



Prot. n. 12536/2022

21/12/2022

**BANDO DI GARA PER L'INDIVIDUAZIONE DELL'OPERATORE ECONOMICO CUI AFFIDARE
LA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR INTERNO-PUNTO DI RISTORO
ALL'ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "VINCENZO DANDOLO" DI CORZANO**

Codice Identificativo Gara: 9557832C78

Premessa

La procedura è finalizzata all'individuazione dell'operatore economico cui affidare la gestione del servizio Bar all'interno dell'Istituto di Istruzione Superiore "VINCENZO DANDOLO" con sede in Piazza Chiesa, 2 – 25030 – BARGNANO DI CORZANO (BS), di proprietà dell'Amministrazione Provinciale di Brescia (d'ora in poi Provincia).

Il Servizio si rivolge in via esclusiva agli studenti (n. 450 circa), al personale (n. 200 circa) ed agli utenti dell'Istituto.

La predisposizione dei locali, il loro allestimento è a carico del Gestore nel rispetto delle prescrizioni contenute nel presente disciplinare.

Il Servizio deve essere reso nell'ottica della "elevata qualità", con particolare attenzione all'organizzazione, alle attrezzature, alla pulizia, alla qualità degli alimenti e alla loro corretta preparazione.

Possono essere posti in vendita i prodotti oggetto della presente gara e altri a discrezione del gestore, con esclusione di tabacco e bevande alcoliche di qualunque tipo.

Metodo di calcolo importo gara:

canone di concessione anno di 18.000,00 X il numero di anni (3) = € 54.000,00;

Importo presunto di utilizzo di 1,00 X numero di utenti 650 ridotti al 50% (325) X 5 gg. Settimanali X 33 settimane X n. anni (3) = € 160.875,00;

Totale valore presunto € 214.875,00.

Art. 1 - ENTE CHE INDICE LA GARA

Indice la gara l'Istituto di Istruzione Superiore "VINCENZO DANDOLO" con sede in Piazza Chiesa, 2 – 25030 – BARGNANO DI CORZANO (BS), – Tel. 0309718132 - email: bsis02200a@istruzione.it

Responsabile Unico del Procedimento è il Prof. Giacomo Bersini - Dirigente Scolastico dell'Istituto

ART. 2 – CATEGORIA DI SERVIZIO E DESCRIZIONE

Società o ditta individuale



ART.3 – SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE AL BANDO DI GARA

Sono ammessi a partecipare al presente bando gli operatori economici individuati dall'art. 45 del D.lgs n. 50/2016.
Non sono ammessi a partecipare al presente bando:

- a) Gli operatori tra loro non indipendenti ovvero che facciano parte o che intendono far parte di più raggruppamenti temporanei o consorzi di imprese.
- b) Gli operatori che abbiano avuto inadempienze negli anni precedenti nella gestione bar ristoro (es. avere sospesi di pagamento del contributo previsto dalla convenzione o averlo pagato parzialmente) nei confronti dell'I.I.S. "VINCENZO DANDOLO" di Bargano di Corzano.

ART. 4 – OGGETTO DELL'APPALTO

Affidamento in concessione del servizio bar ristoro interno presso la sede dell'Istituto d'istruzione Superiore "VINCENZO DANDOLO" di Bargano di Corzano - per la somministrazione di bevande calde e fredde, erogazione di caffetteria e bevande (solo analcoliche) calde e fredde, di prodotti freschi quali ad esempio, panini confezionati con pane fresco, brioches fresche varie, frutta fresca, gelati di stagione, agli studenti che sono circa n. 450 e al personale scolastico circa n. 200, nonché ai genitori e visitatori occasionalmente presenti in Istituto.

Dall'appalto sono esclusi i distributori automatici di bevande.

Collocazione Bar-ristoro: (piano terra sede "VINCENZO DANDOLO" di Bargano di Corzano) nei locali allo scopo destinati dall'Ufficio Tecnico della Provincia di Brescia.

ART. 5 - DURATA DELLA CONVENZIONE – TERMINE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO – GARANZIE-UTENZE

La Convenzione avrà la durata di anni (tre) a far data dal 01 febbraio 2023 al 31 gennaio 2026. Decorso tale termine, la concessione scadrà di diritto, senza necessità di disdetta, essendo esclusa la tacita proroga facendo salva la possibilità, da parte della stazione appaltante, di provvedere a successivi affidamenti del contratto in applicazione dell'art. 63, c. 5 del D.Lgs. 50/2016 per una durata non superiore a quella originaria, ove ciò non confligga con la normativa in essere.

Ai sensi della normativa vigente (codice dei contratti) il gestore è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria bancaria a favore dell'Istituto a valere fino a trenta giorni successivi all'intera durata del contratto, che viene fissata convenzionalmente € 3.000,00. **La mancata costituzione della garanzia di cui sopra determina la decadenza dell'affidamento da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.** La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento.

I consumi di acqua, energia elettrica dei locali del bar sono a totale carico del Gestore secondo le modalità dell'Amministrazione della Provincia di Brescia.



L'Amministrazione Scolastica si riserva di sospendere, revocare, re-indire la gara, non aggiudicare per motivi di legittimità, opportunità, convenienza, senza che possa essere richiesto dalle Aziende partecipanti a qualsivoglia titolo alcun risarcimento e/o danno.

ART. 6 – SOPRALLUOGO

Ai fini della partecipazione alla procedura in oggetto il **sopralluogo preventivo dei locali del bar** dev'essere **obbligatorio e vincolante**, previo appuntamento via mail all'indirizzo bsis02200a@istruzione.it con il D.S.G.A. o suo sostituto (Allegato A/2).

ART. 7 - TERMINE ULTIMO PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

L'offerta dovrà pervenire in plico chiuso, controfirmato e sigillato sui bordi di chiusura, con su riportato chiaramente la dicitura "CONTIENE OFFERTA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR – RISTORO" all'Istituto d'istruzione Superiore "VINCENZO DANDOLO" di Bargano di Corzano, Ufficio Protocollo – tassativamente **entro le ore 13,00 del 27 gennaio 2023**.

La presentazione di offerte dopo il termine, anche per motivi di forza maggiore, determinerà l'esclusione dalla gara. Non farà fede il timbro postale, in caso di presentazione della offerta oltre il termine stabilito.

ART. 8 – MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Il plico dovrà recare all'esterno le seguenti diciture:

1. "CONTIENE OFFERTA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR – RISTORO"
2. Nominativo, indirizzo, telefono, mail del mittente

All'interno dovranno essere presenti tre buste anche esse chiuse, controfirmate e sigillate sui bordi e recanti all'esterno la dicitura rispettivamente:

Busta n. A – Documentazione amministrativa

Busta n. B – Offerta economica

Busta n. C – Offerta tecnica

La Busta "A-DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" dovrà contenere:

a. Domanda di partecipazione con indicati il cognome, nome, ragione sociale, domicilio e partita IVA dell'offerente. Nel caso in cui l'offerta è presentata da società di persone o capitale dovranno essere indicate le generalità del legale rappresentante. (**Allegato A.1 - richiesta partecipazione e dichiarazioni**)

- Dichiarazione di consapevolezza che il locale è da rendere idoneo con le attrezzature a totale spese del gestore.
- Dichiarazione di possesso delle necessarie licenze di commercio e autorizzazioni di pubblica sicurezza o impegno ad ottenerle in caso di aggiudicazione pena la decadenza dalla gara;



- Autocertificazione dalla quale risulti sia l'iscrizione alla CCIAA per lo svolgimento dell'attività specifica attinente il presente appalto, sia le generalità dei vari rappresentanti;

- Sottoscrizione del titolare o del legale rappresentante della ditta;

- Autocertificazione dalla quale risulti che:

- la ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività, di concordato preventivo;
- nei confronti dell'amministratore e dei rappresentanti legali della ditta non è stata pronunciata condanna con sentenza passata in giudicato per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale per delitti finanziari;
- la ditta è in regola con obblighi relativi al pagamento del contributo previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori ed al pagamento di imposte e tasse secondo la legislazione vigente;
- la ditta non si trova in situazioni di collegamento e di controllo di cui all'art. 2359 c.c. con altre imprese partecipanti né con concorrenti per i quali le relative offerte siano imputabili ad unico centro decisionale;
- la ditta sottoscrive la dichiarazione di presa visione dei locali;
- La Ditta sottoscrive la dichiarazione di aver letto il modello di convenzione;

- Dichiarazione sostitutiva di atto notorio, sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante della ditta:

- di non aver riportato condanne penali ostative all'affidamento del servizio;
- Che non vi è alcun procedimento pendente per l'applicazione di una misura di prevenzione (art. 3 legge n. 1423/66);
- Dichiarazione di impegno a stipulare apposita polizza assicurativa per danni a persone e a cose dall'inizio del servizio ed a rinnovarla annualmente;
- Dichiarazione di accettazione di tutte le condizioni poste dal presente bando e dagli allegati e dalla convenzione.

b) Dichiarazione di avvenuto sopralluogo (**Allegato A.2**)

c) DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA ex artt.80- 83 D.Lgs. 50/2016 e succ.mm.ii. resa nelle forme ex artt. 46 e 47 DPR 445/2000 (corredato di copia doc.identità valido) (**Allegato A.3** Dichiarazione di cui all'art. 80 D.Lgs. 50/2016);

d) Dichiarazione sostituiva di atto notorio possesso requisiti di idoneità professionale (**Allegato A.4**);

e) Patto d'integrità in materia di contratti pubblici controfirmato per accettazione (**Allegato A.5**);

f) Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità del firmatario.

La Busta "B-OFFERTA ECONOMICA" dovrà contenere:

due altre buste contenenti:

- a) Dichiarazione di offerta relativa il contributo triennale – **Offerta minima € 54.000,00 (Allegato n. B.1)**;
- b) Dichiarazione relativa ai prezzi praticati per i vari generi indicati nell'allegato alla presente da redigere sulla scheda stessa – Servizio Ristoro (**Allegato B.2**)

La busta "C-OFFERTA TECNICA" dovrà contenere:

- a) Offerta prodotti di mercato equosolidale e biologici, prodotti per celiaci e prodotti per diabetici e similari (**Allegato C. 1**);



- b) Certificazione qualità del servizio (**Allegato C.2**);

Ciascuna delle dichiarazioni suindicate deve recare in epigrafe l'indicazione della ditta offerente ed essere sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante. L'omissione anche di uno solo dei documenti che devono formare l'offerta comporta l'esclusione dal procedimento. Le presentazioni di documenti aventi contenuto difforme da quello previsto nella presente lettera comporterà l'esclusione dal procedimento nel caso di omessa indicazione di elementi essenziali.

Non saranno prese in considerazione le offerte incomplete delle indicazioni o dei documenti richiesti.

Sono essenziali in ogni loro parte le indicazioni richieste sui documenti sopra di cui alla busta A) busta B) e busta C), pertanto, la relativa incompletezza comporterà l'esclusione dal procedimento.

La partecipazione è gratuita: nulla è dovuto dall'Istituto scolastico per eventuali spese sostenute dagli offerenti per la predisposizione dell'offerta e della documentazione prevista.

ART. 9 - APERTURA DELLE OFFERTE E PERSONE AUTORIZZATE A PRESENZIARE

Le buste contenenti le offerte saranno aperte dalla Commissione di Valutazione presso l'Ufficio di Presidenza dell'Istituto il giorno: **lunedì 30 gennaio 2023 alle ore 10,00**. Tale commissione sarà istituita successivamente alla presentazione delle buste e in tempo utile per l'espletamento dei lavori.

All'apertura delle buste sono ammessi i partecipanti alla gara (o loro rappresentanti purché muniti di delega) che dovranno esibire idoneo documento di riconoscimento.

Dell'esame delle offerte sarà redatto apposito verbale, le cui risultanze finali condurranno alla procedura di aggiudicazione.

ART. 10 - AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione, dopo l'effettuazione dei controlli delle dichiarazioni indicate all'offerta sarà formalizzata mediante comunicazione scritta del Responsabile unico del procedimento e pubblicata sull'albo on line della scuola. Seguirà la sottoscrizione del contratto, inclusa la redazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenza (art. 26 D. Lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni).

Art. 11 - RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESE, CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTI

Non sono ammesse a presentare offerte imprese appositamente e/o temporaneamente raggruppate. È vietata la cessione totale o parziale del contratto così come non è consentito al Gestore il subappalto del Servizio neppure in forma parziale.

ART. 12 - PREDISPOSIZIONE STRUTTURALE DEI LOCALI, ADEGUAMENTO TRAMITE ARREDO SPECIFICO, UTENZE, OBBLIGO DI PRESA VISIONE PREVENTIVA.

La sistemazione dei locali al fine di renderli idonei all'esercizio dell'attività di cui trattasi è a totale carico del Gestore, senza che quest'ultimo possa pretendere indennità o rimborsi di sorta. L'utilizzo dei locali deve avvenire nella piena



osservanza delle norme di comportamento e nel rispetto delle condizioni di sicurezza, igiene e salvaguardia del patrimonio provinciale e comunque di tutti gli impianti presenti nei locali.

Per detta predisposizione dei locali (che sono e restano nell'ambito del Patrimonio della Provincia) nulla potrà pretendere il Gestore a titolo di indennizzo o rimborso.

Il Gestore è tenuto a dotare i locali di attrezzature specifiche, totalmente adeguate alle vigenti normative in materia di igiene e sicurezza, che restano di sua proprietà al termine del contratto.

Il Gestore introiterà direttamente e a proprio beneficio esclusivo, dagli utenti del servizio di ristoro, i relativi proventi. Tale gestione avverrà nel rispetto delle norme civilistiche e fiscali vigenti.

Il Gestore corrisponderà all'Istituto Scolastico il canone di concessione complessivo del triennio, determinato in (offerta minima bando) euro 54.000,00. Per il contributo viene determinato in € 18.000,00 annuale. Il Contributo annuale è da versare in due rate anticipate entro il 30/06 e 30/11 di ogni anno. Nel caso di importi maggiori di € 54.000,00 (offerta minima bando per il triennio) verrà calcolato in proporzione.

Il canone di concessione non è comprensivo della quota forfettaria annuale determinata dai tecnici dell'Amministrazione Provinciale di Brescia per consumo di acqua ed energia elettrica. Il canone sarà versato all'Istituto. L'istituto provvederà successivamente a versare la quota all'Amministrazione Provinciale.

Art. 13 - ESIGENZE DI APERTURA DEL SERVIZIO

Il Servizio deve essere garantito ogni anno scolastico dal suo inizio (1° settembre) fino al termine degli Esami di Stato (indicativamente 15 luglio), dal lunedì al venerdì (salvo diversa scansione dell'orario delle lezioni). Il Servizio rispetterà gli orari di apertura al pubblico definiti dall'Istituto scolastico, dalle ore 7,30 alle ore 15,00. Per taluni periodi (es. sospensione delle attività didattiche e/o altro) eventuali variazioni saranno concordate tra le parti.

Il Gestore si impegna a garantire il prolungamento del servizio nelle giornate e per il tempo in cui siano presenti particolari esigenze (esempio Consigli di classe, Scrutini, esami di Stato, ecc.).

L'Istituto scolastico si impegna a comunicare tempestivamente al Gestore il proprio Piano delle attività ed eventuali cambiamenti dello stesso.

Eventuali ottimizzazioni dell'orario dovranno essere concordate tra le parti.

ART. 14 - REGOLAMENTAZIONE ACCESSO AL SERVIZIO

Possono usufruire del servizio gli studenti, il personale scolastico, nonché i partecipanti a concorsi, commissari d'esame, i genitori degli studenti, gli ospiti a qualsiasi titolo dell'Istituto.

L'accesso al Servizio da parte degli studenti sarà regolamentato in apposito disciplinare.

Al Gestore non è consentito conservare o servire all'utenza del Servizio alcolici e superalcolici né installare macchinette per giochi d'azzardo o elettronici.



ART.15 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il miglior offerente sarà individuato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata secondo i seguenti criteri, fino ad un massimo di 100 punti così ripartiti:

OFFERTA ECONOMICA (max 70 PUNTI)	
- B.1. Dichiarazione di offerta relativa al contributo forfettario triennale – Offerta minima € 54.000,00	MAX PUNTI 20
- B.2. Dichiarazione relativa ai prezzi praticati per i vari generi indicati nell'allegato alla presente – Servizio di ristoro	MAX PUNTI 50

Per la valutazione dell'offerta di cui alla lettera B.1) si procederà come segue:

Punteggio = punti 20 x(moltiplica) somma offerente/(diviso) la somma più alta tra le offerenti

Per la valutazione dell'offerta di cui alle lettere B.2) si procederà per ciascuna offerta come segue: all'offerta il cui prezzo medio, risultante dalla somma matematica dei prezzi dei singoli generi richiesti, è quello minimo (più basso) verrà assegnato il punteggio massimo (50 punti servizio di ristoro)

B.2) RISTORO *Punteggio= punti 50 x somma media più bassa/(diviso) la somma media più bassa tra le offerenti*

OFFERTA TECNICA (max 30 PUNTI)	
- C.1. Offerta prodotti di mercato equosolidale e biologici, prodotti per celiaci e prodotti per diabetici e similari di cui sarà assicurata sempre la presenza per la vendita;	MAX PUNTI 15
- C. 2. Certificazione di qualità; UNI EN ISO 9001:2008 UNI EN ISO 22000 UNI EN ISO 22005	MAX PUNTI 15 di cui: punti 5 punti 5 punti 5

Per la valutazione dell'offerta di cui alla lettera C.1) si procederà come segue:

Verranno assegnati:

- n. 9 punti in caso di offerta di prodotti di mercato equosolidale, biologici e di prodotti per celiaci, diabetici e similari (almeno tre prodotti per ogni categoria);
- n. 15 punti in caso di offerta di prodotti di mercato equosolidale, biologici e di prodotti per celiaci, diabetici e similari (almeno quattro prodotti per ogni categoria);

ART.16 - PROCEDURA E COMMISSIONE DI VALUTAZIONE

La procedura di valutazione si compone delle seguenti fasi, tutte specificatamente verbalizzate:



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 - Fax. 030.9719062 - e-mail: bsis02200a@istruzione.it - Web: www.iisdandolo.gov.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGRASSONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"



- Verifica delle offerte pervenute e della documentazione allegata
- Esame delle singole offerte ed attribuzione del punteggio a ciascuna di esse
- Compilazione della graduatoria
- Aggiudicazione

L'Istituto scolastico si riserva di non procedere all'individuazione del Gestore qualora sussistano o intervengano motivi di interesse pubblico determinanti l'inopportunità di procedere all'aggiudicazione. Nulla è dovuto ai concorrenti in caso di tale eventualità. L'Istituto scolastico si riserva di procedere all'individuazione del Gestore anche nel caso in cui pervenga o rimanga valida una sola offerta purché la stessa risulti congrua secondo i criteri e le procedure sopra descritte e a proprio insindacabile giudizio.

ART.17 - ADEMPIMENTI CONSEQUENTI ALL'INDIVIDUAZIONE DEL GESTORE

Entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione ufficiale di aggiudicazione, il Gestore dovrà produrre tutta la documentazione richiesta dall'Istituto a dimostrazione dei requisiti soggettivi e tecnici dichiarati in sede di offerta.

Successivamente all'esito positivo dell'esame della documentazione prodotta, il Gestore sarà invitato alla sottoscrizione formale del contratto.

Qualora il Gestore individuato non ottemperi alla produzione della documentazione richiesta o non si presenti alla sottoscrizione del contratto, l'Istituto si riserva la facoltà di dichiararlo decaduto e di procedere all'individuazione di altro gestore secondo l'ordine della graduatoria determinata dalla valutazione delle offerte, ovvero di indire una nuova procedura di gara.

Art.18 - ATTREZZATURE, IMPIANTI, MANUTENZIONI, INTERVENTI DI PULIZIA

Il Gestore ha la piena ed esclusiva responsabilità civile, penale ed amministrativa per qualunque atto o fatto relativi alla gestione del Servizio.

Il Gestore è tenuto a custodire e conservare i locali con la diligenza del buon padre di famiglia. Al termine del contratto i locali dovranno essere restituiti in buono stato di conservazione, salvo il deterioramento da normale uso.

L'esercizio delle attività da parte del gestore e dei suoi collaboratori e dipendenti deve conformarsi alle norme di sicurezza ed igienico-sanitarie. Il Gestore è obbligato al rispetto della vigente normativa in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.

Il Gestore si impegna ad adottare attrezzature che permettano la prestazione del Servizio con criteri di igiene, rapidità, e salvaguardia delle qualità organolettiche degli alimenti. Particolare attenzione dovrà essere posta al sistema di cappe aspiranti, alla garanzia della catena del freddo, alle tecniche di sterilizzazione e lavastoviglie, agli attrezzi da taglio e porzionamento.

Il Gestore si impegna al rigoroso rispetto delle vigenti disposizioni di Legge e delle indicazioni eventualmente più restrittive dei regolamenti di igiene pubblica dell'ATS competente. Sarà obbligato a rispettare tutte le indicazioni normative relative ad eventuale emergenza Covid-19 e il relativo protocollo interno di sicurezza della scuola.



Sono a carico del Gestore le spese di manutenzione degli impianti, degli arredi e delle attrezzature funzionali al Servizio, come pure la tinteggiatura dei locali, da ripetere periodicamente ogni qualvolta la situazione igienica lo richieda.

La pulizia dei locali funzionali al Servizio, a carico del Gestore, deve costituire un'operazione quotidiana.

La gestione dei detersivi e dei materiali funzionali alle operazioni di pulizia, così come la gestione dei rifiuti, devono avvenire nel rigoroso rispetto delle norme vigenti.

Art.19 - PERSONALE

Gli addetti al Servizio devono indossare idonei indumenti da lavoro e un cartellino di riconoscimento. Abbigliamento e contegno degli addetti devono comunque essere consoni all'ambiente scolastico ed educativo in cui operano.

Gli addetti alla manipolazione, preparazione, distribuzione di bevande e alimenti devono essere forniti di Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti, ed avere ricevuto idonea formazione ai sensi del TU 81/2008 e s.m.i. relativamente alla salute e alla sicurezza negli ambienti di lavoro.

Il personale deve rispettare le norme di sicurezza contenute nel TU 81/2008 e s.m.i. e contenute nel Documento di Valutazione dei Rischi dell'Istituto.

Gli addetti al Servizio devono curare scrupolosamente la propria igiene personale e rispettare ogni utile accorgimento igienico.

Il Gestore dovrà assumersi gli oneri retributivi, previdenziali e assicurativi conseguenti all'assunzione di collaboratori e dipendenti, secondo gli accordi sindacali di categoria, facendosi quindi carico di ogni responsabilità inherente e conseguente ed esonerando la Provincia e L'Istituto scolastico da ogni responsabilità. Sono pure a carico del concessionario gli eventuali oneri relativi alle autorizzazioni amministrative ed alle licenze necessarie per l'esercizio del servizio.

L'Istituto e la Provincia non rispondono di eventuali dinieghi al rilascio di licenze, concessioni, autorizzazioni e quant'altro da parte delle competenti Autorità, per l'eventuale inadeguatezza (anche sopravvenuta) dei luoghi prescelti per l'esercizio dell'attività di cui trattasi.

Il Gestore dovrà comunicare per iscritto all'Istituto scolastico il nominativo, i dati anagrafici, e i contatti telefonici di reperibilità di tutti i collaboratori, anche occasionali.

ART.20 - TRASPARENZA DEI PREZZI E DEL SERVIZIO

Il Gestore è tenuto ad affiggere in modo ben visibile nei punti di erogazione del servizio il listino prezzi aggiornato e completo di tutti i prodotti disponibili e in vendita al consumo. I prezzi stabiliti in sede di gara e oggetto del conseguente contratto non potranno essere modificati unilateralmente pena la sospensione del servizio e/o la risoluzione del contratto.

Anche gli orari di apertura del Servizio, ed eventuali particolari modalità organizzative di erogazione del Servizio, devono essere portati a conoscenza degli utenti in modo ben visibile.



ART.21 - CONTROLLI

L'Istituto scolastico potrà effettuare periodici controlli sul grado complessivo del Servizio, sul livello di igiene, sul grado di freschezza e sulla qualità di alimenti e bevande, sulle modalità di conservazione, trattamento e distribuzione dei prodotti al consumo, sul rispetto di tutte le norme inerenti il servizio stesso. Analogamente verificherà che il comportamento degli addetti corrisponda ad un clima di correttezza, cortesia e decoro dell'ambiente scolastico.

L'Istituto scolastico si riserva la facoltà di somministrare questionari all'utenza al fine di appurare il livello e la percezione qualitativa del Servizio.

L'esito negativo delle procedure di controllo sopra indicate può dar luogo alla sospensione del Servizio e/o alla risoluzione del contratto per inadempienze del Gestore.

ART.22 - INADEMPIENZE CONTRATTUALI

Ogni inadempienza contrattuale sarà specificatamente contestata per iscritto al Gestore dall'IIS. Nella contestazione sarà fissato il termine entro il quale il Gestore dovrà produrre le proprie osservazioni. Qualora le osservazioni prodotte non vengano ritenute valide, l'IIS adotterà le opportune determinazioni fino alla sospensione del Servizio e/o alla risoluzione del contratto.

La risoluzione del contratto su iniziativa dell'Istituto scolastico può prodursi ai sensi dell'art.1456 CC, in base all'inosservanza di quanto espressamente previsto, a titolo di impegno, di responsabilità e di dovere del Gestore, dal presente articolato e nei seguenti casi:

- Vendita di tabacchi e alcolici;
- Frode nella esecuzione del Servizio;
- Mancato rispetto delle norme di salute e sicurezza sul lavoro, alimentare e delle procedure di HACCP;
- Manifesta incapacità di esecuzione del Servizio o di parti fondamentali di esso;
- Inadempienza accertata alle norme di Legge;
- Reiterate o gravi violazioni delle clausole contrattuali;
- Ritardo nei pagamenti dei contributi annui dovuti;
- Cessione del Gestore di ramo d'azienda specifico e fondamentale per il Servizio;
- Stato di concordato preventivo, fallimento, moratoria, atto di sequestro, pignoramento a carico del Gestore.

Qualora si giunga alla risoluzione del contratto per le motivazioni sopra indicate, il Gestore è tenuto al risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti, ed alla corresponsione di eventuali maggiori spese che la Provincia e/o L'Istituto scolastico dovranno sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

ART. 23 - CAUZIONE DEFINITIVA E POLIZZA ASSICURATIVA

Ai sensi della normativa vigente (codice dei contratti) il gestore è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria bancaria a favore dell'Istituto a valere fino a trenta giorni successivi all'intera durata del contratto, che viene fissata convenzionalmente € 3.000,00. La mancata costituzione della garanzia di cui sopra determina la decadenza dell'affidamento da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria. La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento.



Il Gestore si impegna ad attivare idonee polizze di copertura assicurativa anche a tutela dei locali, che tenga indenne l'Amministrazione aggiudicatrice e la Provincia da tutti i rischi di esecuzione, da qualsiasi causa determinati. Sempre a carico del Gestore dovrà essere stipulata una polizza di responsabilità civile per eventuali danni causati a terzi per l'uso dei locali, fermo restando che la Provincia e L'Istituto scolastico non rispondono in alcun modo dei danni arrecati a terzi derivanti dall'attività svolta dal gestore. Per "terzi" si intendono anche i dipendenti, il personale docente e non docente, gli studenti, gli utenti dell'IIS fruitore, i dipendenti e gli incaricati della Provincia. I massimali e le condizioni delle polizze sono preventivamente concordati con l'Istituto scolastico, d'intesa con i servizi provinciali competenti. Nella polizza L'Istituto scolastico deve essere espressamente considerato terzo. **Al momento della sottoscrizione della convenzione/assegnazione, devono essere precisati gli estremi del contratto assicurativo da parte del soggetto affidatario del servizio>**

ART. 24 - PENALITÀ

In caso di inadempienze contrattuali di lieve entità (comunque tali da non comportare la risoluzione del contratto) che possano compromettere i servizi posti a carico del Gestore quali quelli di apertura e chiusura dell'esercizio, della conservazione dell'attrezzatura, pulizia, manutenzione ordinaria nonché il rispetto delle norme di organizzazione del lavoro e quant'altro previsto dal presente capitolato, l'Istituto scolastico provvederà ad irrogare una penale, determinata in concreto sulla base di una valutazione di stima effettuata, che andrà da un minimo di € 200,00 (€ duecento/00) a un massimo di € 1.000,00 (€ mille/00), con la possibilità di rivalersi sul deposito cauzionale, fermi restando l'obbligo di corrispondere l'eventuale eccedenza e l'obbligo di ricostituire la cauzione.

La penalità sarà applicata previa contestazione scritta al Gestore dell'inadempienza o abuso rilevato e fissazione di un termine per provvedere all'eventuale eliminazione delle cause che hanno determinato la contestazione.

Decorso inutilmente detto temine, si procederà all'applicazione delle penalità senza ulteriori formalità.

Al verificarsi della terza sanzione contrattuale che comporti l'applicazione di una penalità, L'Istituto scolastico potrà recedere, impregiudicata ogni eventuale azione per il risarcimento dei danni compreso quello derivante dalla stipula di un nuovo contratto.

ART. 25 - DIVIETO DI SOSPENDERE O RITARDARE IL SERVIZIO

Il Gestore non può sospendere o ritardare l'erogazione del Servizio con decisione unilaterale in nessun caso, nemmeno quando siano in atto controversie con L'Istituto scolastico o con la Provincia.

La sospensione o il ritardo dei Servizi per decisione unilaterale del Gestore costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del contratto per fatto del Gestore qualora questi, dopo diffida a riprendere le attività entro il termine intimato dal Dirigente Scolastico (legale rappresentante dell'Istituto scolastico) a mezzo raccomandata A/R, non abbia ottemperato. In tale ipotesi restano a carico del Gestore tutti gli oneri e le conseguenze derivanti da tale risoluzione.



ART. 26 - RECESSO

Le parti hanno facoltà di recedere dal contratto, con preavviso di 6 mesi, a mezzo di raccomandata A/R, anche senza giusta causa, senza ulteriori indennizzi, risarcimenti, interessi o altro. Nel caso di recesso da parte del Gestore dovranno essere versati (se non ancora versati nei termini previsti dall'art. 8) i contributi annui per la Provincia e per l'Istituto scolastico fino all'anno scolastico di riferimento termine del servizio.

Per qualsivoglia causa ed in qualsiasi momento il contratto venisse a cessare, il Gestore non potrà vantare alcun diritto, nei confronti della Provincia, a risarcimenti, indennizzi o pagamenti di somme per l'avviamento del bar o ad altro titolo.

ART. 27 - CHIAVI E CUSTODIA DEI LOCALI

L'Istituto fornisce il Gestore delle chiavi e dei codici di attivazione/disattivazione dell'impianto di allarme necessari per l'accesso ai locali del bar. Per consentire l'accesso in caso di emergenza, l'Istituto conserva copia delle chiavi dei locali.

La sostituzione delle chiavi e/o delle serrature dei locali inerenti il servizio è sempre a carico del Gestore, compresa la fornitura all'Istituto delle nuove copie.

ART. 28 - SPESE

Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti l'individuazione del soggetto Gestore, la stipula e la registrazione del contratto, sono a totale carico del Gestore individuato.

ART. 29 - FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie di qualsiasi natura e genere che dovessero insorgere in ordine all'individuazione del soggetto Gestore e alla prestazione del Servizio, non risolvibili tra le parti in via bonaria, è competente il foro di Modena.

ART. 30 - NORME DI RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto dalle clausole e prescrizioni contrattuali, la prestazione del servizio sarà disciplinata dalle norme del Codice Civile e da eventuali norme emanate successivamente alla stipula del contratto.

ART. 31 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati al solo fine di procedere all'espletamento della procedura di gara, in osservanza alla normativa vigente in materia.

Il Gestore è responsabile del trattamento dei dati personali dell'Istituto scolastico e Servizio dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso della Servizio e in esecuzione del presente capitolato di gara.





ALLEGATI

Da inserire nella busta "A"

ALLEGATO "A.1" - Domanda di partecipazione e dichiarazioni;

ALLEGATO "A.2" – Dichiarazione di avvenuto sopralluogo;

ALLEGATO "A.3" - Dichiarazione di cui all'art. 80 D.Lgs. 50/2016;

ALLEGATO "A.4" - Dichiarazione sostitutiva di atto notorio possesso requisiti di idoneità professionale;

ALLEGATO "A.5" - Patto d'integrità in materia di contratti pubblici controfirmato per accettazione;

Da inserire nella busta "B"

ALLEGATO "B.1" – Dichiarazione di offerta relativa al contributo annuale;

ALLEGATO "B.2" – Offerta economica servizio di ristoro su listino bloccato;

Da inserire nella busta "C"

ALLEGATO "C.1" – SCHEDA PRODOTTI DA MERCATO EQUOSOLIDALE/BIOLOGICI-PRODOTTI PER CELIACI-PRODOTTI PER DIABETICI E SIMILARI

ALLEGATO "C.2" – Certificazione/i qualità del servizio;