione del listino prezzi dei prodotti indicati nell'Allegato A.
2. Importo del contributo annuo posto a base di gara per il quale non sono ammesse offerte al ribasso. Non sono inoltre ammesse offerte condizionate, parziali, alternative o incomplete. L'offerta dovrà essere espressa oltre che in cifre anche in lettere. Nel caso di discordanza tra l'offerta espressa in cifre e quella in lettere sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Istituto.

4.3 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Per l'aggiudicazione del servizio oggetto della gara, si procederà secondo il criterio dell'offerta più vantaggiosa. Sarà considerata più vantaggiosa l'offerta che avrà conseguito il maggior punteggio. La valutazione sarà articolata su un punteggio massimo di 100, da attribuirsi a ciascuna offerta validamente formulata e presentata, derivante dalla somma dei seguenti parametri:

1. Media prezzi più economica: comparazione della somma prezzi dei singoli prodotti:

Offerta economica (punteggio massimo punti 70)

All'offerta con prezzo più basso saranno attribuiti 70 punti;

alle altre offerte i punti saranno attribuiti in base alla seguente formula

$$\frac{70 \times \text{prezzo offerto più basso}}{\text{Prezzo dell'offerta in esame}}$$

N.B.: saranno eliminate le offerte la cui somma prezzi risulti inferiore o superiore al 15% della media delle somme prezzi delle offerte presentate.

2. Corrispettivo annuale da versare all'Istituto scolastico con una partenza di base d'asta di € 2500,00 (duemilacinquecento/00).

Ad ogni rilancio di € 200,00 _____ = punti 5

Valutazione massima: punti 20

3. Servizio prestato in qualità di titolare/dipendente nella gestione di attività connesse con la ristorazione già prestate in passato.

Per anno di servizio prestato presso bar-ristoro all'interno di istituzioni scolastiche =
punti 2

Valutazione massima: punti 10

N.B. In caso di parità tra più offerte verrà considerato la media prezzi più bassa dei prodotti presente nell'offerta. In caso di ulteriore parità il miglior punteggio, nel seguente ordine, per i punti 2; 3.

5. AVVERTENZE

A mezzo procura non potrà essere rappresentata in gara, dalla stessa persona, più di una ditta.

Nel caso che la procura in questione sia conferita ad un amministratore o procuratore generale

della Ditta, la potestà relativa alla nomina a procuratore speciale deve risultare dal certificato della C.C.I.A.A. di cui alla lettera a) o da altro documento.

I documenti non in regola con il bollo saranno accettati e successivamente inviati al competente Ufficio del Registro per la regolarizzazione e l'applicazione delle eventuali pene pecuniarie previste dalla legge (art. 19, 25 e 31 del D.P.R. 26/10/1972, n. 642 e succ. modifiche).

Le dichiarazioni sostitutive di certificazione e quelle sostitutive di atti di notorietà, laddove elencate, possono essere sottoposte al controllo di veridicità da parte dell'Amministrazione procedente.

Si rammenta che la falsa dichiarazione:

- a) Comporta sanzioni penali (art. 76 D.P.R. 28/12/2000, n. 445).
- b) Costituisce causa di esclusione dalla partecipazione a successive gare (art. 38 lettera h del D. Lgs. 163/2006 e successive modifiche e integrazioni).

In ordine alla veridicità delle dichiarazioni rese, nonché ai fini di accertare il rispetto delle dichiarazioni di partecipazione, si potrà procedere a verifiche per i concorrenti non aggiudicatari.

La Ditta vincitrice della gara, come determinata ai sensi di legge e dal presente Bando, dovrà inoltrare nel termine previsto di gg. 30 (trenta) tutti i documenti necessari alla comprova dei requisiti tecnico-professionali e di capacità economica-finanziaria dichiarati in sede di gara. In difetto l'Amministrazione procederà ai sensi di legge.

Il migliore offerente dovrà produrre in pari termine tutto quanto necessario al perfezionamento del contratto; in difetto di ciò l'Amministrazione potrà non addivenire alla stipulazione del contratto fatto salvo il diritto dell'Amministrazione stessa al risarcimento dei danni derivanti dalla mancata stipulazione.

Si dà inoltre atto che la stipulazione del contratto è subordinata agli adempimenti di cui alla legislazione antimafia. L'aggiudicazione della gara è subordinata all'adozione dell'apposito provvedimento da parte del Dirigente Scolastico; pertanto il verbale di gara non terrà luogo di contratto.

L'aggiudicazione diventa impegnativa per l'Amministrazione ad avvenuta esecutività del provvedimento che la dispone, mentre la ditta concorrente è vincolata sin dalla scadenza del termine per la presentazione dell'offerta.

La stipula del contratto ha luogo entro giorni 30 (trenta) dalla aggiudicazione.

Alla gara di cui trattasi si applicano tutte le norme contenute nel presente bando. Le Ditte con la semplice partecipazione alla gara accettano incondizionatamente tutte le norme contenute nel presente bando e negli allegati che ne costituiscono parte integrante.

6. AGGIUDICAZIONE

Il giorno 30 Settembre 2015 alle ore 11:00 in apposita sala dell'I.I.S.S. "Arena" di via V. Nenni a Sciacca in seduta pubblica, constatata l'integrità dei plichi:

- Si aprono i plichi e si verifica la presenza delle due buste da parte di ogni offerente, con le relative diciture, escludendo le offerte irregolari;
- Si apre la busta con la dicitura "Offerta economica" per la verifica e la timbratura del contenuto;
- Si apre poi la busta con la dicitura "Documentazione amministrativa" ammettendo o escludendo i concorrenti a seconda della regolarità o irregolarità accertata in base a quanto previsto dal presente Bando al punto 2;

La valutazione delle offerte verrà effettuata, in seduta segreta, da apposita commissione giudicatrice, nominata dal Dirigente Scolastico, che procederà all'attribuzione del punteggio a ciascun concorrente per l'offerta economica e alla formazione della graduatoria delle ditte offerenti.

L'aggiudicazione del servizio dell'offerta più vantaggiosa sarà effettuata dal Dirigente Scolastico pro tempore quale legale rappresentante dell'I.I.S.S. "Don Michele Arena" entro 30 giorni dal termine per la consegna delle domande di partecipazione alla gara.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida, così come sarà facoltà di questa Amministrazione non procedere ad alcuna aggiudicazione.

7. Alla stipula del contratto o entro trenta giorni dalla stessa, pena decadenza, il gestore è tenuto a produrre a completamento della documentazione già presentata, la seguente documentazione:

- a) certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, da cui risulta la sede, la denominazione, l'attività e che la società non si trova in stato di fallimento e in altra procedura concorsuale;
- b) originale della fideiussione bancaria o assicurativa attestante la costituzione della cauzione pari a una rata semestrale del canone;
- c) certificato D.U.R.C. il quale dovrà essere regolarmente aggiornato ogni 6 mesi;
- d) certificato del casellario giudiziario del titolare e/o rappresentante legale, non anteriore a tre mesi dal 1 settembre 2015;
- e) certificato antimafia;
- f) polizze assicurative;
- g) autorizzazione sanitaria;

8. SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese di stipulazione e registrazione del contratto nonché quelle fiscali, dovute secondo le leggi vigenti.

9. TUTELA DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 comma 1 del D.Lgs. 196/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali) i dati forniti dai partecipanti alla gara sono necessari per la gestione del procedimento di appalto; per cui tali dati sono raccolti ed in parte pubblicati in applicazione delle vigenti norme in materia di appalti pubblici; in tal senso tutti i partecipanti alla gara d'asta daranno l'assenso, con la semplice partecipazione alla gara, alla trattazione dei dati personali.

10. CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Avverso il presente Bando può essere presentato ricorso nei modi e termini fissati dalla L. 1034/1971 e s.m.i. presso il TAR per la regione Sicilia.

11. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi della Legge 241/90, il responsabile del procedimento amministrativo si identifica con il Dirigente Scolastico pro-tempore. In tema di diritto di accesso alla documentazione amministrativa, relativamente al procedimento di aggiudicazione, si applicano le norme dettate dalla Legge 241/90 e successive disposizioni applicative.

Si precisa che l'esercizio del diritto di accesso è subordinato ad una istanza in forma scritta in cui dovranno essere addotte le relative motivazioni.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Gabriella Bruccoleri



CAPITOLATO D'ONERI

Allegato al Bando di gara per la realizzazione e gestione del servizio bar nei locali dell'I.I.S.S. "Don Michele Arena" – sede di Corso Miraglia a Sciacca – Ag

Il presente capitolato d'oneri disciplina la concessione d'uso dei locali ai quali possono accedere unicamente i docenti, il personale non docente, gli studenti dell'Istituto e i loro genitori e gli ospiti dell'Istituto, siti presso la sede di Corso Miraglia 13 - 15 a Sciacca dell'I.I.S.S. "Don Michele Arena" (di seguito chiamata Istituzione Scolastica).

Per tutte le comunicazioni relative alla presente concessione il referente per il concessionario sarà il Dirigente Scolastico Prof.ssa Gabriella Bruccoleri.

Art. 1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il servizio bar verrà somministrato dal concessionario con le modalità ed alle condizioni disciplinate dal presente capitolato.

Art. 2 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto è immediatamente impegnativo per la Ditta stipulatrice mentre lo sarà per l'Ente appaltante solo ad avvenuto perfezionamento di tutti gli atti.

Art. 3 PAGAMENTO CANONE

3.1 Il contributo annuale per la concessione d'uso dei locali, escluse le spese relative alle utenze, che sono a carico del concessionario, viene determinato nella misura di € _____ (_____ /00) annui.

3.2 L'importo di cui al punto 3.1 sarà versato, in due rate semestrali anticipate con scadenza 15 ottobre e 15 aprile di ogni anno, all'I.I.S.S. "Don Michele Arena" di Sciacca;

Art. 4 DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata della concessione è triennale, con decorrenza 01/10/2015 e cessazione il 31.08.2018.

Art. 5 CAUZIONE

5.1 A garanzia del pieno e regolare adempimento degli obblighi contrattuali del pagamento del canone annuo il concessionario, prima della firma del contratto, è tenuto a costituire una cauzione pari ad una rata semestrale del canone mediante fideiussione bancaria.

5.2 Qualora l'aggiudicatario non intervenga alla stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale, o non assuma l'esercizio nel termine che gli verrà assegnato, o comunque non ottemperi agli impegni assunti con la partecipazione alla gara, oltre a perdere detto deposito, sarà anche tenuto al risarcimento del maggior danno che per tale inadempienza potrà derivare all'Istituto scolastico.

Art. 6 ARREDAMENTO MACCHINE E STRUMENTI

6.1 Il concessionario è tenuto a provvedere a sua cura e spese a dotare il bar-ristoro degli arredi, macchine e strumenti idonei ad assicurare il perfetto funzionamento del servizio di cui trattasi, nel rispetto delle norme igieniche vigenti. Detti arredi resteranno di proprietà del concessionario.

6.2 Il concessionario garantisce che gli impianti e le attrezzature installate e utilizzate sono a norma di legge.

6.3 Il concessionario prende visione e accetta con la presentazione dell'offerta, il documento di valutazione dei rischi e si impegna ad adottare tutte le misure necessarie a fronteggiare i rischi derivanti da eventuali interferenze tra le attività.

Il concessionario si impegna a proprie spese a tinteggiare le pareti all'interno del bar.

Art. 7 OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVAMENTE ALL'USO DEI LOCALI

7.1 Non è consentito modificare la struttura e la destinazione dei locali consegnati, né eseguire o permettere che altri eseguano variazioni senza la preventiva autorizzazione scritta dell'Amministrazione concedente.

7.2 Allo scadere del contratto i locali dovranno essere restituiti nello stato risultante dal verbale di consegna e dal relativo stato di consistenza e il concessionario sarà tenuto ad indennizzare l'Istituzione scolastica di eventuali danni.

7.3 Il concessionario è inoltre obbligato:

- a) a tenere i locali, i mobili e quant'altro destinato al servizio in stato decoroso di perfetta pulizia e funzionale alle esigenze della scuola;
- b) a provvedere a proprie spese alla manutenzione ordinaria della struttura, ivi compresi infissi, serramenti, vetri, apparecchiature varie, pavimenti, impianti elettrici, prese di terra, impianti idrici ecc. in modo che la stessa al momento della riconsegna si trovi in condizioni di normale uso e regolare funzionamento ;
- c) a garantire il rispetto delle norme di legge in particolare quelle igieniche, sanitarie e di sicurezza;
- d) a provvedere alla raccolta differenziata, trasporto ed allontanamento dei rifiuti, di carte, di vetro, di alluminio, di materiale plastico e di qualsiasi altro materiale igienico;
- e) il concessionario, con la diligenza richiesta al buon padre di famiglia (art. 1710 del c.c.), è tenuto a garantire la custodia e la sorveglianza dei locali assegnati.
- f) a non cedere o subaffittare a terzi i locali destinati a Bar-Servizio di ristoro, né adibirli per un uso diverso da quello contrattuale;
- g) a non occupare altri locali della scuola, neppure sale e corridoi attigui che dovranno servire esclusivamente agli studenti in attesa e al passaggio.

Art. 8 OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVAMENTE ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA

8.1 E' fatto obbligo al concessionario:

a) di munirsi delle prescritte autorizzazioni per l'esercizio dell'attività e di osservare tutte le disposizioni legislative e regolamentari che la disciplinano ivi comprese le norme HACCP; nonché quelle che l'Istituzione scolastica ritenesse opportuno impartire per la migliore e più corretta gestione del Servizio.

b) di garantire il servizio bar durante il periodo di normale attività didattica, compreso il periodo degli Esami di Stato (apertura 1 settembre e chiusura comunque non prima del 15 luglio), secondo il seguente orario di apertura: dalle ore 10:45 alle ore 11.15; apertura pomeridiana in occasione ed in accordo ad eventuali attività scolastiche. Eventuali variazioni o ampliamenti dell'orario di apertura, dovranno essere disposte dal Dirigente Scolastico.

c) di vigilare affinché l'accesso ai locali adibiti a Bar sia riservato agli studenti e al personale docente e ATA che presta servizio nell'Istituto e agli altri componenti la comunità scolastica. Per le attività svolte diversamente rispetto alla normale attività scolastica il bar potrà prestare il proprio servizio, in caso di uso dei locali scolastici per finalità pubbliche o private (es. concorsi pubblici, convegni, esami e altre iniziative organizzate dalla scuola), previo assenso scritto del Dirigente scolastico che valuterà ogni determinazione al riguardo a suo insindacabile giudizio.

L'espletamento del servizio non dovrà turbare il regolare svolgimento delle lezioni e delle altre attività scolastiche.

d) di assumere personale idoneo ed in numero adeguato alle esigenze del servizio ferma restando la facoltà della Dirigenza della Scuola di esigere l'allontanamento immediato delle persone che ritenesse non idonee o che avessero in qualsiasi modo contravvenuto agli obblighi imposti dal presente disciplinare ed alle disposizioni legislative disciplinanti l'esercizio delle attività; per numero adeguato si intende la presenza di almeno n 2 addetti nel periodo di maggior utilizzo ossia dalle ore 10:45 alle ore 11:15;

e) di applicare integralmente per gli eventuali dipendenti, tutte le vigenti norme contenute nei contratti collettivi nazionali di lavoro e negli accordi locali integrativi dello stesso riguardanti la categoria e ad assicurare i dipendenti medesimi anche contro gli infortuni sul lavoro;

f) di astenersi dall'utilizzare la struttura per usi diversi da quelli cui è destinata;

g) di affiggere all'interno dei locali in modo ben visibile la distinta dei generi di consumo e dei prezzi;

h) di curare che l'esercizio sia sempre fornito di tutto quanto sia necessario per la migliore esecuzione del servizio;

i) di accertarsi che i generi di consumo siano genuini e della migliore qualità;

l) di rispondere direttamente e personalmente di qualsiasi danno che per fatto proprio, o della sua famiglia, dei collaboratori o dipendenti, anche colposo, dovesse derivare alla Amministrazione Scolastica o a terzi ed a tenere altresì estranea l'Istituzione Scolastica in tutti i suoi rapporti con i

terzi, sia che attengano a contratti e forniture per l'esercizio, sia che attengano ai rapporti con gli utenti;

m) di attenersi ad ogni altra disposizione emanata dal Dirigente scolastico.

8.2 E' fatto altresì divieto:

a) di vendere qualsiasi bevanda e/o sostanza alcolica, anche di bassa gradazione così come è vietata la vendita di qualsiasi prodotto inadatto al decoro dell'Istituto;

b) tenuto conto che i locali consegnati sono inseriti e comunicanti con la struttura scolastica, non è consentita la cottura in loco di cibi che producano odori, quali fritti o griglie, a meno che il gestore non provveda a sue spese e previa autorizzazione del Dirigente Scolastico, a mettere in opera attrezzature e strumenti atti ad eliminare la propagazione degli odori;

c) di affiggere nei locali manifesti, avvisi di qualunque provenienza, cartelli pubblicitari, ecc. senza la preventiva autorizzazione del Capo d'Istituto.

Art. 9 VIGILANZA

La vigilanza sulla esatta osservanza di cui sopra è demandata al Dirigente Scolastico e al Consiglio di Istituto.

Art. 10 SPESE PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA'

Oltre gli oneri di cui agli articoli precedenti, il concessionario è tenuto ad assumere le seguenti spese:

10.1 le spese relative alla stipulazione dei contratti per la fornitura di energia elettrica, acqua, gas per uso cucina, le cui utenze devono essere intestate al concessionario;

10.2 le imposte e le tasse dirette e indirette relative all'esercizio delle attività, nonché la tassa per la raccolta dei rifiuti urbani, i contributi di fognatura e di depurazione ed in genere qualsiasi tributo inerente all'attività stessa;

10.3 le spese relative alla gestione del servizio ed al mantenimento dei locali e delle attrezzature in condizioni decorose, di perfetta pulizia e di regolare funzionamento;

10.4 le spese relative ai consumi di energia elettrica, acqua, gas, telefono, servizio fognario, ecc;

10.5 le spese relative alle polizze di assicurazione per la R.C. verso terzi per l'attività svolta e per danni derivanti da furti e incendi.

Art. 11 ASSICURAZIONI

11.1 Il Concessionario assume ogni responsabilità per i casi di infortuni e di danni eventualmente arrecati all'Istituto I.I.S.S. "Don Michele Arena" o a terzi in dipendenza dell'esecuzione del servizio.

11.2 L'Istituzione scolastica non assume alcuna responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero derivare al Concessionario o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato o per qualsiasi altra causa.

11.3 Il Concessionario è direttamente responsabile per tutte le attività connesse all'esecuzione del servizio o all'allestimento dei locali svolte da soggetti giuridici terzi e solleva l'Istituzione da ogni eventuale responsabilità per danni a cose o persone.

11.4 L'Istituzione scolastica è sollevata da ogni forma di responsabilità nei confronti dei clienti e di terzi che usufruiscono del servizio di bar tavola calda/fredda presso i locali dati in concessione.

11.5 Il concessionario si obbliga a stipulare un'assicurazione RCT, incendio con estensione ricorso terzi da incendio, a proprie spese e a mantenerla operante per tutta la durata della concessione. Tale polizza dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni di qualsivoglia natura cagionati all'Istituto, a terzi, a cose di terzi ed ai dipendenti e/o agli addetti ai lavori, da predisporre senza l'apposizione di clausole limitative di responsabilità, a partire dalla consegna dei locali con validità per tutta la durata della concessione.

Copie delle suddette polizze verranno consegnate all'Istituzione scolastica al momento della stipula del contratto.

11.6 Il Concessionario si impegna a manlevare e tenere indenne l'Istituzione scolastica da qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale derivante dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

11.7 Il concessionario risponderà direttamente di qualsiasi contravvenzione al regolamento di Polizia e di Igiene nonché dei danni alle persone o alle cose comunque procurati nello svolgimento del servizio di ristoro, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Istituzione scolastica. A tal fine il Concessionario stipulerà entro 30 giorni dalla firma della presente convenzione apposita polizza assicurativa di adeguati importi contro eventuali danni a cose o persone.

Art. 12 CONDIZIONI PARTICOLARI

12.1 Il Concessionario è tenuto a condurre l'esercizio direttamente con la massima diligenza e correttezza e comunque in maniera corrispondente alle particolari caratteristiche della struttura ed alle eventuali prescrizioni che l'Istituzione dovesse impartire. La gestione del servizio non può essere trasferita o ceduta ad alcun titolo a terzi, persone fisiche e giuridiche.

12.2 In relazione alle norme riguardanti l'avviamento commerciale degli esercizi, nessuna pretesa potrà accampare il concessionario al termine del rapporto contrattuale a tale titolo né nei confronti dell'Istituzione scolastica, né nei confronti dell'eventuale concessionario subentrante, trattandosi di rapporto di natura concessoria.

12.3 Nel caso di morte o di inabilità fisica del concessionario intervenuta nel corso della gestione, l'Istituzione Scolastica, ove non intenda ritenere senz'altro risolto il rapporto contrattuale, potrà consentire o esigere che gli eredi o i familiari, purché in possesso dei necessari requisiti, continuino nel servizio sino alla scadenza del contratto.

12.4 All'interno dei locali sono assolutamente vietate manifestazioni, riunioni e attività in genere non compatibili con la convenienza e il decoro della struttura o che possano recare disturbo all'attività scolastica.

12.5 In caso di attività del bar in violazione alle norme fiscali in particolare degli artt. 2-3-4-5-della L. 7412A00 il presente contratto si intende risolto di diritto all'esito del relativo accertamento amministrativo.

Art. 13 PENALITA' E CASI DI RISOLUZIONE ANCHE ANTICIPATA DEL RAPPORTO CONTRATTUALE

Il Dirigente Scolastico o chi per lui potrà diffidare il concessionario ad adempiere, prefissandogli un congruo termine, nei casi di inadempimento grave e ingiustificato degli obblighi di cui al presente disciplinare, ed in particolare:

a) Nel caso che il concessionario non provveda ad attivare la struttura entro il termine che gli verrà assegnato a seguito dell'aggiudicazione e non ottemperi a tutti gli adempimenti prescritti dal presente disciplinare prima dell'inizio dell'attività;

b) Nel caso che venga riscontrata la vendita di generi avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive e comunque non corrispondenti alle disposizioni vigenti in materia igienico-sanitari⁴ fatta in ogni caso salva l'applicazione delle sanzioni previste dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti per simili trasgressioni;

c) Nel caso di reclami contro l'esercizio che fossero ritenuti fondati, come pure nel caso di mancato pagamento, alla prescritta scadenza, anche di una sola rata del canone dovuto ed in, genere per ogni infrazione ai patti stabiliti dal contratto o per qualsiasi fatto od omissione del concessionario o della sua famiglia o dei suoi collaboratori o dipendenti che possa comunque compromettere la corretta gestione del servizio o nuocere alla convenienza del luogo. Qualora il concessionario, diffidato ad adempiere non vi provveda entro il termine prefissatogli, l'Istituzione scolastica potrà dar luogo alla dichiarazione di decadenza della concessione ed alla risoluzione anticipata del contratto con semplice preavviso di un mese, mediante raccomandata A.R.

Qualora alle irregolarità o inadempienze che possano aver dato luogo alla risoluzione anticipata del rapporto contrattuale consegua per l'Istituzione Scolastica il diritto ad eventuali risarcimenti, la scuola si rivarrà sulla cauzione, salva ulteriore azione di risarcimento per il danno eccedente, senza pregiudizio dell'eventuale azione penale.

Il contratto s'intenderà comunque immediatamente risolto nel caso di fallimento del concessionario. La concessione, inoltre, verrà revocata qualora durante l'esercizio, il concessionario per qualsiasi motivo perda i requisiti soggettivi indispensabili per essere intestatario di autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Art. 14 CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia riservata alla cognizione del giudice ordinario che dovesse insorgere tra le parti è competente il Foro di Sciacca.

Art. 15 RIFERIMENTO ALLE DISPOSIZIONI DEL CODICE CIVILE

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente disciplinare e dal relativo contratto, le parti contraenti fanno riferimento alle disposizioni di legge in materia.

Art. 16 ELEZIONE DI DOMICILIO

Per gli effetti della presente convenzione e per tutte le conseguenze della medesima derivanti l'Istituzione Scolastica elegge il proprio domicilio in Sciacca, via Vittoria Nenni s.n.c. e il concessionario in Sciacca presso la sede del bar-ristoro.

Art. 17 SPESE DI STIPULAZIONE

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto sono a carico del concessionario.
Sciacca, li

IL CONCESSIONARIO

Sig. _____

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Gabriella Bruccoleri



ALLEGATO A

ELENCO PRODOTTI

PRODOTTO	INGREDIENTI QUANTITA'	PREZZO DI RIFERIMENTO
Caffè Espresso	Gr. 5/7 tazza standard	
Caffè Hag	Gr. 5/7 tazza standard	
Cappuccino	Bicchiere/tazza grande	
Cioccolata calda al latte	Bicchiere/tazza grande	
The caldo	Bicchiere/tazza grande	
The freddo	Bicchiere/tazza grande	
Brioche	Pz.	
Brioche con gelato	Pz.	
Latte bianco	Bicchiere/tazza grande	
Latte macchiato	Bicchiere/tazza grande	
Camomilla	Bicchiere/tazza grande	
Cornetto con crema	Gr. 100	
Cornetto con marmellata	Gr. 100	
Cornetto con nutella	Gr. 100	
Pasta con crema	Gr. 100	
Pasta con ricotta	Gr. 100	
Pasta con conserva	Gr. 100	
TAVOLA CALDA		
Arancina alla carne	Riso gr. 120 ripieno gr. 60	
Arancina al burro	Riso gr. 120 ripieno gr. 60	
Arancina agli spinaci	Riso gr. 120 ripieno gr. 60	
Panino imbottito con salumi	Panino Gr. 130 ripieno gr. 50	
Panino imbottito con prosciutto	Panino Gr. 130 ripieno gr. 50	
Panino misto con salumi e formaggi	Panino Gr. 130 ripieno gr. 60	
Calzone fritto/al forno (vari gusti)	Pasta gr. 100 ripieno gr. 60	
Pizza a taglio (vari gusti)	Teglia 60x40 da dividere in 18 pz. circa gr. 80	
Pizza a taglio (vari gusti)	Teglia 60x40 da dividere in 15 pz. Circa gr. 100	
Schiacciata	Pasta gr. 100 ripieno gr. 60	
BIBITE		
Lattina cl. 33	Coca Cola/aranc./chinot/sprite	
Acqua minerale piccola	Bottiglia piccola	
Succo di frutta (vari gusti)	bottiglia	