

5118

18 d

9/6/2018



Istituto Superiore "Pascal - Mazzolari"
Manerbio - Verolanuova

Manerbio, 17 Maggio 2018

ALL' ALBO
SITO WEB
AGLI ATTI

CIG. 7488236FD1

**BANDO DI GARA DI PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE
DELLA GESTIONE DEL BAR INTERNO ALL'ISTITUTO
SERVIZIO DI RISTORO –
Capitolato - con somministrazione di bevande calde/fredde e prodotti alimentari**

PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE ENTRO E NON OLTRE LE ORE 12,00 DEL 25 Giugno 2018.

Si rende noto che l' Istituto " Pascal - Mazzolari ", ubicato nel Comune di Manerbio (BS), Via Solferino n.92, intende procedere all'affidamento in concessione, mediante procedura aperta ad evidenza pubblica ai sensi dell'art. 3, comma 1, lettera sss), del D.Lgs. n. 50/2016, della gestione del SERVIZIO BAR all'interno dell'Istituzione Scolastica stessa.

La procedura viene indetta in ottemperanza alle norme che regolano le attività negoziali delle Istituzioni Scolastiche autonome di ogni ordine e grado, in particolare gli articoli da 31 a 35 e 50 del D.I. n° 44 dell' 1/2/2001, e sarà disciplinata dal D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 "Nuovo Codice degli Appalti e delle Concessioni" e segnatamente dagli artt. 164 e segg.

Ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a), del D.Lgs. 50/2016, la concessione sarà aggiudicata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo (nel successivo Art. 14 si indicano i parametri variabili di valutazione delle offerte tecniche ed economiche che saranno ammesse alla gara ed i relativi punteggi massimi attribuibili dalla Commissione giudicatrice per ognuno di detti parametri).

Il presente Bando (unitamente ai suoi ALLEGATI nel seguito specificati) disciplina la gara da esperire per l'affidamento in concessione della gestione del servizio bar di elevata qualità c/o l' Istituto "Pascal-Mazzolari" (d'ora in poi denominato "Istituto"), da effettuarsi a cura del Concessionario (d'ora in poi denominato "Gestore").

Il servizio bar oggetto del presente Bando si rivolge principalmente agli studenti (l'Istituto ha attualmente circa n. **700 alunni**), al personale docente e ATA (n. **90-110 a.s. 2017/2018**), **nonché ai genitori e visitatori occasionalmente presenti in Istituto.**

Si precisa che l'utilizzo del servizio bar è facoltativo da parte degli utenti che vi possono accedere per scelta individuale, poiché nessun obbligo è fatto loro di acquistare alimenti o bevande presso il bar interno e pertanto l'Istituto non garantisce nessun flusso minimo per il servizio bar ed il gestore non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche, anche di natura economica, del contratto per l'eventuale mancato utilizzo del servizio bar da parte degli utenti. Il servizio bar non può comportare nessun tipo di onere e responsabilità per l'Istituto trattandosi di concessione di servizi con rischio operativo a carico del Gestore concessionario. Gli arredi e le attrezzature del locale sono di proprietà dell'attuale Gestore. Saranno a carico del concessionario del servizio i lavori per la tinteggiatura dei locali e per il rinnovo degli arredi che dovranno obbligatoriamente essere sostituiti con arredi nuovi o in ottimo stato di manutenzione destinati esclusivamente all'attività di bar. Tutti gli arredi e attrezzature dovranno corrispondere integralmente ai requisiti riguardanti la sicurezza nei luoghi di lavoro come previsto dal decreto legislativo 81/08, oltre ai requisiti di legge per la salvaguardia dell'igiene.

Per elevata qualità del servizio bar s'intende il porre in essere con continuità accorgimenti di miglioramento di:

Codice fiscale: 97006960179 - Codice scuola: BSIS01100X -
sito www.iis-pascal.gov.it e-mail: infomanerbio@iis-pascal.it posta elettronica certificata bsis01100x@pec.istruzione.it

Sezioni associate:

Liceo Scientifico e Istituto Tecnico Tecnologico "Blaise Pascal" via Solferino, 92 – 25025 Manerbio
Tel. 030 938 0125 – 030 993 8322 Fax 030 938 32 46
Istituto Tecnico Economico e Liceo Scienze Umane "Primo Mazzolari" via Rovetta, 29 – 25028 Verolanuova
Tel. 030 931101 Fax 030 992 03 36



Istituto Superiore "Pascal - Mazzolari" *Manerbio - Verolanuova*

- confort ambientali, intesi sia dal punto di vista tecnico (luminosità, sonorità ecc.), sia dal punto di vista dell'esecuzione del servizio (pulizia e riordino continuo di tavoli e locali, cortesia del personale, tempi di attesa, ecc.);
- qualità degli alimenti (freschezza, corretta preparazione, varietà, e tutto ciò che prevede la normativa vigente, etc).

La porzione di immobile in cui il servizio bar sarà svolto è identificata nella planimetria ALLEGATO 10 ed è di proprietà della Provincia di Brescia e l'Istituto è legittimato alla indizione della presente gara ed alla stipula del conseguente contratto di concessione.

Il Gestore si impegna a distribuire alimenti conformi agli standard nutrizionali di qualità e di sicurezza alimentare di cui al Reg.CE 852/2004.

ART. 1 - ENTE CONCEDENTE

Stazione o Ente concedente: Istituto di Istruzione Superiore " Pascal - Mazzolari " Manerbio (Bs) - C.F. 97006960179
- www.iis-pascal.gov.it -tel. 030/93801285

ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione consiste nella gestione del SERVIZIO DI BAR INTERNO presso la sede dell'Istituto (Ente concedente), finalizzata all'organizzazione ed erogazione di un servizio di bar, caffetteria, servizio di ristoro con somministrazione di bevande calde/fredde e di prodotti alimentari, servizio di elevata qualità da effettuarsi a cura del soggetto aggiudicatario.

Dalla concessione sono esclusi eventuali distributori automatici di cibi e bevande in quanto l'Istituto ha autonomia di gestione.

ART. 3 - LUOGO DI ESECUZIONE

La concessione dovrà essere svolta presso la sede dell' Istituto Pascal-Mazzolari in via Solferino 92 25025 Manerbio, nei locali situati al piano terra, come da planimetria DA VISIONARE DURANTE IL SOPRALLUOGO.

I locali dovranno essere allestiti ed arredati a cura e spese del gestore concessionario.

Sono a carico del gestore i seguenti adempimenti:

- il pagamento diretto delle utenze per l'acqua e l'energia elettrica e riscaldamento calcolati dallo stesso Ente Locale Provincia di Brescia;
- la denuncia all'Ente erogatore e il pagamento della Tassa Rifiuti Solidi Urbani;
- l'eventuale contratto del servizio telefonico ad uso privato con intestazione della relativa utenza;

ART. 4 - DURATA

La concessione ha la durata di anni 5 (cinque) dall' 1/09/2018 al 31/08/2023 o comunque avrà effetto dalla data di stipula del contratto se successiva, salvo procedere alla consegna dei locali prima dell' inizio dell' anno scolastico.

Alla data di scadenza della concessione il servizio si intenderà cessato senza necessità di formale disdetta da parte dell'Istituto.

Ai sensi dell'art. 23 della Legge n. 62/2005 e successive integrazioni e modificazioni non è ammesso procedere al rinnovo del contratto medesimo. All'uopo, il contratto non può prevedere clausole di rinnovo automatico, pena la nullità dell'atto.

E' consentito, nel caso di particolari esigenze di carattere organizzativo e previo accordo tra le parti, da concordare almeno due (2) mesi prima della scadenza, solo la proroga del contratto per un periodo non superiore a mesi sei (6) dalla data di scadenza del contratto stesso, il tempo occorrente per l'attivazione del procedimento amministrativo ex novo, finalizzato ad indire una nuova gara ad evidenza pubblica. Durante il periodo di proroga, il concessionario dovrà garantire il prosieguo del servizio bar alle condizioni pattuite nel contratto scaduto.

Il tempo per l'allestimento sarà invece garantito al gestore nel periodo di sospensione delle attività scolastiche e più precisamente dal 25 luglio 2018 al 31 agosto 2018.

ART. 5 - ORARI DI APERTURA E CHIUSURA

Il servizio bar dovrà essere attivo, a regime, dall'avvio dell'anno scolastico (1^ settembre) e, ininterrottamente, fino al termine dei lavori delle Commissioni per gli Esami di Stato (indicativamente 10-15 luglio) con le seguenti modalità:

Codice fiscale: 97006960179 - Codice scuola: BSIS01100X -
sito www.iis-pascal.gov.it e-mail: infomanerbio@iis-pascal.it posta elettronica certificata bsis01100x@pec.istruzione.it
Sezioni associate:

Liceo Scientifico e Istituto Tecnico Tecnologico "Blaise Pascal" via Solferino, 92 – 25025 Manerbio
Tel. 030 938 0125 – 030 993 8322 Fax 030 938 32 46
Istituto Tecnico Economico e Liceo Scienze Umane "Primo Mazzolari" via Rovetta, 29 – 25028 Verolanuova
Tel. 030 931101 Fax 030 992 03 36



Istituto Superiore "Pascal - Mazzolari" *Manerbio - Verolanuova*

- Nei giorni di attività didattica: dalle 7.30 alle 14.30 (dal Lunedì al Venerdì) - Nella giornata di sabato dalle 7.30 alle 13.30;
- In orario extrapomeridiano (su richiesta dell'Istituto): in occasione di scrutini, collegio docenti, corsi di aggiornamento, conferenze, ricevimento collettivo, attività extracurricolari, consigli di classe aperti ai genitori, durante tutte le manifestazioni anche serali che l'Istituto organizzerà, ogni qualvolta che il Dirigente lo richiederà.
- Il bar resterà chiuso nei giorni di domenica, festivi, nelle giornate di chiusura della scuola deliberate dal Consiglio d'Istituto e quando richiesto dall'autorità competente, nel rispetto delle norme di ordine pubblico, senza diritto di indennizzo alcuno.

CHIAVI DEI LOCALI

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

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

ART. 6 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Ai sensi e per gli effetti del combinato disposto degli artt. 95 D.Lgs. 50/2016 e 173 D.Lgs. 50/2016, la migliore offerta sarà selezionata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Verrà ritenuta più vantaggiosa l'offerta che consegnerà il punteggio più elevato in applicazione dei criteri indicati nel successivo Art. 14.

Le operazioni di gara saranno assolute, ai sensi degli artt. 77 e segg. del D.Lgs. 50/2016, da un'apposita Commissione giudicatrice, commissione che procederà alla valutazione delle offerte con l'applicazione dei criteri di valutazione di cui sopra e a conclusione dei lavori, formerà una graduatoria la quale sarà poi sottoposta al Dirigente Scolastico per l'aggiudicazione provvisoria.

ART. 7 - MODALITÀ DI DIFFUSIONE DEL BANDO

Il presente Bando di gara e i rispettivi ALLEGATI, sono pubblicati all'albo on line dal giorno 18/05/2018 dell'Istituto : www.iis-pascal.gov.it

ART. 8 – MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio bar, comprensivo di tutte le operazioni dirette ed indirette connesse con l'esercizio della suddetta attività, verrà somministrato dal gestore con le modalità ed alle condizioni disciplinate dal presente Bando di gara.

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

- accorgimenti di miglioramento di comfort ambientale, intesi sia dal punto di vista tecnico sia dal punto di vista dell'esecuzione del servizio, quali pulizia e riordino continuo di tavoli, suppellettili e locali;
- qualità degli alimenti e bevande in applicazione delle procedure di HACCP e delle norme sulla sicurezza dei lavoratori e degli utenti: prima scelta, freschezza, corretta preparazione, varietà.

L'offerta da presentarsi a cura dei partecipanti alla presente gara deve quindi tenere conto di tutti gli aspetti che possono influire sulla qualità del servizio intesa come su indicato, secondo le modalità precisate nel presente Bando.

E' fatto divieto al **concessionario di sub-concedere i locali in uso ad altro operatore economico** .

ART. 9 – REQUISITI DI AMMISSIONE

Possono partecipare alla gara per l'affidamento della concessione i soggetti in possesso dei seguenti requisiti:

- a) requisiti di capacità giuridica a contrattare con la P.A. (requisiti di ordine generale ai sensi dell'art. 80 del D.Lgs. 50/2016);
- b) iscrizione nel Registro delle imprese tenuto dalla Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigianato competente (**requisiti di idoneità professionale** ai sensi dell'art. 83, comma 1, lett. a) e comma 3, del D.Lgs. 50/2016]

Codice fiscale: 97006960179 - Codice scuola: BSIS01100X -
sito www.iis-pascal.gov.it e-mail: infomanerbio@iis-pascal.it posta elettronica certificata bsis01100x@pec.istruzione.it

Sezioni associate:

Liceo Scientifico e Istituto Tecnico Tecnologico "Blaise Pascal" via Solferino, 92 – 25025 Manerbio
Tel. 030 938 0125 – 030 993 8322 Fax 030 938 32 46
Istituto Tecnico Economico e Liceo Scienze Umane "Primo Mazzolari" via Rovetta, 29 – 25028 Verolanuova
Tel. 030 931101 Fax 030 992 03 36



Istituto Superiore "Pascal - Mazzolari" *Manerbio - Verolanuova*

per attività analoga o coerente con quella oggetto del servizio in concessione; L'iscrizione dovrà comunque essere effettuata prima della sottoscrizione del contratto con l'Istituto.

c) possesso dei requisiti per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e applicazione delle procedure di HACCP e delle norme sulla sicurezza dei lavoratori e degli utenti.

d) garantire la presenza nei momenti di maggiore affollamento nel luogo di svolgimento del servizio, di almeno due addetti alla erogazione dello stesso.

Non sono ammesse a partecipare imprese raggruppate.

Non possono partecipare alla medesima gara i concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 c.c.

I requisiti suddetti dovranno essere documentati (attestati in sede di gara) da ognuno degli operatori economici concorrenti mediante la compilazione della dichiarazione sostitutiva predisposta e secondo il modello allegato al presente Bando (ALLEGATO 4).

L'ente concedente procederà, nel rispetto delle vigenti norme contenute nel D.Lgs. 50/2016, alla verifica dei suindicati requisiti di ammissione alla gara sulla base delle autodichiarazioni rese dal concorrente aggiudicatario.

ART. 10 – CANONE DI CONCESSIONE DEI LOCALI

L'importo del canone annuale da versare all'Istituto, **posto a base dell'offerta**, dovrà essere non inferiore ad
€ 4.000,00 (quattromila/00)

Il contributo, così come risulterà dall'aggiudicazione, dovrà essere corrisposto all'Istituto in due rate di pari importo alle seguenti scadenze:

giorno 30 novembre di ogni anno 50%;

giorno 30 aprile di ogni anno 50%.

L'eventuale variazione della popolazione scolastica, sia in aumento che in diminuzione, non potrà costituire presupposto per la pretesa di revisione del canone.

Il Gestore si obbliga a pagare per intero il contributo stabilito, senza mai poterlo scomputare e diminuire, qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti della scuola. Il pagamento non potrà essere ritardato.

ART. 11 – SOPRALLUOGO

A pena di esclusione ed al fine di poter elaborare una più attendibile offerta, i soggetti offerenti dovranno effettuare un sopralluogo previa prenotazione da **concordare con il DSGA Pietrobelli Battista, per il periodo dal 21 Maggio 2018 al 8 Giugno 2018.**

Durante il sopralluogo saranno mostrati i locali che verranno dati in consegna al Gestore aggiudicatario, si prenderà visione delle planimetrie, degli arredi e delle attrezzature.

Dell'avvenuto sopralluogo sarà immediatamente rilasciata apposita dichiarazione, a firma congiunta del DSGA Pietrobelli Battista e del legale rappresentante del concorrente o di suo delegato munito di apposita delega scritta (redatta esclusivamente utilizzando il Modello verbale di sopralluogo allegato al presente Bando) denominato (ALLEGATO 2), che, a pena di esclusione, deve essere inserito dal concorrente nella Busta "A".

ART. 12 - GARANZIE

Il Gestore è tenuto a costituire, a sue spese, entro 20 giorni dalla sottoscrizione del presente contratto, una polizza assicurativa con massimale di almeno 750.000,00 Euro a garanzia della responsabilità civile verso terzi per danni e infortuni che dovessero occorrere a persone o cose, per cause imputabili al Gestore, comunque presenti all'interno dell'istituto, escludendo ogni tipo di rivalsa nei confronti dell'istituto stesso.

ART. 13 – TERMINE ULTIMO PER LA RICEZIONE DELLE OFFERTE

Il plico chiuso, controfirmato e sigillato sui bordi di chiusura deve pervenire, a pena di esclusione, entro e non oltre il termine perentorio delle **ore 12,00 del giorno 25 Giugno 2018** all' Ufficio Protocollo dell'Istituto concedente "Pascal-Mazzolari" Via Solferino n. 92 - 25025 Manerbio.

ART. 14 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Codice fiscale: 97006960179 - Codice scuola: BSIS01100X -
sito www.iis-pascal.gov.it e-mail: infomanerbio@iis-pascal.it posta elettronica certificata bsis01100x@pec.istruzione.it

Sezioni associate:

Liceo Scientifico e Istituto Tecnico Tecnologico "Blaise Pascal" via Solferino, 92 – 25025 Manerbio
Tel. 030 938 0125 – 030 993 8322 Fax 030 938 32 46
Istituto Tecnico Economico e Liceo Scienze Umane "Primo Mazzolari" via Rovetta, 29 – 25028 Verolanuova
Tel. 030 931101 Fax 030 992 03 36



Istituto Superiore "Pascal - Mazzolari" *Manerbio - Verolanuova*

I soggetti interessati alla gara dovranno far pervenire, con le modalità di seguito indicate, un plico cartaceo sigillato (chiuso e sigillato sui bordi, nastro adesivo e/o striscia incollata, idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni e controfirmato su tutti i lembi di chiusura dal legale rappresentante).

Il plico dovrà contenere, a pena esclusione, n. 2 (due) buste chiuse anch'esse sigillate come sopra.

Il plico può essere recapitato secondo una delle seguenti modalità, alternative fra loro:

- mediante agenzia di recapito autorizzata;
- con consegna a mano

La consegna potrà essere effettuata dalle ore 9,00 alle ore 13,00 di tutti i giorni lavorativi, sabato escluso, all'Ufficio Protocollo dell'Istituto, sito a Manerbio in via Solferino 92, che rilascerà, a titolo di ricevuta, il numero di protocollo, data e ora della consegna.

La consegna del plico rimane a esclusivo rischio del mittente. Non saranno in alcun modo presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo. Tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati e depositati presso l'Istituto.

L'offerta è gratuita, nulla sarà dovuto per eventuali spese sostenute dall'offerente per la predisposizione dell'offerta e della documentazione allegata.

Il plico sigillato contenente le n. 2 (due) buste nel seguito specificate dovrà recare le seguente dicitura:

- a) "OFFERTA GARA PER IL SERVIZIO BAR"
- b) Dovrà essere completa di Mittente e destinatario

L'offerta presentata non potrà essere ritirata né modificata o sostituita con altra.

Saranno escluse e non saranno soccorribili ai sensi dell'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016, le offerte prive di sottoscrizione da parte del legale rappresentante o recanti correzioni e/o cancellazioni non specificamente approvate.

In caso di discrepanza tra un parametro/valore indicato in cifre e quello in lettere si riterrà valida l'indicazione in lettere.

Non sono ammesse offerte incomplete, plurime, condizionate, parziali, che facciano riferimento ad altre offerte o espresso in modo indeterminato.

Non è consentito ad una stessa Ditta presentare contemporaneamente più offerte, a pena di esclusione di tutte le offerte presentate.

Il plico, come sopra sigillato in modo idoneo a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni e controfirmato su tutti i lembi di chiusura, dovrà contenere al suo interno, a pena di esclusione, n. 2 (due) buste sigillate, recanti a scavalco dei lembi di chiusura, la firma del legale rappresentante, così strutturate:

- Busta "A" "Gara per il servizio BAR – Documentazione amministrativa" (con incluso l'ALLEGATO 1 – Domanda di partecipazione alla gara; ALLEGATO 2 dichiarazione presa visione locali; ALLEGATO 3 Accettazione disposizioni dello schema di convenzione; ALLEGATO 4 dichiarazione sostitutiva; ALLEGATO 8 bozza di contratto sottoscritto per accettazione; ALLEGATO 9 disciplinare di gara e modalità attribuzione punteggio sottoscritto per accettazione e presa visione.
- Busta "B" "Gara per il servizio BAR – Dichiarazione di Offerta economica"(con inclusi: ALLEGATO 5 offerta economica; ALLEGATO 6 listino prezzi; ALLEGATO 7 servizio prestato).

ART. 15 – DATA, ORA E LUOGO DI APERTURA DELLE OFFERTE

Il giorno dell'apertura dei plichi verrà pubblicato sul sito dell'istituto ed avverrà **presso L'UFFICIO DEL DIRIGENTE SCOLASTICO NELLA SEDE di Manerbio via Solferino, 92.**

Trattandosi di aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, la Commissione giudicatrice, procederà all'apertura di tutti i plichi per i quali risultati verificato che siano pervenuti regolarmente entro il termine stabilito.

All'operazione è ammessa la presenza di un rappresentante di ogni concorrente partecipante munito di un valido documento di riconoscimento, o delegato con relativo atto, che dovrà essere prodotto in originale alla Commissione, sottoscritto dal legale rappresentante. La partecipazione è limitata ad una persona per ogni soggetto concorrente.

ART. 16 – MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

Codice fiscale: 97006960179 - Codice scuola: BSIS01100X -
sito www.iis-pascal.gov.it e-mail: infomanerbio@iis-pascal.it posta elettronica certificata bsis01100x@pec.istruzione.it
Sezioni associate:

Liceo Scientifico e Istituto Tecnico Tecnologico "Blaise Pascal" via Solferino, 92 – 25025 Manerbio
Tel. 030 938 0125 – 030 993 8322 Fax 030 938 32 46
Istituto Tecnico Economico e Liceo Scienze Umane "Primo Mazzolari" via Rovetta, 29 – 25028 Verolanuova
Tel. 030 931101 Fax 030 992 03 36



Istituto Superiore "Pascal - Mazzolari" *Manerbio - Verolanuova*

Le operazioni di svolgimento della gara si articoleranno come segue:

A) nel giorno sopra indicato la Commissione giudicatrice (la quale ai sensi dell'art. 77, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016, verrà costituita dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte) procede, in seduta pubblica, all'apertura dei plichi sigillati e alla verifica della regolare presentazione delle buste in essi contenute. Procede poi all'apertura della Busta "A" contenente l'Istanza di partecipazione alla gara con annessa la dichiarazione sostitutiva necessaria per l'ammissione alla gara dei concorrenti e l'ulteriore documentazione indicata nel precedente Art. 14, alla verifica del contenuto della stessa e all'esame della documentazione amministrativa indicata al fine di constatarne la conformità a quanto richiesto dal presente Bando di gara. La Commissione procederà quindi a verificare la correttezza formale della documentazione prodotta dai concorrenti interessati ed in caso di carenza di elementi essenziali si procederà ad attivare la procedura di soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016; qualora invece si tratti di irregolarità formali ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, se ne richiederà comunque la regolarizzazione senza la applicazione di alcuna sanzione ai sensi della testé citata norma.

B) Concluse le operazioni di apertura delle Buste "A", la Commissione procede, in seduta pubblica all'apertura della busta "B" e quindi procede in seduta riservata all'esame e alla valutazione delle Offerte Economiche, al fine di attribuire il punteggio economico secondo i criteri esposti nel precedente Art. 14.

D) Al termine di dette operazioni si addiverrà alla produzione del prospetto comparativo. La Commissione provvederà all'assegnazione di un punteggio complessivo totale. Completata la valutazione, la Commissione redigerà una graduatoria da considerarsi come Aggiudicazione Provvisoria. Qualora due o più offerte dovessero ottenere identico punteggio complessivo, **l'aggiudicazione della concessione sarà effettuata in favore dell'offerente che avrà offerto il maggior corrispettivo annuale. In caso anche di identico corrispettivo annuale l'aggiudicazione sarà effettuata mediante sorteggio pubblico tra le ditte che siano risultate in parità.**

E) La graduatoria provvisoria dei soggetti ritenuti idonei verrà approvata dal Dirigente Scolastico e quindi pubblicata all'albo on line sul sito web della Stazione concedente, entro i cinque giorni successivi. Avverso il provvedimento di approvazione della graduatoria provvisoria, con validità di aggiudicazione provvisoria, sarà possibile esperire reclamo, entro quindici giorni dalla sua pubblicazione, così come previsto dal comma 7, art. 14, del DPR 8 marzo 1999, n.275 e successive modificazioni. Sull'eventuale reclamo si dovrà attivare il contraddittorio con tutti gli interessati. Trascorso il termine di giorni 15 ed esaminati gli eventuali reclami ed osservazioni delle parti entro il termine previsto di giorni 30, il RUP provvederà ad effettuare la verifica del possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara. All'esito di tale verifica il Dirigente Scolastico approverà la aggiudicazione definitiva che verrà pubblicata sul sito on line dell'Istituto e comunicata a tutti i soggetti inclusi in graduatoria entro cinque giorni dalla approvazione ai sensi dell'art. 76, comma 5, del D.Lgs. 50/2016.

F) Ai sensi dell'art. 32, comma 9, del D.Lgs. 50/2016 il contratto relativo al servizio bar verrà stipulato non prima che siano decorsi trentacinque (35) giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione, fatta salva la deroga prevista dal successivo comma 10. Il contratto, trattandosi di concessione, verrà stipulato a mezzo scrittura privata. Per la formale stipulazione del contratto l'aggiudicatario dovrà presentarsi nel giorno e nel luogo che saranno successivamente comunicati dall'Ente concedente (Istituto). Sono a carico esclusivo dell'aggiudicatario tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione e registrazione del contratto in caso d'uso e quelle per gli atti relativi all'esecuzione del contratto stesso.

ART. 17 – SOCCORSO ISTRUTTORIO

Ai sensi dell'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016, le carenze di qualsiasi elemento formale dell'istanza di partecipazione con annessa dichiarazione sostitutiva, nonché della documentazione amministrativa da inserire nella Busta "A" possono essere sanate (regolarizzate) attraverso la procedura di soccorso istruttorio. In tal caso, l'Istituto assegna al concorrente da regolarizzare un termine, non superiore a n.10 (dieci) giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere, da presentare contestualmente al documento comprovante l'avvenuto pagamento della suddetta sanzione pecuniaria, a pena di esclusione.

In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara.

Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

Codice fiscale: 97006960179 - Codice scuola: BSIS01100X -
sito www.iis-pascal.gov.it e-mail: infomanerbio@iis-pascal.it posta elettronica certificata bsis01100x@pec.istruzione.it
Sezioni associate:

Liceo Scientifico e Istituto Tecnico Tecnologico "Blaise Pascal" via Solferino, 92 – 25025 Manerbio
Tel. 030 938 0125 – 030 993 8322 Fax 030 938 32 46
Istituto Tecnico Economico e Liceo Scienze Umane "Primo Mazzolari" via Rovetta, 29 – 25028 Verolanuova
Tel. 030 931101 Fax 030 992 03 36



Istituto Superiore "Pascal - Mazzolari"
Manerbio - Verolanuova

ART. 18 – ACCETTAZIONE INCONDIZIONATA

La partecipazione alla gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente Bando di gara e nei relativi ALLEGATI.

Con l'accettazione incondizionata delle clausole del presente Bando e dei relativi ALLEGATI si intende implicita la dichiarazione dei concorrenti (e, di conseguenza, dell'aggiudicatario) di essere perfettamente organizzati ed attrezzati per la gestione del servizio da affidare, con mezzi propri ed a proprio ed esclusivo rischio.

ART.19 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

Il verbale di gara non costituisce contratto. Sono fatti salvi gli adempimenti debitamente riportati nel precedente articolato di Bando.

L'aggiudicazione proposta dalla Commissione giudicatrice ha carattere provvisorio ed è in ogni caso subordinata all'esito positivo delle verifiche e dei controlli da esperire sul soggetto inserito al primo posto in graduatoria in ordine al possesso dei requisiti previsti.

L'esito dei lavori svolti dalla Commissione formerà oggetto di aggiudicazione a mezzo di specifico decreto adottato dal Dirigente Scolastico in qualità di titolare dell'attività negoziale della stazione concedente.

Il Gestore sarà tenuto, nel termine che gli verrà successivamente fissato e comunicato dall'Istituto, ai seguenti adempimenti:

- a) versamento delle spese contrattuali (bolli, diritti di segreteria, imposta di registro, ecc.) se sussistenti nel caso di registrazione dello stesso;
- b) stipulazione del contratto di affidamento della gestione del servizio di bar, pena l'applicazione delle sanzioni previste dalle vigenti disposizioni.

Il contratto verrà stipulato con l'aggiudicatario dal Dirigente Scolastico in qualità di titolare dell'attività negoziale della stazione concedente, mediante scrittura privata da registrarsi nei termini di legge.

Oltre a quanto stabilito in precedenza sono a totale carico dell'Aggiudicatario, senza dar luogo ad alcun compenso aggiuntivo a nessun titolo, i seguenti oneri ed obblighi:

- tutte le spese sostenute per la formulazione dell'offerta;
- tutte le spese di bollo eventualmente inerenti agli atti occorrenti per la fornitura del servizio dal giorno della notifica dell'aggiudicazione della stessa e per tutta la sua durata;
- l'obbligo di segnalare per iscritto, immediatamente, alla stazione appaltante ogni circostanza o difficoltà relativa alla realizzazione di quanto previsto.

ART. 20 – ONERI DELLA SICUREZZA

Graveranno sul contraente tutti gli oneri della sicurezza da interferenze ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 81/2008.

Detti oneri non potranno essere considerati inclusi e compresi nel canone dovuto.

ART. 21 – TUTELA DELLA PRIVACY

I dati forniti dai concorrenti in occasione della partecipazione al presente procedimento ed all'eventuale successivo rapporto contrattuale saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento delle attività istituzionali dell'Istituto, dell'eventuale stipulazione e gestione del contratto e saranno archiviati nei locali dell'Istituzione Scolastica, ai sensi di quanto disposto dal Titolo III del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196. Tali dati sono richiesti in virtù di espressa disposizione di legge e regolamento.

In relazione al trattamento dei predetti dati personali, i concorrenti possono esercitare i diritti di cui al Titolo III e all'art. 13 della predetta legge.

L'Istituto, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, premesso che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza, fornisce le seguenti informazioni:

- Il trattamento dei dati personali dei partecipanti alla gara ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità degli stessi all'affidamento della concessione di cui trattasi;
- Titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico prof. Luciano Tonidandel;

Codice fiscale: 97006960179 - Codice scuola: BSIS01100X -
sito www.iis-pascal.gov.it e-mail: infomanerbio@iis-pascal.it posta elettronica certificata bsis01100x@pec.istruzione.it

Sezioni associate:

Liceo Scientifico e Istituto Tecnico Tecnologico "Blaise Pascal" via Solferino, 92 – 25025 Manerbio

Tel. 030 938 0125 – 030 993 8322 Fax 030 938 32 46

Istituto Tecnico Economico e Liceo Scienze Umane "Primo Mazzolari" via Rovetta, 29 – 25028 Verolanuova

Tel. 030 931101 Fax 030 992 03 36



Istituto Superiore "Pascal - Mazzolari" *Manerbio - Verolanuova*

- Incaricati del trattamento dei dati sono il Direttore dei servizi generali ed amministrativi e gli Assistenti Amministrativi, oltre ai soggetti componenti la commissione tecnica.
- I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003.

ART. 22 – MODALITA' DI ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso alla documentazione di gara, comprese le offerte, sarà consentito ai soli soggetti partecipanti solo dopo la conclusione di tutte le attività del procedimento amministrativo.

ART. 23 – LOCALI E ARREDI /SICUREZZA E DOCUMENTAZIONI SANITARIE

Il gestore si assume l'obbligo di:

- a) allestire, con oneri interamente a proprio carico, i locali destinati al servizio bar con i macchinari ed arredi necessari al normale svolgimento del servizio e conformi alle norme di sicurezza; si intende che il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti di macchinari e/o arredi resta a totale carico del gestore.
- b) garantire, con oneri interamente a proprio carico, la pulizia e la custodia dei vani in cui si svolge il servizio e degli spazi adiacenti ad essi anche esterni. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi e in ogni modo la responsabilità nella scelta e l'uso dei materiali di cui sopra nonché il corretto uso rientrano nell'esclusiva responsabilità del gestore trattandosi di aspetti connessi alla gestione dell'impresa. E' vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope, ecc. I rifiuti solidi urbani ed i rifiuti organici, dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e smaltiti negli appositi contenitori per la raccolta esterni all'Istituto, a cura del gestore. E' vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi (lavandini, canaline di scolo, ecc.). La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi delle disposizioni vigenti visti anche i regolamenti Comunali in materia.
- c) garantire con oneri interamente a proprio carico, la costante manutenzione ordinaria degli elementi architettonici relativi ai locali posti in affidamento (serramenti, pavimenti, dipinture, tendaggi, corpi illuminanti, servizio igienico, lavabi, allestimenti e attrezzature in dotazione, ecc ..)

SICUREZZA E DOCUMENTAZIONI SANITARIE

Il gestore si assume l'obbligo di:

- a) acquisire, con oneri interamente a proprio carico, le prescritte documentazioni sanitarie e in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro prima dell'inizio del servizio e alle scadenze di legge resta interamente a proprio carico la presentazione del modello SCIA A/B per il Comune di Manerbio;
- b) prendere visione del piano di sicurezza dell'Istituzione Scolastica;

ART. 24 - PERSONALE

Il gestore si assume l'obbligo di:

- a) garantire che il personale dipendente sia in possesso dei requisiti sanitari previsti dalla normativa vigente;
- b) ottemperare e farsi carico degli oneri retributivi, previdenziali ed assicurativi, sanciti dalla normativa vigente, conseguenti all'assunzione di collaboratori, con esplicita esclusione dell'Amministrazione Scolastica da ogni responsabilità inerente e conseguente. Le prestazioni retributive erogate ai dipendenti non dovranno essere inferiori a quelle stabilite dai contratti collettivi di lavoro vigenti nel luogo e al tempo della stipulazione del relativo contratto. Il gestore dovrà comunicare in forma scritta al Dirigente il nominativo, i dati anagrafici e i numeri telefonici di reperibilità di tutti i collaboratori, anche occasionali;
- c) dimostrare di essere in regola con il pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali conformemente alle disposizioni allegando il D.U.R.C. in corso di validità (documento unico di regolarità contributiva), e producendo all'Istituzione Scolastica copia aggiornata di detto documento.
- d) fornire a tutto il personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene; detti indumenti dovranno essere distinti per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità della normativa vigente;
- e) fornire il personale di cartellino di identificazione (riportante la ragione sociale delle ditte e il nome del dipendente) che dovrà essere indossato dal personale medesimo, in evidenza, per tutta la durata della permanenza all'interno dell'Istituzione Scolastica;

Codice fiscale: 97006960179 - Codice scuola: BSIS01100X -
sito www.iis-pascal.gov.it e-mail: infomanerbio@iis-pascal.it posta elettronica certificata bsis01100x@pec.istruzione.it
Sezioni associate:

Liceo Scientifico e Istituto Tecnico Tecnologico "Blaise Pascal" via Solferino, 92 – 25025 Manerbio
Tel. 030 938 0125 – 030 993 8322 Fax 030 938 32 46
Istituto Tecnico Economico e Liceo Scienze Umane "Primo Mazzolari" via Rovetta, 29 – 25028 Verolanuova
Tel. 030 931101 Fax 030 992 03 36



Istituto Superiore "Pascal - Mazzolari"
Manerbio - Verolanuova

f) garantire che l'abbigliamento fornito e i comportamenti del personale siano decorosi e adeguati all'ambiente scolastico.

ART.25: FORO COMPETENTE

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

ART.26: NORME DI RINVIO

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

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 dell'Istituzione Scolastica 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.

ART. 27 – RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Ai fini della presente gara ed ai sensi della L. 241/1990 il Responsabile del Procedimento è il Dirigente Scolastico, prof. Luciano Tonidandel.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Luciano Tonidandel

**Il presente bando viene pubblicato in data odierna mediante pubblicazione sul sito internet dell'Istituto:
www.iis-pascal.gov.it**

ALLEGATI al presente Bando di gara:

- Allegato 1 - Domanda di partecipazione all'aggiudicazione della gestione del bar-ristoro
- Allegato 2 - Dichiarazione di presa visione dell'istituto, dei locali e delle attrezzature
- Allegato 3 - Dichiarazione di preventiva ed incondizionata accettazione delle disposizioni contenute nello schema di convenzione (allegato n. 8)
- Allegato 4 - Modello di dichiarazione sostitutiva di atto notorio
- Allegato 5 - Offerta economica
- Allegato 6 - Listino prezzi
- Allegato 7 - Servizio prestato
- Allegato 8 - Bozza di contratto
- Allegato 9 - Disciplinare di gara, modalità attribuzione punteggio
- Allegato 10 - Planimetria locali

(gli allegati potranno essere forniti in formato editabile richiedendoli tramite mail all'indirizzo bsis01100x@istruzione.it)

Codice fiscale: 97006960179 - Codice scuola: BSIS01100X -
sito www.iis-pascal.gov.it e-mail: infomanerbio@iis-pascal.it posta elettronica certificata bsis01100x@pec.istruzione.it

Sezioni associate:

Liceo Scientifico e Istituto Tecnico Tecnologico "Blaise Pascal" via Solferino, 92 - 25025 Manerbio

Tel. 030 938 0125 - 030 993 8322 Fax 030 938 32 46

Istituto Tecnico Economico e Liceo Scienze Umane "Primo Mazzolari" via Rovetta, 29 - 25028 Verolanuova

Tel. 030 931101 Fax 030 992 03 36

ALLEGATO N. 1

**DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALL'AGGIUDICAZIONE
DELLA GESTIONE DEL BAR-RISTORO**

Al Dirigente Scolastico
Dell'IIS Pascal-Mazzolari
Via Solferino, 92
Manerbio

Il sottoscritto _____
nato a _____ prov. _____ il _____
residente a _____ prov. _____
in Via _____ n° _____ tel. _____
Codice fiscale _____

ovvero

La società _____

Part.I.V.A. _____

rappresentata da *(nome e cognome)* _____ nato a _____

il _____ residente a _____

CHIEDE

di partecipare alla gara, indetta da codesto istituto, relativa alla gestione della ristorazione interna per il periodo dall'1/9/2018 al 31/8/2023.

_____,(data)_____

Firma

INTESTAZIONE DITTA OFFERENTE

ALLEGATO N. 2

**DICHIARAZIONE DI PRESA VISIONE DELL'ISTITUTO, DEI LOCALI E DELLE
ATTREZZATURE**

Il sottoscritto _____
nato a _____ prov. _____ il _____
residente a _____ prov. _____
in Via _____ n° _____ tel. _____
Codice fiscale _____

ovvero

La società _____
Part.I.V.A. _____
rappresentata da *(nome e cognome)* _____ nato a _____
il _____ residente a _____

DICHIARA

di aver preso visione dell'istituto scolastico e dei locali destinati al punto di ristoro sito in via
Solferino, 92 – 25025 Manerbio (BS).

_____,(data)_____

Firma

INTESTAZIONE DITTA OFFERENTE

ALLEGATO N. 3

**DICHIARAZIONE DI PREVENTIVA ED INCONDIZIONATA ACCETTAZIONE DELLE
DISPOSIZIONI CONTENUTE NELLO SCHEMA DI CONVENZIONE (ALLEGATO N. 8)**

Il sottoscritto _____
nato a _____ prov. _____ il _____
residente a _____ prov. _____
in Via _____ n° _____ tel. _____
Codice fiscale _____

ovvero

La società _____
Part.I.V.A. _____
rappresentata da (*nome e cognome*) _____ nato a _____
il _____ residente a _____

DICHIARA

di aver preso visione e di accettare le disposizioni dello schema di convenzione (allegato N. 8)
che sarà sottoscritto

_____,(data)_____

Firma

ALLEGATO N. 4

MODELLO DI DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO NOTORIO

(secondo il modello disponibile presso gli uffici comunali)

Dichiarazione di possesso dei seguenti requisiti:

1. Iscrizione alla CCIAA per lo svolgimento dell'attività specifica attinente la presente concessione;
2. essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione vigente;
3. essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse secondo la legislazione vigente;
4. essere in regola con i pagamenti dovuti all'IIS Blaise Pascal o ad altre istituzioni scolastiche e Amministrazione Provinciale di Brescia;
5. possesso dei requisiti professionali, per l'esercizio delle attività di somministrazione previsti dalla L.R. 30 del 24/12/03 , artt. 5 e 6;
6. essere in regola con quanto disposto dal Dlgs 81/2008;
7. essere in regola con gli obblighi di cui all'art. 4 del DLgs 255/97 (Documento di autocontrollo HACCP).

INTESTAZIONE DITTA OFFERENTE

ALLEGATO N. 5

OFFERTA ECONOMICA - CONTRIBUTO ALL'ISTITUTO SCOLASTICO

Il sottoscritto dichiara che, in caso di aggiudicazione della gara, corrisponderà all'istituto il contributo sotto indicato composto dalla quota fissa annuale minima stabilita dall'istituto scolastico e, in aggiunta, l'importo corrispondente al rilancio.

CONTRIBUTO FISSO ANNUALE DA VERSARE SUDDIVISO IN DUE QUOTE SEMESTRALI (come indicato nel bando di gara):

€ 4.000,00

RILANCIO -indicare l'importo annuale che si aggiunge al contributo fisso sopraindicato-

€.....

_____ , _____

Firma
.....

INTESTAZIONE DITTA OFFERENTE

ALLEGATO N. 6

LISTINO PREZZI GENERI ALIMENTARI DI CATEGORIA 1

CATEGORIA CAFFETTERIA

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1) CAFFE' (1 TAZZINA) | Euro..... |
| 2) CAFFE' DECAFFEINATO (1 TAZZINA) | Euro |
| 3) CAPPUCCINO (1 TAZZA)
Latte fresco Centrale di Brescia o sim | Euro |
| 4) CAPPUCCIO DECAFFEINATO (1 TAZZA)
Latte fresco Centrale di Brescia o sim | Euro |
| 5) LATTE CALDO O FREDDO (in bicchiere 200 ml)
Latte fresco Centrale di Brescia o sim. | Euro |
| 6) THE, CAMOMILLA IN TEIERA (1 tazza) | Euro |
| 7) CAFFE' DI ORZO (1 TAZZA) | Euro |
| 8) CIOCCOLATA CALDA (1 TAZZA) | Euro |
| 9) CAFFE' AL GINSENG | Euro |

Note specifiche riguardanti la qualità e la marca dei prodotti offerti: (da compilare obbligatoriamente)

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____
- 6) _____
- 7) _____
- 8) _____
- 9) _____

INTESTAZIONE DITTA OFFERENTE

LISTINO PREZZI GENERI ALIMENTARI DI CATEGORIA 1

CATEGORIA BEVANDE:

1) ACQUA MIN. BOTTIGLIA 500 ML Euro.....

BIBITE IN LATTINA DA 33 CL.:

1. COCA COLA Euro

2. SPRITE Euro

3. LEMONSODA/ORANSODA Euro.....

4. CHINOTTO S.PELLEGRINO Euro.....

2) SUCCHI DI FRUTTA PAGO 0,2 l Euro

3) ALTRA MARCA DI SUCCHI DI FRUTTA Euro

4) THE ESTATE' IN LATTINA 33 CL. Euro.....

5) THE ESTATE' IN BRICK Euro

6) YOGURTH (1 VASETTO 125 g) Euro

Marca Centrale del latte di Brescia, Yomo o similare

7) MOUSSE DI FRUTTA (conf.da 100g) Euro.....

Marca Melinda o similare

Note specifiche riguardanti la qualità dei prodotti offerti: (da compilare obbligatoriamente)

1) _____

3) _____

6) _____

7) _____

INTESTAZIONE DITTA OFFERENTE

LISTINO PREZZI GENERI ALIMENTARI DI CATEGORIA 1

CATEGORIA PASTICCERIA DOLCE/GELATI

- | | |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1) BRIOCHES semplici (min.50 g) | Euro..... |
| 2) BRIOCHES ripiena (min.60 g) | Euro..... |
| 3) BRIOCHES FRESCHE (NON SURG.) (min.60 g) | Euro..... |
| 4) KRAPPEN (non surgelati)(min.80 g) | Euro..... |
| 5) SNACK MARS | Euro..... |
| 6) SNACK GALAK | Euro..... |
| 7) SNACK KIT KAT | Euro..... |
| 8) KINDER BUENO | Euro..... |
| 9)SNACK BOUNTY | Euro..... |
| 10) BISCOTTI INDUSTRI. RINGO PAVESI. conf.da 50 gr | Euro..... |
| 11) BISCOTTI INDUSTRIALI LOACKER conf.da 45 gr. | Euro..... |
| 12)BISCOTTI BAIOCCHI MULINO BIANCO (50 g) | Euro..... |
| 13)BISCOTTI SENZA ZUCCHERO (conf.50g) | Euro..... |
| 14) BISCOTTI SENZA GLUTINE (conf.50g) | Euro..... |
| 15)PAVESINI (conf.da 40 g) | Euro..... |
| 16) GHIACCIOLO | Euro..... |
| 17) CORNETTO
Marca Algida, Sammontana, Sanson o similare | Euro..... |
| 18) GELATO RICOPERTO
Marca Algida, Sammontana, Sanson o similare | Euro..... |
| 19) GELATO CON BISCOTTO
marca Algida, Sammontana, Sanson o similare | Euro..... |

INTESTAZIONE DITTA OFFERENTE

Note specifiche riguardanti la qualità e la grammatura dei prodotti offerti: (da compilare obbligatoriamente) SPECIFICARE SE IL PRODOTTO E' SURGELATO

1) _____

2) _____

3) _____

4) _____

13) _____

14) _____

16) _____

17) _____

18) _____

19) _____

INTESTAZIONE DITTA OFFERENTE

LISTINO PREZZI GENERI ALIMENTARI DI CATEGORIA 1

CATEGORIA PASTICCERIA SALATA

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1) FOCACCIA SEMPLICE (90 g) | Euro..... |
| 2) FOCACCIA FARCITA (90 gr. di focaccia con almeno due ingredienti + salse (es.prosciutto+mozzarella+maionese) Farcitura min.50 gr | Euro..... |
| 3) PIZZA AL TRANCIO (mozzarella, pomodoro)130g | Euro..... |
| 4) PIZZA AL TRANCIO (mozzarella,prosciutto cotto, pomodoro) 140g | Euro..... |
| 5) *PANINO CON PROSCIUTTO COTTO | Euro |
| 6) *PANINO CON PROSCIUTTO CRUDO | Euro..... |
| 7) *PANINO CON SALAME | Euro..... |
| 8) *PANINO con almeno due ingredienti (formaggio e salumi + salse) | Euro..... |
| 9) *PANINO VEGETARIANO (formaggio + almeno 2 verdure) | Euro |
| 10) TOAST con almeno due ingredienti | Euro..... |
| 11) TOAST GRANDE con almeno due ingredienti | Euro..... |
| 12)HOT DOG (pane almeno 80 g con 70 g di wurstel + salse) | Euro..... |
| 13) PANINO CON COTOLETTA (pane almeno 80 g cotoletta gr 90 surg.) | Euro..... |
| 14) PANINO CON HAMBURGER (pane almeno 80 g hamburger gr140 surg.) | Euro..... |
| 15) PIADINA FARCITA formaggio + salumi gr.130 | Euro..... |
| 16) PATATINE VARI GUSTI (confezione singola) gr.40 | Euro..... |

* grammatura minima del pane: gr.60
grammatura minima della farcitura: gr.40

INTESTAZIONE DITTA OFFERENTE

Note specifiche riguardanti la qualità e la grammatura dei prodotti offerti: (da compilare obbligatoriamente) SPECIFICARE SE IL PRODOTTO E' SURGELATO

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____
- 6) _____
- 7) _____
- 8) _____
- 9) _____
- 10) _____
- 11) _____
- 12) _____
- 13) _____
- 14) _____
- 15) _____
- 16) _____

INTESTAZIONE DITTA OFFERENTE

**ALLEGATO N. 7 -
SERVIZIO PRESTATO**

1. di aver già svolto attività come titolare:

dal _____ al _____ DENOMINAZIONE DITTA _____

per un periodo complessivo di _____ anni/mesi.

_____ , _____

firma

ALLEGATO N. 8

Contratto per la gestione del servizio di ristoro interno dell'Istituto di Istruzione Superiore "Blaise Pascal" di Manerbio

Con il presente contratto, da far valere ad ogni effetto di legge, tra l'Istituto di Istruzione Superiore "Pascal-Mazzolari" di Manerbio, rappresentato dal Dirigente Scolastico dott. Luciano Tonidandel nato a il C.F..... di seguito denominato "Istituto"

e, nato a il, residente a Via rappresentante della ditta

PREMESSO

- che il Consiglio di Istituto ha deliberato nella seduta del 27/4/2018 i criteri per la gestione del servizio di ristoro interno;
- che l'Amministrazione Provinciale di Brescia, proprietaria dell'immobile, ha deliberato in data 28.09.1999 (seduta della Giunta Provinciale N.712 del 28.9.1999) di delegare ai dirigenti scolastici la stipula di contratti per la gestione dei servizi di bar e mensa interni agli istituti scolastici;
- che nel seguente contratto sono stati interamente recepiti i criteri stabiliti dalla delibera della Giunta Provinciale di cui al precedente punto;

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE:

ART.1

L'Istituto concede al gestoreche accetta, il servizio di ristorazione da svolgersi esclusivamente nei locali individuati nell'allegata planimetria.

ART.2

Il presente contratto di concessione ha validità dal 01/09/2018 al 31/08/2023 fatto salvo il contenuto del successivo art.3.

ART.3

A semplice richiesta dell'Istituto il Gestore si impegna fin da ora a restituire i locali o a trasferire la propria attività in altri locali, entro un mese dalla richiesta stessa, indipendentemente dalla durata del contratto, senza pretese o indennizzi di sorta, qualora l'istituto dovesse decidere la destinazione dei locali adibiti a bar ad altro uso per esigenze sopravvenute.

ART.4

Il Gestore si impegna a versare all'Amministrazione Provinciale di Brescia tutte le spese di utenza sia per il punto ristoro sia per l'installazione dei distributori automatici.

ART.5

Il Gestore dovrà versare in due rate di pari importo alle seguenti scadenze il giorno 30 novembre di ogni anno il 50% e il giorno 30 aprile di ogni anno il restante 50%. l'importo di Euro quale corrispettivo per la gestione del servizio all'interno della scuola.

ART.6

Sono a carico del gestore tutte le spese relative alla gestione del bar, nonché tutti gli oneri inerenti la concessione ed i rinnovi di licenze, imposte, tasse, contributi, multe, contravvenzioni e quant'altro in riferimento all'esercizio dell'attività di ristorazione medesima nonché le spese di ordinaria manutenzione delle attrezzature, impianti e locali.

ART.7

Il Gestore deve provvedere all'acquisto e all'installazione delle attrezzature e degli arredi necessari allo svolgimento dell'attività di ristorazione. Tutti gli arredi e le attrezzature dovranno corrispondere integralmente ai requisiti relativi alla sicurezza nei luoghi di lavoro come previsto dal D.lgs 81/2008 oltre che ai requisiti di legge per la salvaguardia dell'igiene. Prima dell'inizio del servizio il gestore dovrà fornire le informazioni relative ai Rischi di Interferenza generati dall'attività al fine di consentire all'istituto scolastico la redazione del DUVRI previsto dall'art.26 del D.Lgs. 81/2008. Dovrà provvedere inoltre alla ritinteggiatura di tutti i locali dove verrà svolto il servizio, con idonei prodotti.

ART.8

I prezzi e i fattori quantitativi e qualitativi dei prodotti compresi nel listino allegato non potranno essere modificati per il primo anno di vigenza contrattuale. Trascorso il primo anno di vigenza contrattuale la ditta potrà richiedere l'aggiornamento dei prezzi in presenza di documentati aumenti del settore merceologico specifico. Il Concessionario, nell'ipotesi di richiesta di aggiornamento dei prezzi, dovrà produrre al Dirigente della stazione appaltante una relazione atta ad indicare le motivazioni e i documenti giustificativi a supporto di detta richiesta. Nel caso di accoglimento, previa delibera del Consiglio d'Istituto, i prezzi indicati nel superiore listino prezzi verranno aggiornati in conformità alle variazioni dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie. I prezzi, comunque, saranno arrotondati, per difetto, a € 0,05. All'interno dei locali non sarà possibile porre in vendita prodotti diversi da quelli alimentari. Il gestore è tenuto ad osservare le direttive che saranno impartite dal Dirigente Scolastico per l'orario e l'andamento del servizio.

ART.9

All'Istituto è attribuita la facoltà di effettuare controlli sulla corrispondenza dei prodotti in vendita rispetto al listino e comunque sull'osservanza di tutte le clausole del presente contratto e delle disposizioni che saranno impartite dal Dirigente scolastico. Tale controllo sarà affidato dal Consiglio di Istituto a una commissione composta di persone interne alla scuola assicurando la presenza delle diverse componenti. Saranno previsti almeno due controlli annuali. La commissione opererà con le più ampie facoltà e nei modi ritenuti più idonei (prelievi ed analisi degli alimenti, verifica del possesso dei requisiti igienico sanitari del personale della ditta eventualmente adibito al servizio, corrispondenza qualitativa e quantitativa al listino prezzi). Ai fini del controllo, il gestore è obbligato a fornire ai membri della commissione tutta la collaborazione necessaria. I controlli di cui al presente articolo saranno articolati in:

CONTROLLI A VISTA DEL SERVIZIO

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione ;
- modalità di distribuzione;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- stato igienico degli impianti e degli ambienti
- stato igienico sanitario dei servizi;
- stato igienico sanitario del personale addetto,
- professionalità degli addetti;
- comportamento degli addetti nei confronti dell'utenza;
- abbigliamento degli addetti;
- grammature nella preparazione dei panini;
- modalità di manipolazione;
- stato delle attrezzature;

CONTROLLI ANALITICI

L'Istituzione scolastica si riserva la facoltà di effettuare controlli mediante prelievi di campioni, alimentari e non, che verranno sottoposti ad esami di laboratorio.

CONTROLLI GIURIDICO-AMMINISTRATIVI

Esistenza e rispetto dei:

- manuale HACCP
- manuale sicurezza
- documentazione relativa ad assicurazione stipulate per l'espletamento del servizio
- contratti del personale in servizio

Il Dirigente Scolastico farà pervenire al gestore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dalla commissione di controllo. Il gestore, entro 10 giorni dalla notifica, potrà fornire le contro deduzioni del caso. Successivamente l'istituto scolastico applicherà le seguenti penali:

€ 500,00= per ogni giorno di sospensione del servizio o mancato preavviso.

€ 100,00= per ogni prodotto del bar, offerto in sede di gara di appalto, e mancante al momento dell'ispezione

€ 300,00= per mancata esposizione della descrizione delle materie prime utilizzate.

€ 200,00= per mancato rispetto delle grammature previste per **ogni** tipologia di alimento.

€ 200,00= per ogni tipologia di alimento posto in vendita non previsto nel listino prezzi.

€ 1.000,00= per mancato rispetto delle norme igieniche per la conservazione delle derrate.

€ 1.000,00= per utilizzo prolungato (superiore a giorni 3) di addetti non corrispondenti a quelli dichiarati.

€ 1.000,00= per condizioni igieniche sotto la norma, a giudizio incontestabile della A.S.L. di competenza.

Il provvedimento è assunto dal Consiglio di Istituto.

L'applicazione della penale di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Istituto in conseguenza delle eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Il pagamento della penale dovrà avvenire entro 8 giorni dalla eventuale notifica di non accettazione delle controdeduzioni.

Il Gestore dovrà avere la massima cura per la pulizia degli arredi e delle attrezzature utilizzate nei punti di ristoro. E' a carico del Gestore la pulizia dei locali adibiti a bar, dei servizi annessi e delle aree esterne adiacenti i locali stessi.

Il gestore dovrà predisporre un numero adeguato di contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti all'interno e nelle immediate vicinanze dei punti vendita, garantendo la svuotatura e pulizia degli stessi.

ART.11

Il gestore compirà in proprio tutti gli atti ed i contratti relativi alla gestione dell'azienda assumendosene la piena ed esclusiva responsabilità verso i terzi contraenti.

L'istituto non risponde in nessun caso degli inadempimenti del gestore verso i propri fornitori e utenti.

ART.12

Il Gestore assume la responsabilità per i danni che dovessero derivare a persone o cose dall'esercizio dell'attività oggetto della presente scrittura ed esonera espressamente l'istituto scolastico da qualsiasi responsabilità conseguente a danno arrecato. Il Gestore è tenuto a costituire, a sue spese, entro 20 giorni dalla sottoscrizione del presente contratto, una polizza assicurativa con massimale di almeno 750.000,00 Euro a garanzia della responsabilità civile verso terzi per danni e infortuni che dovessero occorrere a persone o cose, per cause imputabili al Gestore, comunque presenti all'interno dell'istituto, escludendo ogni tipo di rivalsa nei confronti dell'istituto stesso. Copia del contratto di assicurazione deve essere depositata agli atti dell'istituto.

ART.13

Le parti contraenti riconoscono che con il presente contratto non viene posto in essere alcun rapporto di lavoro né di impiego tra l'istituto ed il Gestore o i suoi dipendenti.

ART.14

Il personale di servizio necessario per il buon funzionamento del bar dovrà essere assunto in proprio dal Gestore a cui farà capo tutto quanto attiene alle retribuzioni, al trattamento assicurativo e previdenziale e a quant'altro dovuto in qualità di datore di lavoro secondo la vigente legislazione e in ottemperanza ai contratti nazionali e integrativi di categoria, oltre che essere munito della prescritta documentazione sanitaria.

Il gestore si obbliga, sollevando l'istituto da qualunque responsabilità in proposito, ad assolvere puntualmente a tutti gli obblighi contrattuali e di legge di natura previdenziale ed assistenziale derivanti dal rapporto di lavoro con i suoi dipendenti e pari obblighi si assume in ordine alla puntuale osservanza di tutte le norme concernenti l'infortunistica e la tutela della salute dei lavoratori.

Tutto il personale in servizio dovrà essere possedere i requisiti sanitari previsti dalle attuali leggi in materia.

Il personale, durante l'orario di servizio, dovrà indossare indumenti di lavoro come prescritto dalle vigenti norme in materia di igiene. Per i lavori di pulizia dovrà indossare indumenti distinti da quelli usati per la distribuzione e/o preparazione.

L'istituto si riserva in ogni caso la facoltà di esprimere un giudizio di idoneità sul personale stesso relativo ai comportamenti e/o qualora il loro numero si rivelasse insufficiente per una normale conduzione dei servizi oggetto della convenzione.

Il gestore e tutti i suoi collaboratori saranno tenuti a mantenere nei confronti degli utenti un comportamento corretto e rispettoso improntato alla più assoluta imparzialità. Qualora ciò non si verificasse, l'istituto avrà facoltà di revocare la convenzione.

ART.15

L'Istituto, pur rimanendo estraneo al rapporto di lavoro, può esigere l'allontanamento del personale assunto dal Gestore che non offra garanzie di moralità, di igiene e di civile comportamento.

ART.16

Il servizio bar dovrà essere attivo, a regime, dall'avvio dell'anno scolastico (1^a settembre) e, ininterrottamente, fino al termine dei lavori delle Commissioni per gli Esami di Stato (indicativamente 10-15 luglio) con le seguenti modalità:

- Nei giorni di attività didattica: dalle 7.30 alle 14.30 (dal Lunedì al Venerdì) - Nella giornata di sabato dalle 7.30 alle 13.30;
- In orario extrapomeridiano (su richiesta dell'Istituto): in occasione di scrutini, collegio docenti, corsi di aggiornamento, conferenze, ricevimento collettivo, attività extracurricolari, consigli di classe aperti ai genitori, durante tutte le manifestazioni anche serali che l'Istituto organizzerà, ogni qualvolta che il Dirigente lo richiederà.
- Il bar resterà chiuso nei giorni di domenica, festivi, nelle giornate di chiusura della scuola deliberate dal Consiglio d'Istituto e quando richiesto dall'autorità competente, nel rispetto delle norme di ordine pubblico, senza diritto di indennizzo alcuno.

ART.17

E' rigorosamente vietato al gestore cedere o far condurre la gestione del bar a terzi estranei al presente contratto.

La gestione della ristorazione, di cui all'art.1 del presente atto, è comunque assunta direttamente dal gestore in proprio e a suo completo rischio. Egli è pertanto il solo e unico responsabile di ogni attività inerente la gestione del servizio. Comportamenti omissivi o in contrasto con il presente articolo determinano l'immediata risoluzione del contratto fermo il diritto dell'istituto al risarcimento del danno.

ART.18

Per quanto disposto al punto 13, al momento della stipula del contratto e successivamente al verificarsi delle condizioni, il Gestore darà comunicazione scritta dei soggetti coadiuvanti ed il tipo di rapporto contrattuale esistente con gli stessi. Tale rapporto di lavoro dovrà essere regolato a tutti gli effetti di legge a garanzia liberatoria per l'Istituto.

ART.19

E' fatto, altresì, divieto incondizionato di mettere a disposizione di sé e di terzi i locali ove è situato il bar ed i servizi annessi, per scopi od usi diversi e per qualsiasi ragione o motivo da quelli previsti dalla presente scrittura. Al bar potranno accedere gli studenti, i familiari degli studenti occasionalmente presenti a scuola, il personale in servizio presso l'istituto e tutte le persone autorizzate dal Dirigente Scolastico.

ART.20

Il gestore è tenuto a provvedere al rilascio delle autorizzazioni amministrative stabilite dalla legge, alla regolarizzazione in materia previdenziale, infortunistica e all'osservanza di tutte le vigenti disposizioni di legge in materia fiscale e di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro. E' altresì a carico del Gestore l'osservanza di quanto previsto dal decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 (autocontrollo con sistema HACCP), qualora ne sussista l'obbligo. Le varie autorizzazioni e licenze dovranno essere esposte in modo visibile nell'ambiente principale.

ART.21

E' tassativamente vietato l'uso e la somministrazione di bevande alcoliche.

ART.22

Costituirà causa di risoluzione del presente contratto mediante semplice comunicazione scritta, fermo il diritto al risarcimento del danno:

- a) abbandono dell'appalto ;
- b) inadempienza nei pagamenti dovuti per l'indennità d'uso di cui agli artt. 4 e 5 del presente capitolato all'Amministrazione Provinciale di Brescia e all'istituto scolastico;
- d) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- f) cessione ad altri in tutto o in parte dei diritti e/o degli obblighi inerenti al presente capitolato;
- g) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte della ditta o del personale adibito al servizio;
- h) quando il gestore si renda colpevole di frode ed in caso di fallimento;
- i) in tutti i casi di inosservanza anche parziale delle disposizioni di legge in materia igienico-sanitaria a giudizio incontestabile delle ASL di competenza;
- j) ogni altra inadempienza ai sensi dell'art. 1453 del codice civile;
- k) mancato pagamento delle penali;
- l) mancato rispetto norme contrattuali del personale in servizio;
- m) mancata osservanza del piano HACCP;

ART.23

Per quanto stabilito al precedente articolo 22 il gestore dovrà lasciare liberi i locali da persone e cose entro la data indicata dall'istituto.

ART.24

Il gestore a garanzia dell'adempimento delle sue obbligazioni presenterà idonea fideiussione bancaria o polizza fideiussoria per l'importo di Euro 1.400,00 (millequattrocento).

ART.25

Le spese di bollo e registrazione del presente contratto sono a completo carico del gestore.

ART.26

Tutte le clausole del presente contratto hanno carattere essenziale e formano un unico e inscindibile contesto, sicchè quanto espresso, in caso di violazione di una soltanto delle condizioni, oltre ai

motivi già espressamente citati, il contratto stesso si intenderà risolto di diritto senza necessità di diffida o costituzione in mora, intendendosi con ciò pattuita la clausola espressa ex art.1456 C.C..

ART.27

Per quanto non espressamente previsto nel presente atto si rinvia alla specifica legislazione vigente in merito ed alle norme del Codice Civile.

ART.28

Il presente contratto, datato e sottoscritto, da una parte dal Dirigente Scolastico dall'Istituto di Istruzione Superiore "Blaise Pascal" di Manerbio e dall'altra dal gestore ha come parte integrante le planimetrie dei locali concessi in uso, il verbale di constatazione e di consegna dei locali stessi nonché il listino prezzi.

ART.29

Per qualsiasi controversia relativa alla presente contratto di concessione sarà esclusivamente competente il Foro di Brescia.

Manerbio,

IL GESTORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dichiaro di accettare espressamente il contenuto degli articoli 3,13,15,22,23,25,28.

IL GESTORE

ALLEGATO N. 9

DISCIPLINARE DI GARA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR

Art. 1 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

La concessione verrà affidata mediante procedura ai sensi del D.I.44/2001 secondo il *criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa*. Sarà considerata più vantaggiosa l'offerta caratterizzata dal maggior punteggio.

La graduatoria stilata potrà essere usata per disporre eventuali subentri.

L'aggiudicazione potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta. L'istituto scolastico si riserva di non procedere all'aggiudicazione della gara a suo motivato giudizio.

Art. 2 – ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

- a. Valutazione combinata dei prezzi di vendita al pubblico e di fattori qualitativi e quantitativi del servizio sulla base della descrizione, nelle apposite note riportate sull'allegato N. 6), della composizione dei prodotti offerti. Il punteggio sarà assegnato, prodotto per prodotto,

valutazione massima: punti 55

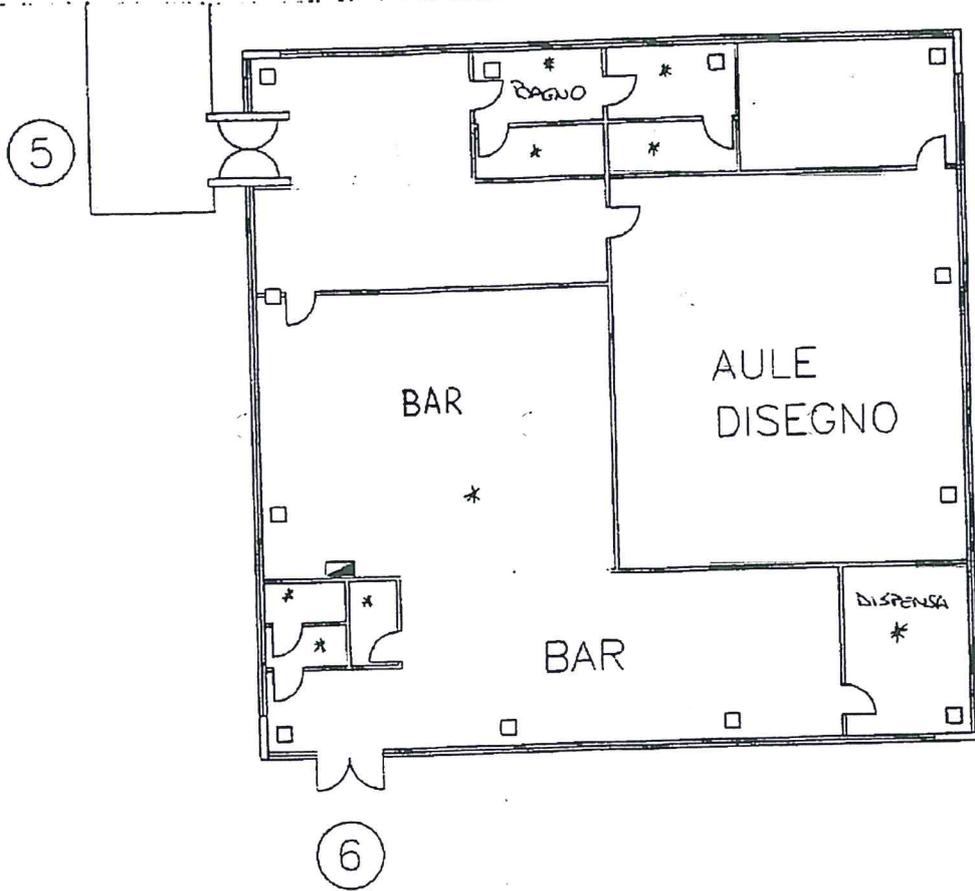
- b. Corrispettivo annuale da versare all'istituto scolastico (allegato n. 5) :partendo da una base di Euro 4.000,00 saranno attribuiti N. 5 punti ogni Euro 500,00 di rilancio.

valutazione massima: 20 punti

- c. Esperienza di gestione di bar in Istituto scolastici (da parte della ditta partecipante non dei singoli dipendenti): 2 punti per ogni 12 mesi di attività.

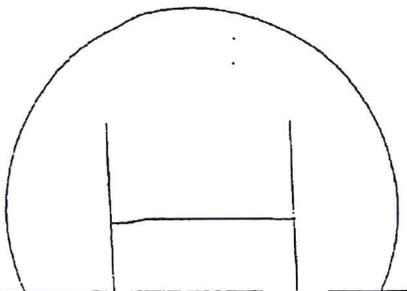
Valutazione massima: 6 punti

Resta inteso che l'aggiudicatario dell'appalto dovrà provvedere alla sostituzione degli arredi attuali con materiale a norma e ritenuto decoroso per l'Istituto scolastico.



* LOCALI OGGETTO
DELL'APPALTO

ALLEGATO 10



VIA SOLFERINO