

Prot.n. 4592/c02

Torino, 16/06/2016

### BANDO DI GARA

**PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR INTERNO e INSTALLAZIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDE E SNACK PRESSO IL LICEO "GIORDANO BRUNO" DI TORINO (Ai sensi del D.Lvo n. 50 del 18.4.2016) - CIG: Z7E1A48DFA**

In ottemperanza alle disposizioni vigenti in materia di acquisti e servizi da parte delle Istituzioni scolastiche (Regolamento di contabilità generale dello Stato n. 827/1924 art. 36, D.l. 44/2001, *Il Nuovo Codice dei Contratti Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50*), il Liceo Statale "Giordano Bruno" di Torino indice una gara per l'aggiudicazione della gestione del servizio bar, situato nella sede dell'istituto, per lo spaccio interno di bevande e cibi solidi, pubblicizzata mediante:

- affissione dell'invito di gara all'Albo dell'Istituto;
- pubblicazione sul sito internet dell'Istituto;
- comunicazione alle Associazioni Commercianti di Torino.

La gara ha per oggetto l'affidamento del servizio bar che dovrà essere espletato, da parte del gestore, con la dotazione necessaria di impianti e attrezzature per la somministrazione, i quali restano di sua proprietà. Il servizio si rivolge al personale della scuola, agli studenti, alla componente genitori, ai visitatori e agli ospiti. Il servizio dovrà essere garantito dal lunedì al venerdì dalle ore 7.30 alle ore 16.00.

**Durata del contratto : 01/09/2016 – 31/08/2019**

**Il Bando è comprensivo dei seguenti allegati:**

- Allegato 1 - Domanda di partecipazione
- Allegato 2 - Dichiarazione possesso requisiti
- Allegato 3 - Referenze
- Allegato 4 - Listino obbligatorio prodotti bar
- Allegato 5 - Listino obbligatorio prodotti distributori
- Allegato 6 - Planimetria locali bar

**Responsabile del procedimento - DSGA dott.ssa Alessandra MANTEGNA**

**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. 196/2003.

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 essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse con l'esecuzione del presente contratto.

## **PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE** **ENTRO E NON OLTRE LE ORE 12,00 DEL 4 LUGLIO 2016**

### **DISPOSIZIONI GENERALI**

#### **Art. 1**

##### **Oggetto**

Il presente capitolato disciplina l'affidamento del servizio bar del Liceo "Giordano Bruno" di Torino sito in Via Gino Marinuzzi n.1, C.F. 97537400018, che la ditta aggiudicataria, in seguito denominata *gestore*, gestirà con le modalità e alle condizioni disciplinate dal presente capitolato.

Il gestore provvederà all'allestimento del bar, con fornitura, posa in opera e collaudo di tutte le attrezzature e tutti gli arredi necessari, come da progetto presentato nell'offerta in sede di gara.

Il gestore provvederà altresì all'installazione di distributori automatici (a pagamento) al piano terra e al piano primo di acqua, bevande fredde e calde e snack.

#### **Art. 2**

##### **Durata**

La durata della gestione sarà di anni 3 (tre), dall'01/09/2016 al 31/08/2019. Al termine il contratto scadrà automaticamente.

Il servizio bar dovrà essere attivo dal 1° settembre 2016.

#### **Art. 3**

##### **Utenza**

L'utenza potenziale del bar del liceo è composta prevalentemente dagli studenti e dai dipendenti in servizio e quantificata come segue:

- 850 alunni circa;
- 100 dipendenti circa;

nonché da dipendenti temporanei dell'istituto, addetti alla manutenzione, partecipanti a convegni od ad altre iniziative dell'istituto, commissari d'esame e partecipanti ad eventuali concorsi, genitori in visita o altro personale autorizzato ad operare all'interno della scuola.

I suddetti dati sono puramente indicativi e l'istituto non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei potenziali utenti.

Il gestore non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento, da parte degli avventori, del servizio effettivamente erogato, né richiedere modifiche al contratto per l'eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

#### **Art. 4**

##### **Requisiti e condizioni**

Sono ammessi a partecipare al bando di gara i soggetti singoli previsti dall'art. 45 del D.lgs 50/2016 "Nuovo Codice dei contratti" iscritti alla Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigianato (o equivalenti in paesi UE) purché in possesso dei requisiti richiesti dal presente capitolato ed in possesso dei requisiti per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla Legge Regionale 29 dicembre 2006, n. 38. "Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande" (B.U. 4 gennaio 2007, n. 1).

Saranno, quindi, ammesse alla gara, le imprese che si trovino in possesso dei requisiti definiti dal presente articolo e dal bando di gara e che abbiano reso tutte le dichiarazioni richieste dal bando stesso.

L'assegnazione del servizio è subordinata alla presentazione di tutti i titoli dichiarati in autocertificazione.  
La parte contraente deve rispondere in proprio della buona conservazione di tutti i beni immobili e mobili di proprietà dell'amministrazione scolastica o dell'ente Città Metropolitana di Torino.  
La parte contraente sarà ritenuta responsabile civilmente e penalmente per danni causati a terzi.  
La Città Metropolitana, proprietaria dell'edificio scolastico, si riserva, con atto motivato, l'accettazione o meno della Ditta individuata ai sensi del presente bando, sulla base di comprovate inadempienze pregresse sulle concessioni degli spazi di sua proprietà.  
Per quanto non specificato nella presente scrittura si fa riferimento alla normativa di legge.

#### **Art. 5**

##### **Osservanza delle leggi e dei regolamenti**

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, il gestore ha l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle norme in vigore o che possano venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze) con particolare riguardo a quelle attinenti al servizio oggetto del presente capitolato.

#### **Art. 6**

##### **Permessi e licenze**

Il gestore deve provvedere a richiedere tutti i permessi, autorizzazioni e licenze necessari per l'esercizio dell'attività.  
Copia di tutta la documentazione dovrà essere consegnata formalmente all'Istituto prima dell'avvio del servizio.

#### **Art. 7**

##### **Assicurazione e responsabilità**

Il gestore è tenuto a stipulare un'assicurazione riguardante la responsabilità civile verso terzi adeguata all'attività svolta ed una congrua polizza antincendio per danni ai locali e/o eventuali attrezzature di proprietà dell'Istituto e della Pubblica Amministrazione.  
La ditta sarà responsabile in modo esclusivo di ogni danno provocato a terzi o al proprio personale.  
Alla ditta saranno consegnate esclusivamente le chiavi di accesso ai locali oggetto del presente contratto, e non anche quelle dell'Istituto.

#### **Art. 8**

##### **Canoni e contributi**

La Ditta sarà tenuta al pagamento alla Città Metropolitana di Torino dei canoni di concessione e rimborso spese annui per i locali uso bar e per l'installazione di distributori automatici di bevande e alimenti determinati annualmente dallo stesso ente. I pagamenti a favore della Città Metropolitana di Torino, ad oggi, devono essere effettuati in un'unica rata annuale pena la riscossione coattiva da parte dell'Ente stesso.  
Successivamente, l'istituto si riserva la possibilità di stipulare una convenzione con la Città Metropolitana di Torino la quale autorizzi lo stesso ad utilizzare direttamente gli introiti derivanti dalla concessione del bar e/o dei distributori automatici installati nell'Istituto.  
La Ditta sarà tenuta a versare altresì, a favore dell'Istituto, un contributo annuo di € 1.800,00 euro a sostegno delle iniziative a carattere istituzionale.  
La parte contraente potrà provvedere al pagamento del contributo a favore dell'istituto in due rate annuali con cadenza nei mesi di settembre e luglio a decorrere dal mese di settembre 2016. Il titolare dovrà consegnare copia dell'avvenuto pagamento al Dsga nei termini sopra indicati. Il mancato versamento della rata è motivo di risoluzione del contratto.

**E' a totale carico del Gestore il pagamento della tassa raccolta rifiuti relativa all'attività svolta, secondo le modalità indicate dal Comune di Torino.**

#### **Art. 9**

##### **Spese contrattuali**

Tutte le spese di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra allo stesso accessorio e conseguente, sono a totale carico del gestore.

#### **ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

#### **Art. 10**

##### **Locali e attrezzature**

Il gestore si fa carico di eseguire a proprie spese l'installazione e la sistemazione degli arredi, concordando con la Città Metropolitana di Torino la sistemazione di eventuali attacchi per luce, acqua e scarichi in base alle proprie esigenze, assumendosene anche eventuali oneri richiesti dall'ente locale.

Al gestore verrà affidata la conduzione dei locali (evidenziati nell'allegato 6) del punto bar sotto la propria sorveglianza e responsabilità.

L'allestimento dei locali e la loro attrezzatura dovrà completarsi entro il 31/08/2016 per poter consentire l'avvio del servizio in data 1 settembre 2016.

La Ditta dovrà provvedere a proprie spese all'arredo dei locali e all'acquisto delle attrezzature del bar e sono altresì a carico del concessionario tutti gli oneri di progettazione, verifica, collaudo o comunque connessi con l'avvio dell'attività in oggetto.

Sarà facoltà del contraente rilevare eventuali attrezzature del gestore precedente.

Durante l'esecuzione delle opere edili, elettriche, idrauliche il concessionario rispetterà rigorosamente tutte le disposizioni legislative e tecniche riguardanti la sicurezza sul lavoro e quelle relative all'assicurazione obbligatoria dei lavoratori.

Sono a carico del gestore anche gli oneri di smaltimenti conseguenti a lavori necessari per l'allestimento.

**Le attrezzature come macchine del caffè, piastre per riscaldare, fornetti e tutti gli elettrodomestici in generale devono essere a norma, di provata efficienza e sostituite all'occorrenza.**

Non è ammesso l'uso di fiamme libere né di alcun tipo di attrezzatura alimentata a gas.

La Ditta, nel corso dell'esecuzione, è libera di attrezzare il bar con ulteriori attrezzature anche non comprese nel progetto offerto in sede di gara e di apportare migliorie funzionali, previa approvazione dell'istituto.

Tutte le attrezzature dovranno essere conformi alle disposizioni di legge. La disposizione nel locale dell'attrezzatura ingombrante dovrà garantire la sicurezza e l'eventuale sua modifica dovrà essere approvata dal Consiglio d'Istituto.

E' a carico dell'assuntore l'onere dell'allacciamento alle reti (acqua, energia elettrica) secondo la normativa vigente.

I locali destinati al servizio bar, come tutto l'edificio scolastico, sono di proprietà della Città Metropolitana di Torino di Torino.

#### **Art. 11**

##### **Manutenzione ordinaria e straordinaria**

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, delle attrezzature e degli arredi è a carico del Gestore, per tutto il periodo contrattuale.

#### **Art. 12**

##### **Orari e chiusure**

Il servizio bar osserverà un orario coerente a quello dell'istituto: dalle ore 7:30 alle ore 16 di ogni giorno feriali.

Sarà facoltà dell'istituto richiedere un servizio prolungato o nelle giornate di sabato e domenica per attività istituzionali e/o seminari, conferenze, corsi di formazione, ecc..., concordando preventivamente gli orari. Le ferie sono fissate dalla fine degli Esami di Stato e/o dei corsi di recupero all'ultimo venerdì di agosto di ogni anno. Aperture e chiusure straordinarie sono comunque da concordarsi con la presidenza. E' prevista inoltre la sospensione del servizio in concomitanza con la sospensione dell'attività didattica (vacanze di Natale e Pasqua, ecc).

### **Art. 13** **Interruzione del servizio**

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

### **Art. 14** **Personale**

Il gestore impegnerà il proprio personale regolarmente impiegato secondo la vigente normativa assicurativa, antinfortunistica, sanitaria, previdenziale e assistenziale.

L'onere per il pagamento delle competenze al personale di cui trattasi sarà a completo carico del gestore.

Si richiedono delle misure idonee su una corretta manipolazione del denaro in concomitanza della distribuzione dei generi alimentari.

Tutto il personale addetto sarà provvisto di copricapo e di cartellino di identificazione riportante nome e cognome del dipendente.

Durante gli intervalli si dovrà garantire la presenza di almeno tre persone addette al servizio. Il gestore si impegna affinché il proprio personale non contravvenga alle regole di comportamento e abbigliamento previste dalla normativa per il servizio di ristoro.

Il gestore è tenuto a comunicare per iscritto al Dirigente Scolastico il nominativo delle persone addette alla conduzione del servizio, corredandolo con fotografia.

La Dirigenza si riserva, in ogni caso, la facoltà di esprimere un giudizio di idoneità sul personale stesso, qualora di rivelasse inadatto per la conduzione di un servizio bar all'interno di una realtà scolastica, e di chiederne la sostituzione.

Il gestore si assume a tutti gli effetti la completa responsabilità del suo personale rispondendo in propria per colpa grave o negligenza, per le mancanze o i danni che potranno essere arrecati alle persone o alle cose.

E' richiesto che venga garantita la continuità del servizio attraverso l'impiego di personale stabile.

### **Art. 15** **Sicurezza**

E' vietato depositare nei locali concessi in locazione bombole di gas o recipienti contenenti altri combustibili liquidi. Il gestore è tenuto a rispettare tutte le norme in vigore nonché le disposizioni interne all'Istituto relative alla sicurezza. In particolare è tenuta a vigilare e comunicare tempestivamente al Dirigente Scolastico tutte quelle situazioni che potrebbero comportare rischi per l'incolumità degli studenti e del personale della scuola oltre che di quello addetto al servizio bar.

Il gestore si impegna ad esibire al committente:

- il documento di valutazione dei rischi di cui all'art. 17 c. 1 lettera a) o autocertificazione di cui all'art.29 c. 5 del D.Lgs. 81/2008;
- specifica documentazione attestante la conformità delle disposizioni del D. Lgs.81/2008 e sulla conformità alle disposizioni di macchine e attrezzature;
- elenco dei dispositivi di prevenzione e protezione individuali forniti ai lavoratori dipendenti;

- nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, degli incaricati all'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione, di primo soccorso e gestione dell'emergenza;
- nominativo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
- attestati inerenti la formazione delle suddette figure e dei lavoratori prevista dal D. Lgs.81/2008;
- elenco dei lavoratori risultanti dal libro matricola e relativa idoneità sanitaria prevista dal D. Lgs. 81/2008;
- documento unico di regolarità contributiva di cui al D.M. 24/10/2007.

#### **Art. 16**

##### **Obblighi e divieti particolari**

Il bar è tenuto ad offrire il servizio all'utenza indicata all'art. 3 rispettando il regolamento d'istituto in particolare per le parti relative all'utilizzo del servizio da parte degli allievi.

Le consumazioni devono essere somministrate rispettando le caratteristiche ed i prezzi indicati nel listino che la Ditta si impegna a rispettare.

È fatto espresso divieto di distribuire agli allievi bibite in contenitori di vetro, gestire, anche in forma indiretta, lotterie o similari, praticare prezzi differenti da quelli approvati ed esposti.

A richiesta dell'utente le bevande dovranno essere servite in bicchieri monouso gratuiti ed eventuale cannuccia in confezione monouso gratuita.

Per la dolcificazione dovranno essere disponibili a titolo gratuito, bustine di zucchero e altri tipi di dolcificanti anche dietetici.

È fatto divieto assoluto di vendere alcolici e superalcolici.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori secondo i criteri della **raccolta differenziata** ed è tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scolo, ecc.).

E' fatto espresso divieto di cedere o affidare a terzi l'esecuzione del servizio.

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali consegnati devono essere lasciate in copia ed in busta sigillata al Dsga.

#### **Art. 17**

##### **Fornitori e prodotti**

L'istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità nei confronti dei fornitori del gestore. Le forniture per il servizio bar devono essere richieste dal gestore e le corrispondenti fatture devono essere emesse dai fornitori a carico dello stesso.

I fornitori dovranno accedere in istituto in orari che non coincidano con l'ingresso/uscita degli studenti o durante gli intervalli.

#### **Art. 18**

##### **Prezzi – Revisione prezzi**

Il bar dovrà offrire per tutta la durata dell'orario d'apertura bevande calde e fredde, pasticceria confezionata e fresca, dolci, alimenti come da capitolato, conformemente al listino prezzi esposto.

I prezzi del listino dei vari prodotti non possono essere variati senza che la variazione sia preventivamente approvata dal Consiglio d'Istituto.

Il listino prezzi (distinto in prodotti base e prodotti liberamente proposti) deve essere esposto in luogo ben visibile all'interno e all'esterno dei locali bar e dovrà riportare obbligatoriamente in calce il timbro della scuola e le firme del Dirigente scolastico e del presidente del Consiglio d'istituto.

La variazione dell'offerta e dei prezzi dei prodotti liberamente proposti dovranno essere comunicate al Dirigente scolastico, antecedentemente alla messa in vendita, al fine di consentire l'aggiornamento sul listino.

I prezzi dei generi obbligatori potranno essere sottoposti a revisione biennale, richiesta del gestore, con valenza non retroattiva.

La richiesta di variazione dei prezzi potrà essere presentata entro il mese di marzo 2018 affinché le variazioni, se autorizzate dal Consiglio d'Istituto con riferimento alla dinamica dei prezzi degli ultimi mesi (dati Istat), possano entrare in vigore dall'inizio dell'a.s. 2018/19.

#### **Art. 19**

##### **Qualità**

E' richiesta un'elevata qualità del servizio da intendersi innanzitutto "orientata" alla ricerca della massima qualità degli alimenti, escludendo prodotti che contengano conservanti e/o coloranti e selezionando altresì prodotti biologici.

Il gestore si impegna a conservare la qualità proposta, sia per la grammatura che per le marche dei prodotti, per tutta la durata del contratto.

Eventuali proposte di cambiamenti dovranno essere preventivamente approvate dal Consiglio d'Istituto.

Tutte le confezioni dovranno riportare le indicazioni del DPR n°322/82.

#### **Art. 20**

##### **Misure igienico-sanitarie**

Il gestore assicura l'osservanza di tutte le norme igieniche nei locali assegnati e nei servizi di pertinenza.

Il gestore si impegna a far rispettare il divieto di fumo in tutti i locali della scuola e in cortile.

I panini e i piatti freddi, preparati nell'apposita area dei locali del bar, dovranno essere conservati in un bancone refrigerato, cellofanati o in sacchetto. Analogamente, la pasticceria, le pizze e le focacce andranno conservate ed esposte in vetrine chiuse.

È a carico del gestore la pulizia dei locali e delle aree impegnate dall'attività di produzione, distribuzione, consumazione e l'asportazione dei rifiuti prodotti. A tal fine dovrà essere garantita la predisposizione di bidoni per la raccolta differenziata (carta, plastica, lattine, indifferenziata) nelle aree di consumazione e lo smaltimento secondo le disposizioni.

#### **Art. 21**

##### **Controlli**

Il Consiglio d'Istituto si riserva di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso, a mezzo di una commissione appositamente costituita:

- la verifica del rispetto delle norme;
- ispezioni ai locali, agli arredi e alle attrezzature;
- controlli sulla grammatura e qualità dei prodotti;
- controlli igienico sanitari anche a mezzo di laboratori esterni.

Per la funzionalità delle ispezioni e dei controlli, il gestore è obbligato a fornire tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento l'accesso agli spazi del servizio bar, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa. Il Dirigente scolastico farà pervenire al gestore, per iscritto, le osservazioni e contestazioni rilevate. Entro 5 giorni lavorativi il gestore potrà fornire le controdeduzioni del caso. Qualora non accolte il Dirigente scolastico lo comunicherà per iscritto al gestore che entro i successivi 8 giorni lavorativi dovrà uniformarsi alle prescrizioni, pena la risoluzione del contratto con effetto immediato.

#### **MODALITA' DI GARA**

#### **Art. 22**

##### **Requisiti**

Possono partecipare alla gara i soggetti in possesso dei requisiti e titoli come da documentazione da presentare con la BUSTA n. 1 (vedasi modalità di presentazione dell'offerta).

### **Art. 23**

#### **Modalità di presentazione dell'offerta**

La domanda di partecipazione alla gara, corredata dalla sottoelencata documentazione, deve pervenire alla scrivente entro il termine perentorio delle **ore 12.00** del giorno **04 luglio 2016** in un plico sigillato recante all'esterno l'indirizzo della scuola e la dicitura "**OFFERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO BAR**". Non saranno tenute in considerazione offerte pervenute in ritardo intendendosi l'istituto esonerato da ogni responsabilità relativa ad errori o ritardi di recapito. Non farà fede il timbro postale.

Non saranno prese in considerazione istanze:

- inviate via fax o per posta elettronica;
- pervenute oltre il termine;
- di ditte di proprietà (totale o parziale) di dipendenti dell'istituto o di loro parenti fino al IV grado;
- condizionate, parziali o espresse in modo condizionato rispetto all'elenco dei prodotti indicati nel capitolato.

Resta inteso che:

- il rischio della mancata consegna dell'offerta nei termini sopra indicati resta a carico del concorrente;
- l'Istituzione scolastica non è tenuta a corrispondere compenso alcuno per qualsiasi titolo o ragione alle Ditte per le offerte presentate;
- si potrà procedere ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e giudicata congrua.

Nel plico da presentare dovranno inserirsi n. 3 buste sigillate sulle quali dovranno risultare il nome del soggetto concorrente, il contenuto e l'oggetto della gara:

BUSTA 1 – domanda e documentazione amministrativa (dicitura da indicarsi sulla busta)

BUSTA 2 – offerta tecnica (dicitura da indicarsi sulla busta)

BUSTA 3 – offerta economica (dicitura da indicarsi sulla busta)

#### **BUSTA n. 1**

##### **Documentazione amministrativa (dicitura da indicarsi sulla busta)**

La Busta n. 1 dovrà contenere, a pena di esclusione:

- gli allegati nn. 1, 2 e 3, debitamente compilati e sottoscritti dal legale rappresentante della ditta partecipante;
- la documentazione seguente:
  - 1) il certificato di iscrizione al REC alla voce "Somministrazione alimenti e bevande", rilasciato in data non anteriore a un mese dalla presentazione della domanda, in originale o in copia autenticata;
  - 2) una fotografia del titolare o legale rappresentante;
  - 3) il certificato di residenza del titolare o del legale rappresentante;
  - 4) la visura camerale ordinaria della ditta, rilasciata in data non anteriore ad un mese dalla presentazione della domanda;
  - 5) l'atto costitutivo e l'elenco dei soci alla data della presentazione della domanda se si tratta di società.

#### **BUSTA n. 2**

##### **Offerta tecnica (dicitura da indicarsi sulla busta)**

La Busta n. 2 dovrà contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- 1) progetto degli allestimenti con relazione descrittiva e disegni relativi agli impianti idrici ed elettrici (compresa la potenza complessiva assorbita dalle apparecchiature che si intende utilizzare);



- 2) elencazione e descrizione tecnica delle attrezzature installate con normativa di riferimento;
- 3) elencazione degli arredi, descrizione degli stessi e dei materiali;
- 4) modalità di allestimento dei bidoni/cestini per la raccolta differenziata;
- 5) relazione di presentazione del progetto con evidenziazione degli aspetti inerenti il confort, il servizio (pulizia, frequenza del riordino dei locali, n. addetti impiegati, eventuale distribuzione decentrata dei prodotti, ecc..) e gli aspetti funzionali dell'allestimento (ricettività, numero dei posti a sedere, gestione dello spazio, ecc..)
- 6) eventuale relazione di presentazione di soluzioni migliorative ed innovative.

**BUSTA n. 3**  
**Offerta economica**  
**(dicitura da indicarsi sulla busta)**

La Busta n. 3 dovrà contenere:

- 1) allegato 4 - prezzi che verranno praticati per i prodotti base in vendita al bar;
- 2) allegato 5 - prezzi che verranno praticati per i prodotti base in vendita presso i distributori automatici;
- 3) elenco dei prezzi che verranno praticati per prodotti non elencati nell'allegato 4 (fuori bando);
- 4) elenco dei prezzi che verranno praticati per prodotti non elencati nell'allegato 5 (fuori bando);

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.

Tutti i documenti relativi alla suddetta offerta dovranno essere sottoscritti dal legale rappresentante della ditta, a pena di esclusione dalla gara.

Il giorno 05 luglio alle ore 09,00, presso la sala riunioni dell'Istituto una commissione individuata dal Dirigente scolastico procederà, in seduta pubblica, all'apertura dei plichi e delle buste 1 e alla verifica della regolarità della documentazione ivi contenuta. Alla seduta pubblica sono ammessi i legali rappresentanti delle imprese partecipanti oppure loro incaricati, se muniti di regolare delega e documento di riconoscimento. La stessa commissione procederà poi alla valutazione delle offerte in seduta riservata entro le ore 14,00 di mercoledì 6 luglio 2016.

Tutte le offerte presentate e l'eventuale materiale tecnico-illustrativo allegato ad esse resteranno di proprietà dell'Istituto e non saranno restituiti alla ditta offerente neanche in caso di mancata aggiudicazione.

Coloro che vorranno partecipare alla gara potranno prendere visione dei locali destinati al servizio nella fascia oraria 15,00/16,00, previa richiesta scritta e appuntamento da concordare con la DSGA dott.ssa Alessandra Mantegna.

La partecipazione alla gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le condizioni contenute nel presente bando e nel capitolato.

**Art. 24**  
**Modalità di aggiudicazione**

Il Consiglio di Istituto provvederà ad affidare il servizio attraverso l'attribuzione di un punteggio assegnato a giudizio insindacabile dell'Istituto con apposito atto deliberativo, su proposta della Commissione all'uopo costituita. L'aggiudicazione avverrà a **favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa**, poiché sono ritenuti rilevanti anche gli aspetti qualitativi legati all'organizzazione del lavoro, alla professionalità richiesta, alle caratteristiche tecniche degli allestimenti e alla coerenza dell'attività del bar con il contesto socio-educativo dell'istituto scolastico. La valutazione sarà articolata su un punteggio massimo di 100 punti, da attribuirsi a ciascuna offerta validamente formulata e presentata, derivante dalla somma dei seguenti parametri:

PARAMETRI	PUNTI max 100
<b>Offerta tecnica</b>	<b>punti max 25</b>
- progetto complessivo degli allestimenti	punti max 6
- attrezzature installate	punti max 2
- arredi	punti max 2
- servizio (pulizia, frequenza del riordino dei locali, n. addetti impiegati, eventuale distribuzione decentrata dei prodotti, ecc..) e aspetti funzionali dell'allestimento (ricettività, numero dei posti a sedere, gestione dello spazio, ecc..).	punti max 8
- soluzioni migliorative ed innovative	punti max 2
- coerenza complessiva del progetto	punti max 5
<b>Offerta economica</b>	<b>punti max 65</b>
- il miglior rapporto qualità-prezzo dei prodotti indicati negli allegati 4 e 5*	punti max 45
- qualità dei prodotti in base alle marche utilizzate, scostamento in aumento della grammatura come da allegati 4 e 5**	punti max 10
- costo, qualità, varietà prodotti liberamente proposti e non presenti negli allegati 4 e 5***	punti max 10
<b>Esperienza in ambito di ristorazione scolastica secondo referenze come da allegato 3 (+ 2,5 punti per ogni gestione continuativa, - 5 punti per ogni risoluzione di contratto)</b>	<b>punti max 7,5</b>
<b>Esperienza in ambito di ristorazione secondo referenze come da allegato 3 + 0,5 punti per ogni anno</b>	<b>punti max 2,5</b>

\*Per ciascuna **offerta economica relativa ai prodotti degli allegati 4 e 5** si determinerà il valore totale del paniere di prodotti P effettuando la sommatoria dei prezzi dei singoli prodotti moltiplicati per i rispettivi coefficienti. Si procederà all'attribuzione dei punteggi sulla base della seguente formula:

$$x = (Pm/PO) * 45$$

con x = punteggio attribuibile all'offerta in esame relativamente al prezzo dei prodotti

Pm = valore totale del paniere minore

PO = valore totale dell'offerta da valutare

Nel caso mancasse il prezzo di un articolo, a tale prodotto verrà attribuito il valore massimo rilevato tra le altre offerte.

\*\*Per ciascuna **offerta economica relativa alla qualità** in base alle marche e allo scostamento grammatura si attribuirà il punteggio che segue:

marche 5 punti max

grammatura 5 punti max (1 punto ogni 10 gr in più di prodotto)

\*\*\*Per ciascuna **offerta economica relativa ai prodotti extra allegati 4 e 5** si attribuirà il punteggio che segue:

qualità 5 punti max

costo 3 punti max

varietà 2 punti max

Verranno immediatamente escluse le domande che non sono a norma o carenti di quelle parti espressamente richieste nel presente bando;

La stipula del formale atto di convenzione sarà comunque subordinata alla presentazione della documentazione originale di quanto precedentemente dichiarato in autocertificazione;

Le imposte/tasse che dovessero sorgere per stipula del contratto sono a carico del vincitore della gara d'appalto;

Nel caso in cui la società o la persona aggiudicataria:

- non esegua tempestivamente gli adempimenti documentali richiesti;
- non si presenti alla stipula del formale atto di convenzione;
- rinunci alla propria posizione di vincitore entro 8 gg dall'aggiudicazione (comunicandolo con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno);
- risulti non possedere i requisiti richiesti ai fini della partecipazione alla gara;

Il liceo si riserva la facoltà di dichiararla decaduta e di aggiudicare l'appalto al successivo migliore offerente in graduatoria ovvero di indire una nuova gara.

## **DISPOSIZIONI FINALI**

### **Art. 25**

#### **Risoluzione del contratto**

Qualsiasi inadempienza agli obblighi contrattuali, contestata al gestore con comunicazione scritta inoltrata al domicilio eletto dallo stesso, dà facoltà all'Istituto, a proprio insindacabile giudizio, di risolvere il rapporto, con effetto immediato se l'inadempienza crea minaccia per la sicurezza o la salute.

L'Istituto ha facoltà di risolvere il contratto (ai sensi dell'articolo 1456 e segg. Del Codice Civile) nei seguenti casi:

- frode nella esecuzione del servizio;
- grave mancato adempimento alle disposizioni dell'istituto riguardanti le modalità di esecuzione del servizio;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e del lavoratore, le assicurazioni obbligatorie delle maestranze e il rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del gestore o del personale adibito al servizio;
- interruzione parziale o totale del servizio verificatasi senza giustificati motivi, per 5 (cinque) giorni consecutivi nel corso dell'anno;
- accertata sostituzione del gestore da parte di un soggetto terzo nella gestione parziale o totale del servizio (ai sensi delle precedenti indicazioni sulla non liceità dei subappalti);
- ritardo nel pagamento del contributo dovuto all'Istituto superiore a 45 giorni;
- cessione dell'azienda per cessione di 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.

### **Art. 26**

#### **Riconsegna**

Alla fine del contratto il gestore deve restituire gli spazi e gli impianti fissi di proprietà della Città Metropolitana di Torino.

### **Art. 27**

#### **Controversie**

Le notificazioni di decisioni o le comunicazioni dell'Istituto, da cui decorrono termini per adempimenti contrattuali, sono effettuate a mezzo lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, indirizzata alla controparte nel domicilio legale indicato nel contratto.

Esse possono essere effettuate anche in modo diretto, con consegna al legale rappresentante dell'impresa o suo incaricato che deve rilasciare ricevuta debitamente firmata e datata.

Per le controversie relative al presente contratto la competenza è del Foro di Torino.

Il Dirigente Scolastico

Ing. Miriam Pescatore

*firma autografa sostituita a mezzo stampa, ex art. 3, co. 2, D. Lgs. 39/93*