



Liceo Classico Statale "A. Caro "

C.F. 81001980440

Via Leopardi, n. 2 63900 - Fermo (FM) - tel.0734/228638

web: www.liceoannibalcaro.gov.it

e mail: appc01000r@istruzione.it pec: appc01000r@pec.istruzione.it

Prot. n.3454/C14

**BANDO DI GARA "CONCESSIONE DI SERVIZI" ART. 30 D.Lgs. 163/2006
BAR/RISTORO E DISTRIBUTORI AUTOMATICI
PER SOMMINISTRAZIONE DI CIBI E BEVANDE
ALL'INTERNO DELLA SEDE DEL LICEO CLASSICO
STATALE DI FERMO IN VIA LEOPARDI N.2
CODICE CIG ZEF155D190**

**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 02 luglio 2015 indice una gara d'appalto pubblica per l'affidamento a terzi del servizio Bar/Ristoro e Distributori Automatici interni nei locali LICEO CLASSICO DI FERMO in via Leopardi n.2 in base all'art. 30 del D.Lgs. n. 163/2006, della durata di cinque anni dalla data di stipula del contratto di concessione.

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 Classico Statale "Annibal Caro" di Fermo in Via Leopardi n.2.

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

Il servizio bar oggetto della presente concessione si rivolge agli studenti, al personale docente e al personale ATA con riferimento all'organico di fatto di ogni anno scolastico relativo alle presenze nella sede di Via Leopardi n.2, ed è relativo alla sola sede di via Leopardi,2 -Fermo-

PRESCRIZIONI PER LE DITTE CONCORRENTI

NORME GENERALI

La concessione in argomento sarà disciplinata dal D.Lgs. n. 163/2006 e dal D.Lgs. n. 114/98 e s.m.i.

Per poter partecipare alla gara in oggetto i concorrenti devono essere in possesso:

- dei requisiti di carattere generale di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006;
- e per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande: **essere in possesso dei requisiti morali di cui all'art. 8 della Legge Regionale 10 Novembre 2009 n. 27 e s.m.i. e dei requisiti professionali di cui all'art. 61 della medesima Legge Regionale 27/2009;**

tali requisiti dovranno essere dichiarati dal concorrente nel modello di autodichiarazione predisposto dall'Ente (Modello "A").

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, presentata in forma cartacea, indirizzate al Dirigente Scolastico del Liceo Classico Statale "Annibal Caro" di Fermo in Via Leopardi n.2 – 63900 FERMO, dovranno essere fatte pervenire tassativamente entro le ore 12,00 del giorno 10 agosto 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).

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, idoneamente chiusa e sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà riportare l'indirizzo del Liceo Classico Statale "Annibal Caro" di Fermo in Via Leopardi n.2 e la dicitura "CONCESSIONE DI SERVIZI BAR/RISTORO E DISTRIBUTORI AUTOMATICI PER SOMMINISTRAZIONE DI CIBI E BEVANDE" nonché l'intestazione, indirizzo e codice fiscale del concorrente.

Il plico deve contenere all'interno due buste, a loro volta idoneamente chiuse e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente:

"BUSTA "A" – Documentazione amministrativa";

"BUSTA "B" – Offerta economica.

Ogni busta dovrà contenere i documenti di seguito rispettivamente indicati.

La BUSTA "A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" dovrà contenere quanto segue:

1) Istanza di partecipazione e dichiarazione unica - modello "A" - contenente quanto previsto nello schema predisposto dall'Ente, sottoscritta dal Titolare della ditta o dal Legale Rappresentante della Società. L'istanza deve essere corredata da copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore oppure, in alternativa, deve essere prodotta con sottoscrizione autenticata (ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445/2000);

2) copia del Capitolato Speciale d'Appalto (Modello "B"), sottoscritto in ciascun foglio con firma leggibile e per esteso del Titolare della ditta o del Legale Rappresentante della Società.

La BUSTA "B - OFFERTA ECONOMICA" dovrà contenere quanto segue:

1) l'offerta economica, debitamente sottoscritta dal legale rappresentante della ditta concorrente, con specifica indicazione del contributo annuo e dei prezzi offerti per i singoli prodotti, redatte utilizzando solo ed esclusivamente gli allegati (Modello "C"- "D" – "E") del presente bando, che dovranno essere compilati in maniera chiara e leggibile.

L'apertura delle buste pervenute avverrà il 11 agosto 2015 alle ore 15,30 presso i locali del Liceo Classico Statale "Annibal Caro" di Fermo in Via Leopardi n.2, 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.

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 alla registrazione del contratto.

L'aggiudicazione avverrà sulla base dei seguenti criteri:

a) **CONTRIBUTO ANNUO da versare all'Ente** - importo a base d'asta soggetto a rialzo: EURO 25 (venticinque) 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 (da indicare nell'apposito **Modello "C"**).

Si precisa che alla data odierna l'organico è composto da n. 57 unità (personale docente e non docente) e il numero degli alunni è di n.393 unità, per un totale di 450 presenze.

IL RIALZO DOVRÀ ESSERE ESPRESSO IN EURO CON SCATTI MINIMI IN AUMENTO DI EURO 0,50 (Esempio: Euro 25,50 – 26,00 – 26,50 ed oltre). Non saranno prese in considerazione offerte pari o inferiori all'importo a base d'asta. Il rialzo deve essere espresso in cifre e in lettere, in caso di discordanza prevale l'importo espresso in lettere.

Il punteggio massimo attribuibile per tale criterio è di punti 50. Al concorrente che avrà offerto l'ammontare più alto di contributo sarà attribuito il punteggio massimo di 50, gli altri saranno calcolati in proporzione sulla base della seguente formula:

$$X = 50 \times \frac{\text{offerta ditta}}{\text{MOE}}$$

MOE = migliore offerta economica.

b) **MAGGIORE PERCENTUALE DI RIDUZIONE dei prezzi offerti per i prodotti indicati nel listino BAR/RISTORO** allegato all'avviso di gara (**Modello "D"**). La percentuale di riduzione deve essere espressa in cifre e in lettere, in caso di discordanza prevale la percentuale espressa in lettere.

Il punteggio massimo attribuibile per tale criterio è di punti 35. Al concorrente che avrà offerto la maggiore percentuale di riduzione dei prezzi offerti indicati nel listino BAR/RISTORO sarà attribuito il punteggio massimo di 35, gli altri saranno calcolati in proporzione sulla base della seguente formula:

$$Y = 35 \times \frac{\% \text{ ribasso}}{\text{MOR}}$$

MOR = Migliore Offerta al Ribasso

c) **MAGGIORE PERCENTUALE DI RIDUZIONE dei prezzi offerti per i prodotti indicati nel listino DISTRIBUTORI AUTOMATICI** allegato all'avviso di gara (**Modello "E"**). La percentuale di riduzione deve essere espressa in cifre e in lettere, in caso di discordanza prevale la percentuale espressa in lettere.

Il punteggio massimo attribuibile per tale criterio è di punti 15. Al concorrente che avrà offerto la maggiore percentuale di riduzione dei prezzi offerti indicati nel listino DISTRIBUTORI AUTOMATICI sarà attribuito il punteggio massimo di 15, gli altri saranno calcolati in proporzione sulla base della seguente formula:

$$Z = 15 \times \frac{\% \text{ ribasso}}{\text{MOR}}$$

MOR = Migliore Offerta al Ribasso

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

La graduatoria provvisoria sarà pubblicata entro le ore 12.00 del 12 agosto 2015

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 affisso all'albo dell'Istituto e notificato al vincitore, in forma scritta.

La stipulazione del contratto sarà subordinata al positivo esito dei controlli effettuati d'ufficio per verificare i requisiti di carattere morale dichiarati dal concorrente in sede di gara.

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) presentare cauzione definitiva a norma dell'articolo 11 del Capitolato di gara e stipulare polizza assicurativa, con compagnia di rilevanza nazionale così come indicato nell'art. 12 del medesimo Capitolato;

d) per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande il concessionario deve richiedere, a propria cura e spese, la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) a norma dell'art. 64 della Legge Regionale n.27/2009 e s.m.i. presso il Comune di Fermo, pena la revoca dell'aggiudicazione o risoluzione del contratto (anche nel caso non venga rilasciata);

e) il concorrente deve eseguire le prestazioni indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto e in sede di offerta; l'esecuzione parziale della prestazione (quale, a titolo esemplificativo e non esaustivo, l'installazione dei soli distributori automatici senza attivazione del bar ristoro, il mancato rispetto del calendario e degli orari previsti all' art. 5) comporterà la revoca dell'aggiudicazione o la risoluzione contrattuale.

Nel caso di revoca dell'aggiudicazione o di risoluzione contrattuale o di recesso, nonché in caso di fallimento o di liquidazione coatta e concordato preventivo del concessionario, questo Ente potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento della concessione. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario.

4. 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.

5. NORME FINALI

Si raccomanda di attenersi a tutte le prescrizioni indicate nel bando.

L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso del Liceo Classico Statale "Annibal Caro" di Fermo in Via Leopardi n.2

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. Modello "A" istanza di partecipazione e dichiarazione unica;
2. Modello "B" capitolato speciale d'appalto;
3. Modello "C" (offerta contributo annuo);
4. Modello "D" (offerta tabella prodotti Bar/Ristoro)
5. Modello "E" (offerta tabella prodotti Distributori Automatici)

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

- Albo Istituto – Sede
- Sito internet Istituto Liceo Classico Statale –home page - albo istituto - amministrazione trasparente al punto bandi di gara e contratti.

Il bando verrà inviato per la diffusione a:

- Sedi della Confcommercio e Confesercenti del Comune di Fermo;
- Camera di Commercio di Fermo;
- Provincia di Fermo;
- Albo Comune di Fermo

Fermo, li 14 luglio 2015



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Piero Ferracuti

MODELLO "A"

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONE UNICA CONCESSIONE DI SERVIZI" ART. 30 D.Lgs. 163/2006 BAR/RISTORO E DISTRIBUTORI AUTOMATICI PER SOMMINISTRAZIONE DI CIBI E BEVANDE ALL'INTERNO DELLA SEDE DEL LICEO CLASSICO STATALE DI FERMO IN VIA LEOPARDI N. 2.

CODICE CIG ZEF155D190

Spett.le LICEO CLASSICO STATALE A.CARO
Via Leopardi, 2
63900 F E R M O (FM)

Oggetto: Affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 30 D.Lgs. 163/2006, del bar/ristoro e distributori automatici per somministrazione di cibi e bevande all'interno della sede del Liceo Classico Statale di Fermo, in Via Leopardi n. 2 - **Istanza di partecipazione e dichiarazione unica.**

Il sottoscritto, nato a il
..... e residente in, Via, in
qualità di, legale rappresentante della ditta/associazione
.....

chiede di partecipare alla procedura in oggetto come:

- impresa singola ;
- capogruppo di un Raggruppamento Temporaneo di Concorrenti o di un consorzio o di un GEIE di tipo orizzontale/verticale/misto;
- mandante di un Raggruppamento Temporanei di Concorrenti o di un consorzio o di un GEIE di tipo orizzontale/verticale/misto;
(barrare ipotesi che interessa)

A tal fine, consapevole delle affermazioni che sta per fare e della responsabilità penale che assume in caso di dichiarazione mendace (art. 76 D.P.R. 445 del 28/12/2000),

D I C H I A R A

SEZ. 1 - DATI RELATIVI ALLA DITTA

che la ditta/associazione è così identificata:

a) denominazione:.....;

b) natura giuridica:.....;

.....;

h) direttore tecnico:

.....;

.....;

- di essere iscritta al n..... del Registro delle Imprese della Camera di Commercio
 Industria Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.), di dal e
 che l'oggetto sociale é il seguente

.....;

SEZ. 2 - REQUISITI DI IDONEITA' - CAPACITA' GIURIDICA

A) che la società o l'impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo o nei cui riguardi non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni (art. 38, c. 1 lett. a) del D.Lgs 163/2006);

B) che nei propri confronti non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della l. 575/1965 (ora art. 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011); (art. 38 – comma 1 lett. b) del D.Lgs 163/2006) (art. 38 – comma 1 lett. b) del D.Lgs 163/2006);

C) che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale;

• che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione ad un organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18;

• che per i seguenti soggetti, cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando:

.....

è / non è stata pronunciata una sentenza passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno allo Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale o per uno o più reati di partecipazione ad un organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18, per i quali vi è stata completa ed effettiva dissociazione da parte dell'impresa;
 (art. 38 – comma 1 lett. c) del D.Lgs 163/2006);

• che nell'anno antecedente alla data il bando non ha omesso la denuncia dei fatti all'Autorità Giudiziaria, pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con

modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689;
 (art. 38 – comma 1 lett. m-ter) del D.Lgs 163/2006);
(depenare questa ultima ipotesi se non riguarda la propria impresa);

D) che nei propri confronti non è stata accertata, con provvedimenti amministrativi o giurisdizionali definitivi, la violazione delle disposizioni penali e amministrative in materia di tutela delle condizioni di lavoro indicate nell'allegato A del Decreto Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale 24 ottobre 2007 (elenco delle disposizioni in materia di tutela delle condizioni di lavoro la cui violazione è causa ostativa al rilascio del DURC), ovvero il decorso del periodo indicato dallo stesso allegato relativo a ciascun illecito;

E) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 (art. 38, comma 1 lett. d) del D.Lgs 163/2006);

F) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e ad ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, (art. 38 – comma 1 lett. e) del D.Lgs 163/2006);

G) di non aver commesso, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o di non aver commesso un errore grave nell'esercizio della propria attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante (art. 38 – comma 1 lett. f) del D.Lgs 163/2006);

H) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello stato in cui l'impresa è stabilita (art. 38 – comma 1 lett. g) del D.Lgs 163/2006) e che l'indirizzo dell'Agenzia delle Entrate competente per territorio è il seguente _____

_____ (specificare indirizzo e numero di fax);

I) di non aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti, risultanti dall'iscrizione nel casellario informatico presso l'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici (art. 38 – comma 1 lett. h) del D.Lgs 163/2006);

J) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui l'impresa è stabilita (art. 38 – comma 1 lett. i) del D.Lgs 163/2006);

K) che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c) , del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 36-bis, comma 1, del decreto legge 4 luglio 2006 n. 223, convertito con modificazioni dalla legge 4 agosto 2004, n. 248 (art. 38 – comma 1 lett. m) del D.Lgs 163/2006);

L) di essere stato sottoposto alle seguenti condanne, per le quali ha beneficiato della non menzione (il concorrente non è tenuto ad indicare le condanne quando il reato è stato depenalizzato ovvero le condanne per le quali è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima);

.....

M) di essersi recati sul luogo dove deve eseguirsi il servizio, di aver preso conoscenza delle condizioni locali, della viabilità di accesso, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possano avere influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali e che possano influire sull'esecuzione del servizio, e di aver giudicato il servizio stesso realizzabile, ed i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire il ribasso offerto, che tiene conto di tutti gli oneri inerenti l'appalto;

N) di accettare tutte le condizioni generali e particolari riportate nell'avviso pubblico e nel Capitolato Speciale d'Appalto;

O) di non avere rapporti di controllo né di essere a sua volta controllata, ai sensi dell'art. 2359 Codice Civile, con/da altra Impresa anch'essa partecipante (singolarmente o in altro raggruppamento) alla presente gara;

oppure

di non essere a conoscenza della partecipazione alla presente gara di soggetti che si trovano nei confronti della propria impresa in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 C.C. e di aver formulato la propria offerta autonomamente;

oppure

di essere in condizione di controllo con la Impresa (indicare la denominazione / ragione sociale) anch'essa concorrente alla gara in oggetto e che nonostante ciò le rispettive offerte non sono imputabili ad un unico centro decisionale (art. 38 – comma 1 lett. m) quater del D.Lgs 163/2006); *(in tal caso occorre allegare i documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta da inserire in separata busta chiusa);*

(depenare una delle due ipotesi precedenti);

P) che nei propri confronti e in quelli dell'Impresa rappresentata non sussistono le cause di divieto, di decadenza, o di sospensione di cui all'art. 10 della Legge 31/05/1965 n. 575 (autocertificazione antimafia ora art. 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011); (art. 38 – comma 1 lett. b) del D.Lgs 163/2006);

Q) di aver preso piena ed integrale conoscenza e di accettare fin d'ora incondizionatamente, senza eccezione alcuna, l'avviso pubblico, il capitolato speciale d'appalto e ogni altra documentazione inerente l'appalto, così come predisposta dall'Ente appaltante;

R) che terrà conto, nella formulazione della propria offerta, degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, condizioni di lavoro, di previdenza ed assistenza in vigore nel luogo dove deve essere eseguito il servizio;

S) di aver adempiuto, ai sensi della Legge 07/11/2000 n.327, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;

T.1) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto ai lavori dei disabili, ex art.17 della Legge 12 Marzo 1999, n. 68 e che l'indirizzo dell'ufficio provinciale competente al quale rivolgersi per la verifica del rispetto della L.n.68/1999 è _____

_____ (specificare indirizzo e numero di fax);

oppure

T.2) di non essere tenuto al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiori a 15;

oppure

T.3) di non essere tenuto al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, avendo alle dipendenze un numero di lavoratori superiori a 15 ma inferiore a 35 e di non aver effettuato nuove assunzioni dal 18/01/2000.

~~(depenare l'ipotesi che non riguarda la propria impresa).~~

U.1) di non avvalersi dei piani individuali di emersione previsti dalla Legge 18 Ottobre 2001 n. 383, come modificata ed integrata dalla Legge 22 Novembre 2002, n. 266;

oppure

U.2) di essersi avvalsi dei piani individuali di emersione previsti dalla Legge 18/10/2001 n. 383, e successive modificazioni ed integrazioni, e che gli stessi si sono conclusi;

(depenare una delle due ipotesi precedenti);

V) 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 "Annibal Caro" di Fermo;

Z) per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di essere in possesso:

- dei requisiti morali di cui all'art. 8 della Legge Regionale 10 Novembre 2009 n. 27 e s.m.i.;

- e dei requisiti professionali di cui all'art. 61 della medesima Legge Regionale 27/2009 che qui di seguito si specificano:

.....
(specificare il possesso dei requisiti professionali)

..... li

Alla presente domanda si allega:

1) copia fotostatica del documento di identità del legale rappresentante che sottoscrive (oppure, in alternativa, occorre autenticazione della presente istanza);

.....
(firma)

Informazioni aggiuntive:

- 1) all'esterno della busta, contenente la documentazione sopra indicata, dovrà essere riportata l'indicazione dell'oggetto, nonché la ragione sociale e la sede della Ditta concorrente.

Al fine di evitare esclusioni e segnalazioni all'Autorità di Vigilanza dei Contratti Pubblici e/o all'Autorità Giudiziaria, si raccomanda alle imprese partecipanti di verificare preliminarmente (attraverso la documentazione in loro possesso o anche accedendo ai dati dei competenti uffici) che le autodichiarazioni che si rendono nel presente modello siano veritiere, soprattutto per quanto riguarda la regolarità contributiva e previdenziale (mediante verifica del DURC) e la regolarità fiscale e tributaria. Si raccomanda, inoltre, di indicare nella dichiarazione anche le eventuali condanne per le quali il concorrente abbia beneficiato della non menzione. Il concorrente non è tenuto ad indicare le condanne quando il reato è stato depenalizzato ovvero le condanne per le quali è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.

(La successiva dichiarazione deve essere resa da tutti gli amministratori con poteri di rappresentanza o dal socio unico ovvero dal socio di maggioranza, in caso di società con meno di quattro soci se trattasi di società o consorzio; tutti i soci se trattasi di società in nome collettivo; dai soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice, oltre che dal direttore tecnico.)

I sottoscritti:

1) _____
 nato a _____ il _____
 residente nel Comune di _____ (Prov. _____)
 Stato _____
 Via / Piazza _____
 nella sua qualità di _____

2) _____
 nato a _____ il _____
 residente nel Comune di _____ (Prov. _____)
 Stato _____
 Via / Piazza _____
 nella sua qualità di _____

consapevoli del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei loro riguardi, ai sensi dell'articolo 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti pubblici,

DICHIARANO

ai sensi dell'articolo 46 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445;
 che dal Certificato Generale del Casellario Giudiziale
 risulta **NULLA**

(o eventuali condanne o sentenze passate in giudicato da riportare indicando espressamente il reato commesso _____)

Il concorrente non è tenuto ad indicare le condanne quando il reato è stato depenalizzato ovvero per le quali è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima

DICHIARANO, altresì

ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, di non trovarsi in alcuna delle situazioni di cui all'art. 38, comma 1, lett. b), c) e m-ter) del decreto legislativo 163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni;

Appongono la sottoscrizione, consapevoli delle responsabilità penali, amministrative e civili verso dichiarazioni false e incomplete.

DICHIARANTI

FIRME

Allegare fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, di ciascuno dei soggetti dichiaranti. In tal caso le firme non dovranno essere autenticate, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000.

SI CONSIGLIA DI UTILIZZARE IL MODELLO PREDISPOSTO DALL'ENTE, COMPILANDO LE PARTI CHE INTERESSANO E DEPENNANDO QUELLE CHE NON INTERESSANO, AL FINE DI EVITARE ERRORI E/O OMISSIONI.

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003, si forniscono le informazioni di seguito indicate:

a) I dati richiesti sono raccolti per le finalità inerenti alla procedura, disciplinata dalla legge, per l'affidamento di appalti pubblici;

b) Il conferimento dei dati richiesti ha natura obbligatoria. A tale riguardo, si precisa che:

1. Per i documenti e le dichiarazioni da presentare ai fini dell'ammissione alla gara, la ditta concorrente e' tenuta a rendere i dati e la documentazione richiesta, a pena di esclusione dalla gara medesima;

2. Per i documenti da presentare ai fini dell'eventuale aggiudicazione e conclusione del contratto, la ditta che non presenterà i documenti o non fornirà i dati richiesti, sarà sanzionata con la decadenza dall'aggiudicazione e con l'incameramento della garanzia.

c) I dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione:

1. Al personale dipendente dell'Amministrazione Responsabile del procedimento o comunque, in esso coinvolto per ragioni di servizio;

2. A tutti i soggetti aventi titolo, ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241;

3. Ai soggetti destinatari delle comunicazioni e della pubblicità previste dalla legge in materia di appalti.

d) Il trattamento dei dati avverrà mediante strumenti, anche informatici, idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza.

e) I dati e i documenti saranno rilasciati agli organi dell'autorità giudiziaria che ne facciano richiesta nell'ambito di procedimenti a carico delle ditte concorrenti.

f) I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui al D.Lgs. 196/2003.



Liceo Classico Statale "A. Caro "

C.F. 81001980440

Via Leopardi, n. 2 63900 - Fermo (FM) - tel.0734/228638

web: www.liceoannibalcaro.gov.it

e mail: appc01000r@istruzione.it pec: appc01000r@pec.istruzione.it

MODELLO "B"

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
"CONCESSIONE DI SERVIZI" ART. 30 D.Lgs. 163/2006
BAR/RISTORO E DISTRIBUTORI AUTOMATICI
PER SOMMINISTRAZIONE DI CIBI E BEVANDE
ALL'INTERNO DELLA SEDE DEL LICEO CLASSICO
STATALE DI FERMO IN VIA LEOPARDI N.2
CODICE CIG ZEF155D190**

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto la concessione del servizio Bar/Ristoro e di un numero di **Distributori Automatici (come risultante da offerta del concorrente e non inferiore ad otto)** all'interno del Liceo Classico Statale "Annibal Caro" di Fermo in Via Leopardi n.2.

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 la porzione terminale del corridoio adiacente l'attuale aula video del piano terra.

Il numero dei distributori automatici (n.8) e la loro posizione si intendono uguali a quelli esistenti alla pubblicazione del presente bando. La ditta aggiudicataria potrà proporre variazioni 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 a decorrere dalla data di stipula del contratto di concessione.

E' ammessa l'apertura anticipata del Bar/ristoro e la collocazione dei distributori automatici senza oneri aggiuntivi per le parti fermo restando il pagamento del contributo di cui all'art.6, a patto che siano rispettate tutte le prescrizioni del presente capitolato.

Il contratto può essere rinnovabile a seconda dell'andamento, della gestione, della regolarità del pagamento.

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 di fatto (alunni, personale docente e non docente) al 15 ottobre che la Dirigenza provvederà a comunicare al gestore entro il 30 ottobre di ogni anno scolastico.

Il contributo annuale da elargire a favore del Bilancio d'Istituto così come risulterà dalla offerta dovrà essere versato sul c/c bancario intestato all'Istituto in 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 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 tingeggiare 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 eventuali disposizioni che venissero impartite da parte della Provincia di Fermo, proprietaria dell'immobile.

A titolo esemplificativo e non esaustivo: installazione dei contatori per la lettura dei consumi delle utenze (Energia Elettrica, Acqua e Gas) o in alternativa rimborso forfettario pro quota dei consumi delle utenze stesse.

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 inadempienza 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 il 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. 23).

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 27.

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 30 giorni, ai sensi del precedente art. 6;
- 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.

Il concorrente deve eseguire le prestazioni indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto e in sede di offerta; l'esecuzione parziale della prestazione (quale, a titolo esemplificativo e non esaustivo, l'installazione dei soli distributori automatici senza attivazione del bar ristoro, il mancato rispetto del calendario e degli orari previsti all' art. 5) comporterà la revoca dell'aggiudicazione o la risoluzione contrattuale.

Qualora si addingenga 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. 6, 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. 6, 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 capitolato da parte di uno qualunque dei due contraenti determina la risoluzione del 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 ne 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 eventuali spese di registrazione del contratto sono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 31 - FORO COMPETENTE

Per ogni eventuale controversia relativa all'applicazione del 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.

MODELLO "C"

Al Dirigente Scolastico
DEL LICEO CLASSICO DI FERMO

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

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)

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 farcitura varia	80+40 gr.	1,20
29	Toast farcitura 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 farcitura 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 farcitura.

**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

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