



Istituti Professionali Perugia  
Cavour - Marconi - Pascal  
costruttori di futuro

## **Istituto di Istruzione Superiore**

**“Cavour – Marconi – Pascal”**

**Sede centrale: loc. Piscille, Via Assisana 40/d - 06154 - PERUGIA**

**Tel. 0755838322 - Fax 07532371**

Sede coordinata loc. Olmo, Via Trasimeno Ovest PG - Tel. 0755171441

Sede coordinata Via Pievaiola 140 - PG - Tel. 0755001598

Email: [ipsiapg@tin.it](mailto:ipsiapg@tin.it) - [pgis03300a@istruzione.it](mailto:pgis03300a@istruzione.it) - [www.ipsiapg.it](http://www.ipsiapg.it)



**OGGETTO: BANDO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR ALL’INTERNO delle sedi dell’ I.I.S. “CAVOUR-MARCONI - PASCAL” Perugia**

**CODICE IDENTIFICATIVO DELLA GARA (CIG): Z1F259058D**

### **IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

RITENUTO di dover procedere, mediante procedura aperta ai sensi del D. Lgs. 50/2016 con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, al fine di assicurare un servizio affidabile, sicuro con la stipula del contratto di fornitura di generi di ristoro (bevande e cibi) presso l’ I.I.S. “Cavour Marconi Pascal Perugia ;

VISTO Il Decreto Interministeriale 1 febbraio 2001, n. 44 Regolamento concernente le “Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche” in particolare il Titolo IV Attività Negoziale art. 31-34;

VISTO D. Lgs. 50/2016

PREMESSO CHE nel rispetto delle finalità e delle indicazioni contenute nella normativa vigente, i servizi e le attrezzature scolastiche di proprietà dell’Istituto sono utilizzate, oltre che per la normale attività scolastica, anche per garantire l’espletamento di iniziative promosse dalla scuola;

VISTO il Disciplinary per la gestione di bar e di servizi di refezione scolastica della Provincia di Perugia .

VISTO quanto deliberato all’unanimità dal C. di Istituto in data 05.10.2018

### **DISPONE**

**IL CAPITOLATO PER AFFIDAMENTO CONCESSIONE E GESTIONE DI SERVIZI BAR PRESSO L’ I.I.S. “Cavour Marconi Pascal di Perugia .**

#### **Art. 1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

Il presente capitolato, nell’ambito applicativo dell’art. 30 del d.lgs. n. 163 del 2006, e D. Lgs. 50/2016 ha per oggetto la concessione del conferimento del servizio di gestione del bar situato

all'interno dell' IIS "Cavour Marconi Pascal " di Perugia sito in via Assisana n.40/d per la somministrazione di alimenti e bevande analcoliche pasti precotti e similari. ED IL SERVIZIO PRESSO LE ALTRI DUE SEDI DISTACCATE DI VIA Pievaiola e Olmo.

Tale gestione consiste nell'utilizzo di spazi e locali appositi arredati con mobili e attrezzature a carico del gestore, per vendere all'interno dei locali dell'istituzione scolastica, prodotti di ristoro alle condizioni e secondo le modalità indicate nel presente capitolato.

Il servizio oggetto dell'appalto deve essere svolto con l'osservanza di tutte le norme previste in materia di produzione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande.

Il servizio bar, oggetto del presente capitolato, si rivolge, principalmente, per la sede sede di Piscille studenti (n. 350 ), personale docente (n. 90 ), personale ATA (n. 22). Sede di via Pievaiola studenti (n. 280 ), personale docente (n. 40 ), personale ATA (n. 8 ) e sede di Olmo . studenti (n. 240 ) personale docente (n. 30) e personale ATA ( n.8) rispettivamente a 5 Km e 8 Km di distanza dalla sede di Piscille. (I dati sono puramente indicativi e soggetti a variazione) – In base alla disponibilità possono essere messi a disposizione dei locali per offrire il servizio direttamente anche presso le due sedi sopra descritte.

Premesso che il servizio bar è stipulato a favore dell'utenza dell' IIS "Cavour Marconi Pascal " di Perugia , il Dirigente Scolastico potrà autorizzare l'utilizzo del servizio, senza che ciò causi disservizio o arrechi disturbo all'attività didattica e, comunque, in orario diverso rispetto alla ricreazione dell' IIS "Cavour Marconi Pascal " di Perugia , anche ad alunni e al personale docente e non docente, di altri Istituti o Scuole.

Il servizio di bar non può comportare nessun tipo di onere e responsabilità per l' IIS "Cavour Marconi Pascal " di Perugia . Si precisa che l'utilizzo del bar da parte dell'utenza è facoltativo e pertanto il gestore non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche, anche di natura economica del contratto per l'eventuale mancata fruizione del bar da parte dell'utenza e dei lavoratori dell' IIS "Cavour Marconi Pascal " di Perugia

#### Art.2 SCOPO DELLA GESTIONE

La gestione viene richiesta al solo fine di soddisfare l'interesse generale dell'amministrazione e più

in particolare l'interesse del personale scolastico – docente e non docente – e degli studenti, fornendo agli stessi la possibilità di fruire di un comodo punto di ristoro dentro la struttura scolastica della sede di Piscille. Mentre per le sedi di Via Pievaiola e Olmo saranno messe a disposizione idonei locali.

#### Art.3 DURATA CONTRATTUALE DELLA CONCESSIONE

Il presente servizio di gestione ha la seguente durata: 01.01.2019 – 31.12.2021 non rinnovabile automaticamente. L' IIS "Cavour Marconi Pascal di Perugia ha tuttavia la facoltà di richiedere

la prosecuzione del servizio anche dopo la scadenza del termine per un massimo di otto mesi durante i quali la Ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura alle stesse condizioni dell'aggiudicazione. Il Consiglio di Istituto ha deliberato, inoltre, che la ditta entro 15 gg. dopo la scadenza della concessione deve liberare i locali.

#### Art. 4 MESSA A DISPOSIZIONE DEI SERVIZI

Per l'espletamento del servizio l' IIS "Cavour Marconi Pascal " di Perugia mette a disposizione del gestore apposito locale (la zona atrio e un locale posto al primo piano dell' edificio A più un piccolo magazzino con annesso servizio igienico posto sempre allo stesso piano) ubicato all'interno dell'istituto sede di Piscille . I locali sono da destinare per il solo uso di gestione del bar interno con divieto di mutamento di destinazione. E' vietata la concessione a terzi dell'uso, anche saltuario della struttura oggetto della presente procedura di gara o di parte di essa.

La messa a disposizione dei predetti locali non configurerà in alcun modo locazione di unità immobiliari destinate ad attività commerciali e pertanto non sarà sottoposta alla disciplina delle locazioni urbane. Gli arredi del locale dovranno essere a carico del Gestore , si precisa che i locali di cui sopra sono concessi in uso al Gestore dalla Provincia di Perugia nel rispetto delle prescrizioni contenute nel presente capitolato.

L'elevata qualità del servizio richiesto viene intesa in senso ampio, comprendendo: Gli spazi (intesi come locali e relative pertinenze) del bar sono di proprietà dell'Amministrazione Provinciale di Perugia (di seguito più, brevemente, denominata "APP").

L'apertura e la gestione di servizi di bar, ristorazione e refezione su aree di proprietà provinciale o nella disponibilità o uso della Provincia sono regolamentati dal Disciplinare per la gestione di bar e di servizi di refezione scolastica della Provincia di Perugia (allegato A).

Il Gestore al momento di sottoscrivere il contratto dovrà accettare il disciplinare deliberato l'Amministrazione Provinciale di Perugia per l'utilizzo dei locali e di conseguenza impegnarsi a corrispondere alla Provincia di Perugia il canone che la stessa applica sulla base dei parametri stabiliti con proprie delibere (Dichiarazione di affidamento incarico per la gestione di bar e di servizi di refezione in spazi provinciali e accettazione del relativo disciplinare provinciale –

#### Art.5 CONTRIBUTO CONTRATTUALE

Il gestore dovrà corrispondere, a titolo di contributo a sostegno delle attività didattiche dell'Istituto contrattuale per l'utilizzazione dei servizi di ristoro, dovrà versare un contributo a favore di Istituto "IIS "Cavour Marconi Pascal " DI PERUGIA " non inferiore a € 2.400,00 per il primo anno ed eventualmente soggetto a revisione negli anni successivi di validità del contratto.

DA VERSARE IN UN'UNICA SOLUZIONE ENTRO IL 30 DICEMBRE DI OGNI ANNO .

Qualora i pagamenti vengono effettuati oltre i 10 giorni della scadenza, l'Amministrazione potrà

richiedere l'applicazione dell'interesse di mora sulla somma dovuta nella misura del 10% annuo rapportato ai giorni di ritardato pagamento. Il mancato pagamento di una sola rata determina ipso iure la risoluzione immediata della convenzione in essere dell'affidamento.

Il versamento dovrà essere effettuato mediante bonifico bancario intestato IIS "Cavour Marconi Pascal" DI PERUGIA.

#### Art. 6 ONERI A CARICO DEL GESTORE

Il gestore dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato, a tutte le norme di legge

in vigore in materia di ristorazione collettiva e ad applicare il sistema di autocontrollo dell'igiene

dei prodotti alimentari basato sui principi H.A.C.C.P. previsti dal D.L.vo 155/97.

In particolare il gestore si impegna a far rispettare agli utenti il divieto di fumare nel locale Bar e garantisce i seguenti punti:

- la fornitura delle attrezzature, macchinari, banco bar e il retrobanco, arredi, comprese le stoviglie, necessari alla produzione, somministrazione, conservazione e gestione dei prodotti alimentari e di bevande, che dovranno essere obbligatoriamente conformi alle vigenti normative e ottemperare ai requisiti di igiene e prevenzione infortuni;
- la fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari;
- la fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio;
- tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dal gestore a proprio nome, con esonero espresso dell'amministrazione da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti. I generi di consumo devono essere di ottima qualità ed in quantità sufficiente da garantire la continuità del servizio. Il latte utilizzato per il servizio di banco dovrà essere del tipo "Lunga conservazione".

I prodotti da forno confezionati devono essere conformi alle norme vigenti, dovranno essere confezionati dovranno avere sulla confezione la denominazione della Ditta produttrice, ingredienti e data di scadenza. Per i prodotti da banco sfusi gli ingredienti dovranno essere esposti in apposite tabelle indicando anche il nominativo della ditta produttrice. Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere privi di additivi non consentiti dalla legge. Il pane dovrà essere prodotto con farina di grano e con l'eventuale aggiunta di olio di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato. I panini per la ricreazione devono essere preparati in loco. Le verdure e la frutta devono essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici delle stesse, non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti. I salumi: l'esterno non deve presentare patine né odori sgradevoli, il grasso deve essere compatto senza parti ingiallite o

sapore di rancido e non deve essere in eccesso; il prosciutto cotto deve essere avvolto in idoneo plastico sottovuoto all'interno del quale non deve esserci liquido percolato, non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colore, o iridescenza, picchiettatura o alveolatura o altri difetti. Il prosciutto crudo: deve essere del prosciutto D.O.P. munito di contrassegno atto a consentire in via permanente l'identificazione ottenuto da cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in Italia non devono risultare additivi non consentiti dalla Legge non deve presentare difetti colore odore o altro genere dovuti ad una scorretta maturazione e conservazione. Le bibite non dovranno essere di sottomarche;

- la pulizia, sanificazione e disinfestazione dei locali bar e dei locali adiacenti utilizzati dal gestore, nonché di tutti gli impianti, apparecchiature, arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie utilizzate per la preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande;

- la manutenzione ordinaria dei locali compresa una tinteggiatura annuale delle pareti dei locali riservati al pubblico;

- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio, ivi compreso l'onere per l'acquisto delle parti sostitutive e dei materiali di consumo;

- la raccolta differenziata ed il trasporto dei rifiuti, nel rispetto della vigente normativa in materia, derivanti dall'attività espletata;

- il trasporto, l'installazione, il collaudo, la messa in funzione, la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le apparecchiature ed attrezzature occorrenti per la gestione del bar. Nel corso della vigenza contrattuale, il gestore dovrà altresì integrare e/o sostituire a proprie spese le apparecchiature, attrezzature, arredi e stoviglie non più funzionanti con altri. Qualora il gestore non provveda puntualmente alla suddetta manutenzione ordinaria e Il gestore dovrà comunque garantire il servizio anche durante gli interventi manutentivi;

- l'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per l'uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, arredi e delle stoviglie in dotazione al bar;

- la retribuzione, completa degli elementi accessori ed aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze ed i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;

- tutte le procedure di controllo di qualità del servizio previste dal D.L. 26/5/97 n. 155;

- in generale, il rispetto di tutte le normative vigenti in materia e l'ottemperanza a eventuali prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni ecc. che dovessero essere accertate da parte dei N.A.S. e/o altri servizi di vigilanza. Il gestore dovrà essere munito dell'autorizzazione per l'apertura degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande previste dall'art. 3 della Legge 25/8/91 n. 287 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché delle

autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività. Tutte le spese necessarie per l'ottenimento delle predette autorizzazioni restano a carico esclusivo del gestore;

- il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- le spese per le autorizzazioni amministrative e sanitarie prescritte per l'attivazione del posto di ristoro (in particolare autorizzazioni sanitarie ex art. 2 legge 30.04.62 n. 283, licenze d'esercizio etc.);
- le spese di accensione di una polizza per i rischi derivanti dall'esercizio dell'attività, presso una Compagnia di Assicurazione abilitata, con massimali congrui;
- le spese per il rispetto delle misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro previste dal D.Lgv. 81/08;
- ogni onere diretto e indiretto derivante dall'assunzione della gestione del bar ai sensi del presente capitolato.

#### Art.7 SPESE DI ESERCIZIO

Sono a carico del gestore le tasse e le imposte dirette ed indirette di esercizio, di rivendita .

.Il gestore dovrà ottemperare e farsi carico degli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi, sanciti dalla normativa vigente, conseguenti all'assunzione di collaboratori, secondo gli accordi sindacali di categoria; con tale carico si intende sollevare l'amministrazione 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.

#### Art. 8 MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO – ORARI

I beni oggetto della vendita sono quelli normalmente rientranti nelle categorie riferite all'esercizio commerciale di un bar. Il concessionario deve assicurare il servizio bar con gestione a proprio esclusivo rischio e responsabilità, in forma organizzata autonoma di mezzi e attrezzature e personale secondo quanto prescritto dal presente capitolato e dalla vigente normativa in materia. Il

servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti e dovrà essere

eseguito a regola d'arte sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste delle garanzie igienico-sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio. La tutela del

consumatore dovrà essere assicurata in applicazione della normativa vigente con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti e alla visibilità dei prezzi. Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ingredienti e prezzi. I prezzi dei generi e delle merci poste in

vendita dovranno essere affissi nel locale e non potranno essere superiori a quelli degli esercizi pubblici di pari categoria, mantenendo la percentuale di ribasso offerto al momento della stipula del

contratto ad ogni variazione del listino prezzi ufficiale in vigore nei locali di 3<sup>a</sup> categoria. Potranno

essere erogati nuovi generi solo dopo aver concordato con il dirigente scolastico il prezzo di vendita e il Consiglio di Istituto.

Il Gestore del bar dovrà garantire nell'esercizio dell'attività un adeguato livello di decoro nel rispetto dell'immagine dell'Amministrazione.

Il gestore dovrà erogare il servizio bar dal lunedì al venerdì osservando il seguente orario:

martedì, mercoledì e giovedì dalle ore 7,50 alle ore 2,50, Lunedì e venerdì dalle ore 7,50 alle ore 15,00 con la possibilità di servire pasti pre-cotti confezionati o preparati al momento

La cessazione del servizio non potrà avvenire prima delle ore indicate, in coincidenza di riunioni

assembleari e/o collegiali, di attività extracurricolari e di corsi di aggiornamento previsti di norma

in orario pomeridiano, ferma restando la possibilità per il gestore di erogare il servizio fino al termine delle attività pomeridiane. L'orario potrà essere modificato qualora la Scuola adotti orari

diversi. Il gestore dovrà garantire, entro gli orari di servizio su indicati, la piena disponibilità di tutti

i generi di consumo necessari, garantendo fino all'orario di chiusura un congruo quantitativo di generi alimentari.

Durante il periodo di sospensione delle attività didattiche il servizio potrà essere erogato dal lunedì

al venerdì dalle ore 8,30 alle ore 12,30.

E' fatto divieto al concessionario di erogare il servizio a persone che non siano facenti parte degli

studenti, del corpo docente, degli operatori scolastici e dei genitori degli studenti della scuola. E' vietata la vendita o comunque la distribuzione di bevande alcoliche.

E' vietato tenere deposito di materie infiammabili in quantità eccedente il fabbisogno giornaliero o

materie producenti esalazioni moleste, installare apparecchi ed altri oggetti di peso eccessivo, senza la preventiva autorizzazione, esercitare nell'Istituto il servizio di ristoro non previsto nel capitolato e comunque rumoroso, molesto o fonte di odori sgradevoli, esporre insegne, targhe o scritte sulle pareti esterne, interne o sulle finestre, con esclusione del listino prezzi, senza la preventiva autorizzazione scritta.

Il concessionario è tenuto a garantire comunque il servizio di ristoro per tutta la durata della concessione. Pertanto al fine di assicurare la continuità del servizio stesso nell'evenienza del caso

che viene indicato, il concessionario dovrà assicurare quanto segue:

a) malattia o grave impedimento comprovato: indicare il temporaneo sostituto, come soggetto idoneo che abbia i requisiti richiesti dal presente atto. Il concessionario rimarrà sempre e comunque unico responsabile nei confronti dell'Istituto, anche in caso di inadempienza per fatti o cause di costui.

#### Art.9 DETERMINAZIONI DEI PREZZI

Il listino prezzi degli alimenti e bibite è compreso nell'allegato che fa parte integrante del presente

Capitolato.

#### Art. 10 IGIENE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Il gestore dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni vigenti in materia. I prodotti deteriorabili dovranno essere conservati in frigo secondo le temperature previste dalla vigente normativa in materia. I residui alimentari e gli altri scarti della produzione alimentare dovranno essere gestiti e trattati in base alla

normativa in vigore e dovranno sostare negli ambienti del bar non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione, somministrazione quotidiana degli alimenti.

#### Art. 11 PERSONALE

Qualora il gestore si avvalga di proprio personale dovrà garantire che lo stesso sia qualificato, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni

generali con particolare riferimento all'art. 5 del Decreto legislativo n. 114 del 31/3/98. Il personale

dovrà essere in linea con la normative vigenti del C.C.N.L. di riferimento della categoria. Il gestore



è tenuto all'osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di igiene degli

alimenti, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di assicurazione degli operatori contro gli infortuni, delle assicurazioni sociali, dell'inquadramento contrattuale, degli accordi sindacali nazionali e locali per il personale dipendente. Ogni addetto in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste e dovrà risultare per tutta la durata del servizio in possesso della prescritta documentazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia. Dovrà inoltre mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale. L'amministrazione si riserva di procedere a controlli indipendentemente da quelli disposti dalle competenti autorità sanitarie locali, nei confronti del personale adibito al servizio. L'amministrazione potrà richiedere la sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivo di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro. A richiesta del Dirigente scolastico, il gestore dovrà inoltre esibire i libri paga e matricola del personale addetto e le ricevute dei versamenti contributivi prescritti dalle vigenti disposizioni in materia. Nessun rapporto di lavoro verrà ad instaurarsi tra l' "I.I.S. "Cavour Marconi Pascal" di Perugia e il personale addetto all'espletamento del servizio bar, che lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del gestore.

Il gestore è responsabile nei confronti sia dell'Amministrazione che dei terzi della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio. Esso è tenuto al rispetto delle disposizioni legislative e regolamenti sulla sicurezza e igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori.

#### Art. 12 VARIAZIONI PER SOSPENSIONE DEL SERVIZIO E LAVORI STRAORDINARI

La Ditta non potrà avanzare eccezioni o pretese di sorta per eventuali sospensioni del servizio per

un periodo di tempo nel caso in cui l'ente locale proprietario degli edifici accerti la necessità di procedere a lavori di messa a norma o comunque necessari per la sicurezza o la manutenzione straordinaria (lavori di manutenzione, ecc.). In tal caso al gestore non sarà dovuto alcun risarcimento per la sospensione dell'attività. Alla Ditta potrà inoltre essere richiesto di sostituire temporaneamente, in caso di lavori di manutenzione, ecc., il normale servizio con la somministrazione di generi di bar trasportati dall'esterno.

#### Art.13 LIVELLO QUALITATIVO DEL SERVIZIO

E' fatto obbligo al gestore di osservare le vigenti norme igieniche e sanitarie in materia di preparazione, confezionamento e conservazione dei generi alimentari destinati alla vendita al dettaglio.

#### Art. 14 CONTROLLI

L' I.I.S. "Cavour Marconi Pascal" di Perugia si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento controlli qualitativi/quantitativi sulle prestazioni contrattuali aventi per oggetto:

- condizioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate;
- verifica di particolari situazioni relative alla carenza e/o mancanza di prodotti;
- qualità dei prodotti forniti;
- modalità di svolgimento del servizio;
- rispetto in materia di igiene degli alimenti previste dal D.L.vo 155/97e successive integrazioni e/o sostituzioni.;
- sicurezza dei dipendenti della ditta in materia di tutela della salute degli ambienti di lavoro sendo il d.lgs. 81/08 ;
- rispetto di tutte le norme previste dal presente capitolato.

Gli Organi Amministrativi della Provincia o dell'Istituto potranno effettuare in qualunque momento

ispezioni amministrative e/o tecniche, avvalendosi di funzionari all'uopo incaricati per la verifica

del rispetto delle condizioni previste nella concessione.

Qualora a seguito delle suddette verifiche dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative

l'Amministrazione unilateralmente si riserva di adottare i provvedimenti del caso fino alla revoca del contratto stesso.

La commissione di vigilanza, di cui al successivo art. 15 del presente capitolato, effettuerà per conto della scuola dei controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza e sulle modalità di conservazione degli alimenti. I verbali stilati dalla Commissione di Vigilanza in occasione dei sopralluoghi dovranno essere controfirmati da un responsabile incaricato della gestione. Dovrà essere adibito al servizio un numero di unità di personale tale, per quantità, qualificazione professionale , da garantire con continuità un servizio all'utenza rapido ed efficiente. In particolare nelle ore di punta dovranno essere impiegati addetti in numero adeguato.

#### Art.15 COMMISSIONE DI VIGILANZA

La commissione di vigilanza, da nominarsi da parte del Dirigente scolastico, sovrintende e vigila sul funzionamento del servizio sia nei riguardi del gestore che nei riguardi del personale e degli studenti. Ove particolari esigenze lo richiedano i controlli potranno essere eseguiti con maggior

frequenza. A tale commissione devono essere indirizzati gli eventuali richiami in forma scritta sia

da parte del gestore che da parte dei fruitori del servizio. I nominativi dei componenti la commissione dovranno essere pubblici ed affissi all'albo dell'istituzione scolastica. Per la valutazione del servizio la commissione può prevedere la compilazione di schede da compilarsi non in forma anonima da parte degli utenti del bar per esprimere il gradimento del servizio.

#### Art.16 SUBAPPALTO E CESSIONE

E' assolutamente vietato, e salvo risarcimento di ogni danno e spese dell'amministrazione, la cessione totale o parziale del contratto nonché il subappalto.

#### Art. 17 INADEMPIENZE, PENALI E CLAUSULA RISOLUTIVA

Qualora il servizio reso dal soggetto aggiudicatario risultasse inadeguato, L' I.I.S. "Cavour Marconi Pascal" di Perugia formulerà i propri rilievi scritti previa eventuale segnalazione scritta da parte degli utenti. Nel caso in cui i disservizi siano imputabili a responsabilità del gestore, e non siano risolti con la mancata ottemperanza a quanto richiesto nel termine di 8 giorni dal ricevimento della contestazione potrà determinare la risoluzione del contratto per inadempienza.

Il contratto si intenderà risolto di diritto ex art. 1456 C.C. con decorrenza immediata mediante semplice comunicazione scritta da inviarsi a mezzo raccomandata A.R. qualora vengano riscontrate delle inadempienze a carico della Ditta.

Le prestazioni e/o le modalità di adempimento, alle quali viene attribuito carattere di essenzialità ai

fini della risoluzione contrattuale, sono così individuate:

- qualità del servizio non conforme a quanto prescritto dal presente capitolato;
- qualità degli alimenti distribuiti e qualità delle prestazioni;
- rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio;
- irregolarità a seguito dei controlli effettuati dall'Amministrazione;
- qualità e stato di conservazione delle merci;
- igiene generale dei locali, delle attrezzature e del personale addetto;
- corretto stato e uso dei locali, attrezzature e arredi;
- rispetto delle norme di sicurezza;
- impiego del personale non corrispondente a quanto prescritto dal Capitolato;
- sospensione, abbandono o mancata effettuazione anche saltuaria del servizio da parte del gestore;
- in caso di cessione di contratto o di subappalto;
- cambio di destinazione d'uso dei locali;

- reiterati ritardi o omissioni nel pagamento della indennità dovuta alla scuola.

Nelle ipotesi prescritte nel presente articolo, qualora le stesse determinino la risoluzione del contratto per inadempienza, è fatto obbligo da parte della Ditta il risarcimento degli eventuali danni

subiti derivanti dal ricorso ad altro soggetto fornitore del servizio. L' IIS "Cavour Marconi Pascal" di Perugia ha facoltà di esercitare i diritti indicati senza aver prima intimato o costituito in mora il fornitore e senza bisogno di pronuncia giudiziaria; benefici ai quali la Ditta aggiudicataria rinuncia con la stessa presentazione dell'offerta.

#### Art. 18 RICONSEGNA LOCALI

I locali dovranno essere restituiti all' L' IPSIA Cavour Marconi" di Perugia nello stesso stato della consegna. Tutte le attrezzature, gli arredi ed i macchinari dovranno essere rimossi a cura e spese del gestore entro i termini intimati dall'Amministrazione.

#### Art. 19 MODALITA' PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

- Le offerte dovranno pervenire , in busta bianca anonima A4, entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 07 dicembre 2018 . all'Ufficio Tecnico dell' IIS "Cavour Marconi Pascal" di Perugia

L'Istituto è esonerato da ogni responsabilità per eventuali ritardi o errori di recapito.

- La presentazione dell'offerta dopo il termine, anche per motivi di forza maggiore, determinerà l'esclusione dalla gara. Farà fede il timbro di protocollo da parte dell'Istituto.

- L'offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra.

- Il plico dovrà recare la dicitura " affidamento concessione e gestione di servizi bar"

L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'Amministrazione.

Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, in seduta pubblica, alle ore 12,30 del 11 Dicembre 2018 , un'apposita commissione, nominata dal dirigente scolastico procederà all'apertura delle buste.

L'esame delle offerte e l'attribuzione dei punteggi al fini della graduatoria provvisoria saranno effettuati dalla commissione in seduta riservata e reso pubblico nel sito della scuola ( la documentazione sarà a disposizione dei partecipanti )

#### Art. 20 DOCUMENTI PER LA GARA

La Ditta dovrà produrre la seguente documentazione:

1) una copia del capitolato debitamente sottoscritta dal Legale Rappresentante della Ditta in segno di accettazione; (Allegato B)

2) dichiarazione resa dal Legale Rappresentante ai sensi del Decreto Legislativo 28/12/2000 n. 445 e successive modificazioni ed integrazioni, utilizzando l'allegato modello debitamente compilato e sottoscritto. (Allegato C)

La Ditta dovrà inviare la documentazione prevista dalla vigente legislazione antimafia che le verrà

richiesta da questa Amministrazione con apposita nota scritta, assieme alla produzione, in originale

o in copia autenticata nelle forme di legge, di tutta la documentazione comprovante quanto dichiarato. La mancata o incompleta ottemperanza a quanto stabilito dal presente articolo comporterà l'automatica decadenza dall'aggiudicazione del rinnovo.

#### Art. 21 ULTERIORI DOCUMENTI RICHIESTI

Ai fini della valutazione di qualità è richiesto alla ditta la seguente documentazione:

- 1) listino prezzi , debitamente compilato e sottoscritto, recante per ciascuna voce l'indicazione del prezzo offerto e della tipologia della merce (Allegato D - sottoscritto dal legale rappresentante della Ditta);
- 2) relazione indicante gli eventuali servizi aggiuntivi offerti;
- 3) ammontare del contributo spese offerto alla scuola.

Il Gestore, sia nel caso di impresa individuale, sia nel caso di società, è tenuto a produrre, almeno

10 giorni prima dell'inizio del servizio, la seguente documentazione, in difetto della quale non potrà

dare inizio al servizio:

1. polizza RC (obbligatoria);
2. scheda tecnica delle apparecchiature installate;
3. dichiarazione di aver assolto a tutti gli obblighi derivanti dalle norme di sicurezza e salute sul lavoro previsti dal D.Lgs 81/08 e successive modificazioni e integrazioni.

#### Art. 22 MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE RINNOVO CONCESSIONE

La procedura di aggiudicazione è quella indicata dall'art. 30 D.Lgs. 163/2006, nello specifico la procedura negoziata.

Le offerte dovranno essere sottoscritte dal titolare/legale rappresentante della Ditta. I prezzi dell'offerta dovranno essere comprensivi di I.V.A. e di ogni onere a carico del Gestore.

Allo svolgimento del procedimento di aggiudicazione provvederà un'apposita commissione nominata e presieduta dal Dirigente Scolastico e composta dal Direttore S.G.A. dell'Istituto. Ai fini della formazione della graduatoria delle offerte, la commissione attribuirà a ciascun concorrente un punteggio da zero a 120 punti, determinato, considerando:

a) Da 0 a 40 punti la convenienza economica dei prezzi espressa come % di sconto. Il punteggio sarà attribuito secondo il seguente procedimento:

$$X = \frac{Po \times C}{Pi}$$

Legenda:

X= punteggio attribuibile alla ditta in esame

Pi= migliore percentuale di sconto applicato, tra le offerte pervenute;

C = punteggio massimo attribuibile (40 punti);

Po = percentuale da valutare, indicata da ciascun concorrente

Nella determinazione del punteggio saranno valutati anche i decimali (n. 2) e non si procederà all'arrotondamento.

b) da 0 a 50 punti l'affidabilità della Ditta

(A) per ogni anno di gestione servizio bar c/o esercizi pubblici o all'interno di circoli sportivi e/o centri ricreativi ed altro = punti 2 e fino ad un massimo di punti 20;

(B) per ogni anno di gestione servizio bar in ambito scolastico = punti 3 e fino ad un massimo di punti 40

( La somma dei punti delle Lettere A e B - di cui al punto b non potrà superare 50).

c) da 0 a 20 punti l'idoneità dell'organizzazione

1 unità = punti //

2 unità = punti 10

oltre 2 unità = punti 20

d) valore del contributo annuo a scopo didattico max 10 punti

valore minimo richiesto fino 10% in più punti 2

valore minimo richiesto fino 15% in piu punti 4  
valore minimo richiesto fino 20 % in piu punti 6  
valore minimo richiesto fino 25 % in piu punti 8  
valore minimo richiesto oltre i 25 % in piu punti 10

In caso di parità di punteggio si procederà a sorteggio.

#### Art. 23 RESPONSABILITA DEL FORNITORE

La Ditta si assumerà la responsabilità per danni a persone, sia a terzi che propri dipendenti e cose

che dovessero verificarsi durante l'esecuzione del presente appalto, tenendo in ogni caso sollevata

da ogni responsabilità l'appaltante.

L'Amministrazione è esonerata da responsabilità nei casi di interruzione del servizio di ristoro per

scioperi, assenze alunni, ecc. o deficienze del servizio o per cause indipendenti dalla Sua volontà. In custodite nel locale, i danni saranno risarciti dagli autori del furto. L'Istituto e la Provincia sono esonerati da ogni responsabilità per danni che dovessero derivare dall'esecuzione impropria dei servizi oggetto del presente bando ai propri beni e/o a beni di terzi.

#### ART. 24 SOPRALLUOGO

A pena di esclusione ed al fine di poter elaborare una più precisa offerta, i soggetti offerenti dovranno effettuare un sopralluogo in tempi da concordare con il DSGA dell'Istituto, sig. Baiocchi Giuliano – tel. 0755838322. Durante il sopralluogo saranno mostrati i locali che verranno dati in consegna al gestore. Dell'avvenuto sopralluogo sarà immediatamente rilasciata apposita dichiarazione a firma congiunta del DSGA dell'Istituto e della persona che ha effettuato il sopralluogo.

#### Art. 24 SPESE CONTRATTUALI

Tutti gli oneri e gli adempimenti connessi alla gestione del servizio saranno a carico dell'assegnatario che per nessuna ragione potrà chiedere contributi all'istituto.

Fanno carico al fornitore le tasse di bollo e di registrazione del contratto di proroga, le spese di scritturazione, copia, ecc., nonché, ove sia fatto ricorso al notaio, le spese notarili. A carico del fornitore sono altresì le spese comunque connesse alla fornitura e, in caso di soccombenza

conseguente alla procedura di controllo precedentemente descritta, anche quelle relative alle perizie che si rendessero necessarie per verificare la qualità dei beni.

#### Art. 25 CONTRASTO DI NORMATIVE E NORMA DI RINVIO

In caso di difformità tra le norme del capitolato e quelle degli atti del procedimento, si applica la norma più favorevole per l'Amministrazione.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si rinvia alle disposizioni contenute nella normativa comunitaria, statale e regionale vigente oltre che nel Codice Civile.

#### Art. 26 NORME FINALI

La concessione dei servizi implica l'accettazione incondizionata di tutte le clausole, norme e condizioni contenute nel presente capitolato, il quale dovrà essere restituito controfirmato in segno

di conferma e accettazione. Saranno, altresì, approvate le condizioni previste dal disposto di cui all'art. 1341 del C.C. previste nel presente capitolato; l'accettazione incondizionata e senza riserve

delle clausole di cui all'art 1341 del C.C. si intende soddisfatta mediante la controfirma in calce del

presente capitolato.

Non sono opponibili intese a qualsiasi titolo e con chiunque verbalmente intercorse.

#### Art. 27 FORO COMPETENTE

Le parti contraenti per qualsiasi controversia riconoscono il Foro di Perugia come unico competente.

**IL DIRIGENTE SCOLSTICO**  
**Prof. Ing. Giuseppe Materia**  
*Firma autografa sostituita a mezzo stampa*  
**Ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D. L.vo n. 39/1993**



## ALLEGATO B

IL CAPITOLATO PER AFFIDAMENTO CONCESSIONE E GESTIONE DI SERVIZI BAR PRESSO L' I.I.S. "Cavour Marconi Pascal di Perugia .

### Art. 1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente capitolato, nell'ambito applicativo dell'art. 30 del d.lgs. n. 163 del 2006, e D. Lgs. 50/2016 ha per oggetto la concessione del conferimento del servizio di gestione del bar situato all'interno dell' IIS "Cavour Marconi Pascal " di Perugia sito in via Assisana n.40/d per la somministrazione di alimenti e bevande analcoliche pasti precotti e similari. ED IL SERVIZIO PRESSO LE ALTRI DUE SEDI DISTACCATE DI VIA Pievaiola e Olmo.

Tale gestione consiste nell'utilizzo di spazi e locali appositi arredati con mobili e attrezzature a carico del gestore, per vendere all'interno dei locali dell'istituzione scolastica, prodotti di ristoro alle condizioni e secondo le modalità indicate nel presente capitolato.

Il servizio oggetto dell'appalto deve essere svolto con l'osservanza di tutte le norme previste in materia di produzione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande.

Il servizio bar, oggetto del presente capitolato, si rivolge, principalmente, per la sede sede di Piscille studenti (n. 350 ), personale docente (n. 90 ), personale ATA (n. 22). Sede di via Pievaiola studenti (n. 280 ), personale docente (n. 40 ), personale ATA (n. 8 ) e sede di Olmo . studenti (n. 240 ) personale docente (n. 30) e personale ATA ( n.8) rispettivamente a 5 Km e 8 Km di distanza dalla sede di Piscille. (I dati sono puramente indicativi e soggetti a variazione) – In base alla disponibilità possono essere messi a disposizione dei locali per offrire il servizio direttamente anche presso le due sedi sopra descritte.

Premesso che il servizio bar è stipulato a favore dell'utenza dell' IIS "Cavour Marconi Pascal " di Perugia , il Dirigente Scolastico potrà autorizzare l'utilizzo del servizio, senza che ciò causi disservizio o arrechi disturbo all'attività didattica e, comunque, in orario diverso rispetto alla ricreazione dell' IIS "Cavour Marconi Pascal " di Perugia , anche ad alunni e al personale docente e non docente, di altri Istituti o Scuole.

Il servizio di bar non può comportare nessun tipo di onere e responsabilità per l' IIS "Cavour Marconi Pascal " di Perugia . Si precisa che l'utilizzo del bar da parte dell'utenza è facoltativo e pertanto il gestore non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche, anche di natura economica del contratto per l'eventuale mancata fruizione del bar da parte dell'utenza e dei lavoratori dell' IIS "Cavour Marconi Pascal " di Perugia

### Art.2 SCOPO DELLA GESTIONE

La gestione viene richiesta al solo fine di soddisfare l'interesse generale dell'amministrazione e più

in particolare l'interesse del personale scolastico – docente e non docente – e degli studenti, fornendo agli stessi la possibilità di fruire di un comodo punto di ristoro dentro la struttura scolastica della sede di Piscille. Mentre per le sedi di Via Pievaiola e Olmo saranno messe a disposizione idonei locali.

### Art.3 DURATA CONTRATTUALE DELLA CONCESSIONE

Il presente servizio di gestione ha la seguente durata: 01.01.2019 – 31.12.2021 non rinnovabile automaticamente. L' IIS "Cavour Marconi Pascal di Perugia ha tuttavia la facoltà di richiedere la prosecuzione del servizio anche dopo la scadenza del termine per un massimo di otto mesi durante i quali la Ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura alle stesse condizioni dell'aggiudicazione. Il Consiglio di Istituto ha deliberato, inoltre, che la ditta entro 15 gg. dopo la scadenza della concessione deve liberare i locali.

### Art. 4 MESSA A DISPOSIZIONE DEI SERVIZI

Per l'espletamento del servizio l' IIS "Cavour Marconi Pascal " di Perugia mette a disposizione del gestore apposito locale (la zona atrio e un locale posto al primo piano dell' edificio A più un piccolo magazzino con annesso servizio igienico posto sempre allo stesso piano) ubicato all'interno dell'istituto sede di Piscille . I locali sono da destinare per il solo uso di gestione del bar interno con divieto di mutamento di destinazione. E' vietata la concessione a terzi dell'uso, anche saltuario della struttura oggetto della presente procedura di gara o di parte di essa.

La messa a disposizione dei predetti locali non configurerà in alcun modo locazione di unità immobiliari destinate ad attività commerciali e pertanto non sarà sottoposta alla disciplina delle locazioni urbane. Gli arredi del locale dovranno essere a carico del Gestore , si precisa che i locali di cui sopra sono concessi in uso al Gestore dalla Provincia di Perugia nel rispetto delle prescrizioni contenute nel presente capitolato.

L'elevata qualità del servizio richiesto viene intesa in senso ampio, comprendendo: Gli spazi (intesi come locali e relative pertinenze) del bar sono di proprietà dell'Amministrazione Provinciale di Perugia (di seguito più, brevemente, denominata "APP").

L'apertura e la gestione di servizi di bar, ristorazione e refezione su aree di proprietà provinciale o nella disponibilità o uso della Provincia sono regolamentati dal Disciplinare per la gestione di bar e di servizi di refezione scolastica della Provincia di Perugia (allegato A).

Il Gestore al momento di sottoscrivere il contratto dovrà accettare il disciplinare deliberato l'Amministrazione Provinciale di Perugia per l'utilizzo dei locali e di conseguenza impegnarsi a corrispondere alla Provincia di Perugia il canone che la stessa applica sulla base dei parametri stabiliti con proprie delibere (Dichiarazione di affidamento incarico per la gestione di bar e di servizi di refezione in spazi provinciali e accettazione del relativo disciplinare provinciale –

#### Art.5 CONTRIBUTO CONTRATTUALE

Il gestore dovrà corrispondere, a titolo di contributo a sostegno delle attività didattiche dell'Istituto contrattuale per l'utilizzazione dei servizi di ristoro, dovrà versare un contributo a favore di Istituto "IIS "Cavour Marconi Pascal " DI PERUGIA " non inferiore a € 2.400,00 per il primo anno ed eventualmente soggetto a revisione negli anni successivi di validità del contratto.

DA VERSARE IN UN'UNICA SOLUZIONE ENTRO IL 30 DICEMBRE DI OGNI ANNO .

Qualora i pagamenti vengono effettuati oltre i 10 giorni della scadenza, l'Amministrazione potrà richiedere l'applicazione dell'interesse di mora sulla somma dovuta nella misura del 10% annuo rapportato ai giorni di ritardato pagamento. Il mancato pagamento di una sola rata determina ipso iure la risoluzione immediata della convenzione in essere dell'affidamento.

Il versamento dovrà essere effettuato mediante bonifico bancario intestato IIS "Cavour Marconi Pascal " DI PERUGIA.

#### Art. 6 ONERI A CARICO DEL GESTORE

Il gestore dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato, a tutte le norme di legge

in vigore in materia di ristorazione collettiva e ad applicare il sistema di autocontrollo dell'igiene

dei prodotti alimentari basato sui principi H.A.C.C.P. previsti dal D.L.vo 155/97.

In particolare il gestore si impegna a far rispettare agli utenti il divieto di fumare nel locale Bar e garantisce i seguenti punti:

- la fornitura delle attrezzature, macchinari, banco bar e il retrobanco, arredi, comprese le stoviglie, necessari alla produzione, somministrazione, conservazione e gestione dei prodotti alimentari e di bevande, che dovranno essere obbligatoriamente conformi alle vigenti normative e ottemperare ai requisiti di igiene e prevenzione infortuni;
- la fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari;
- la fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio;
- tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dal gestore a proprio nome, con esonero espresso dell'amministrazione da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti. I generi di consumo devono essere di ottima qualità ed in quantità sufficiente da garantire la continuità del servizio. Il latte utilizzato per il servizio di banco dovrà essere del tipo "Lunga conservazione ".

I prodotti da forno confezionati devono essere conformi alle norme vigenti, dovranno essere confezionati dovranno avere sulla confezione la denominazione della Ditta produttrice, ingredienti e data di scadenza. Per i prodotti da banco sfusi gli ingredienti dovranno essere

esposti in apposite tabelle indicando anche il nominativo della ditta produttrice. Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere privi di additivi non consentiti dalla legge. Il pane dovrà essere prodotto con farina di grano e con l'eventuale aggiunta di olio di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato. I panini per la ricreazione devono essere preparati in loco. Le verdure e la frutta devono essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici delle stesse, non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti. I salumi: l'esterno non deve presentare patine né odori sgradevoli, il grasso deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore di rancido e non deve essere in eccesso; il prosciutto cotto deve essere avvolto in idoneo plastico sottovuoto all'interno del quale non deve esserci liquido percolato, non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colore, o iridescenza, picchiettatura o alveolatura o altri difetti. Il prosciutto crudo: deve essere del prosciutto D.O.P. munito di contrassegno atto a consentire in via permanente l'identificazione ottenuto da cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in Italia non devono risultare additivi non consentiti dalla Legge non deve presentare difetti colore odore o altro genere dovuti ad una scorretta maturazione e conservazione. Le bibite non dovranno essere di sottomarche;

- la pulizia, sanificazione e disinfestazione dei locali bar e dei locali adiacenti utilizzati dal gestore, nonché di tutti gli impianti, apparecchiature, arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie utilizzate per la preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande;

- la manutenzione ordinaria dei locali compresa una tinteggiatura annuale delle pareti dei locali riservati al pubblico;

- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio, ivi compreso l'onere per l'acquisto delle parti sostitutive e dei materiali di consumo;

- la raccolta differenziata ed il trasporto dei rifiuti, nel rispetto della vigente normativa in materia, derivanti dall'attività espletata;

- il trasporto, l'installazione, il collaudo, la messa in funzione, la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le apparecchiature ed attrezzature occorrenti per la gestione del bar. Nel corso della vigenza contrattuale, il gestore dovrà altresì integrare e/o sostituire a proprie spese le apparecchiature, attrezzature, arredi e stoviglie non più funzionanti con altri. Qualora il gestore non provveda puntualmente alla suddetta manutenzione ordinaria e Il gestore dovrà comunque garantire il servizio anche durante gli interventi manutentivi;

- l'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per l'uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, arredi e delle stoviglie in dotazione al bar;

- la retribuzione, completa degli elementi accessori ed aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze ed i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;
- tutte le procedure di controllo di qualità del servizio previste dal D.L. 26/5/97 n. 155;
- in generale, il rispetto di tutte le normative vigenti in materia e l'ottemperanza a eventuali prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni ecc. che dovessero essere accertate da parte dei N.A.S. e/o altri servizi di vigilanza. Il gestore dovrà essere munito dell'autorizzazione per l'apertura degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande previste dall'art. 3 della Legge 25/8/91 n. 287 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché delle autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività. Tutte le spese necessarie per l'ottenimento delle predette autorizzazioni restano a carico esclusivo del gestore;
- il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- le spese per le autorizzazioni amministrative e sanitarie prescritte per l'attivazione del posto di ristoro (in particolare autorizzazioni sanitarie ex art. 2 legge 30.04.62 n. 283, licenze d'esercizio etc.);
- le spese di accensione di una polizza per i rischi derivanti dall'esercizio dell'attività, presso una Compagnia di Assicurazione abilitata, con massimali congrui;
- le spese per il rispetto delle misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro previste dal D.Lgv. 81/08;
- ogni onere diretto e indiretto derivante dall'assunzione della gestione del bar ai sensi del presente capitolato.

#### Art.7 SPESE DI ESERCIZIO

Sono a carico del gestore le tasse e le imposte dirette ed indirette di esercizio, di rivendita .

.Il gestore dovrà ottemperare e farsi carico degli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi, sanciti dalla normativa vigente, conseguenti all'assunzione di collaboratori, secondo gli accordi sindacali di categoria; con tale carico si intende sollevare l'amministrazione 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.

#### Art. 8 MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO – ORARI

I beni oggetto della vendita sono quelli normalmente rientranti nelle categorie riferite all'esercizio commerciale di un bar. Il concessionario deve assicurare il servizio bar con gestione a proprio esclusivo rischio e responsabilità, in forma organizzata autonoma di mezzi e

attrezzature e personale secondo quanto prescritto dal presente capitolato e dalla vigente normativa in materia. Il

servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti e dovrà essere

eseguito a regola d'arte sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste delle garanzie igienico-sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio. La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione della normativa vigente con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti e alla visibilità dei prezzi. Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ingredienti e prezzi. I prezzi dei generi e delle merci poste in

vendita dovranno essere affissi nel locale e non potranno essere superiori a quelli degli esercizi pubblici di pari categoria, mantenendo la percentuale di ribasso offerto al momento della stipula del

contratto ad ogni variazione del listino prezzi ufficiale in vigore nei locali di 3<sup>a</sup> categoria. Potranno

essere erogati nuovi generi solo dopo aver concordato con il dirigente scolastico il prezzo di vendita e il Consiglio di Istituto.

Il Gestore del bar dovrà garantire nell'esercizio dell'attività un adeguato livello di decoro nel rispetto dell'immagine dell'Amministrazione.

Il gestore dovrà erogare il servizio bar dal lunedì al venerdì osservando il seguente orario:

martedì, mercoledì e giovedì dalle ore 7,50 alle ore 2,50 , Lunedì e venerdì dalle ore 7,50 alle ore 15,00 con la possibilità di servire pasti pre- cotti confezionati o preparati al momento

La cessazione del servizio non potrà avvenire prima delle ore indicate , in coincidenza di riunioni

assembleari e/o collegiali, di attività extracurricolari e di corsi di aggiornamento previsti di norma

in orario pomeridiano, ferma restando la possibilità per il gestore di erogare il servizio fino al termine delle attività pomeridiane. L'orario potrà essere modificato qualora la Scuola adotti orari

diversi. Il gestore dovrà garantire, entro gli orari di servizio su indicati, la piena disponibilità di tutti

i generi di consumo necessari, garantendo fino all'orario di chiusura un congruo quantitativo di generi alimentari.

Durante il periodo di sospensione delle attività didattiche il servizio potrà essere erogato dal lunedì

al venerdì dalle ore 8,30 alle ore 12,30.

E' fatto divieto al concessionario di erogare il servizio a persone che non siano facenti parte degli

studenti, del corpo docente, degli operatori scolastici e dei genitori degli studenti della scuola. E' vietata la vendita o comunque la distribuzione di bevande alcoliche.

E' vietato tenere deposito di materie infiammabili in quantità eccedente il fabbisogno giornaliero o

materie producenti esalazioni moleste, installare apparecchi ed altri oggetti di peso eccessivo, senza la preventiva autorizzazione, esercitare nell'Istituto il servizio di ristoro non previsto nel capitolato e comunque rumoroso, molesto o fonte di odori sgradevoli, esporre insegne, targhe o scritte sulle pareti esterne, interne o sulle finestre, con esclusione del listino prezzi, senza la preventiva autorizzazione scritta.

Il concessionario è tenuto a garantire comunque il servizio di ristoro per tutta la durata della concessione. Pertanto al fine di assicurare la continuità del servizio stesso nell'evenienza del caso

che viene indicato, il concessionario dovrà assicurare quanto segue:

a) malattia o grave impedimento comprovato: indicare il temporaneo sostituto, come soggetto idoneo che abbia i requisiti richiesti dal presente atto. Il concessionario rimarrà sempre e comunque unico responsabile nei confronti dell'Istituto, anche in caso di inadempienza per fatti o cause di costui.

#### Art.9 DETERMINAZIONI DEI PREZZI

Il listino prezzi degli alimenti e bibite è compreso nell'allegato che fa parte integrante del presente

Capitolato.

#### Art. 10 IGIENE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Il gestore dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni vigenti in materia. I prodotti deteriorabili dovranno essere conservati in frigo secondo le temperature previste dalla vigente normativa in materia. I residui alimentari e gli altri scarti della produzione alimentare dovranno essere gestiti e trattati in base alla

normativa in vigore e dovranno sostare negli ambienti del bar non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione, somministrazione quotidiana degli alimenti.

#### Art. 11 PERSONALE

Qualora il gestore si avvalga di proprio personale dovrà garantire che lo stesso sia qualificato, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni

generali con particolare riferimento all'art. 5 del Decreto legislativo n. 114 del 31/3/98. Il personale

dovrà essere in linea con la normative vigenti del C.C.N.L. di riferimento della categoria. Il gestore

è tenuto all'osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di igiene degli

alimenti, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di assicurazione degli operatori contro gli infortuni, delle assicurazioni sociali, dell'inquadramento contrattuale, degli accordi sindacali nazionali e locali per il personale dipendente. Ogni addetto in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste e dovrà risultare per tutta la durata del servizio in possesso della prescritta documentazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia. Dovrà inoltre mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale. L'amministrazione si riserva di procedere a controlli indipendentemente da quelli disposti dalle competenti autorità sanitarie locali, nei confronti del personale adibito al servizio. L'amministrazione potrà richiedere la sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivo di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro. A richiesta del Dirigente scolastico, il gestore dovrà inoltre esibire i libri paga e matricola del personale addetto e le ricevute dei versamenti contributivi prescritti dalle vigenti disposizioni in materia. Nessun rapporto di lavoro verrà ad instaurarsi tra l' "I.I.S. "Cavour Marconi Pascal" di Perugia e il personale addetto all'espletamento del servizio bar, che lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del gestore.

Il gestore è responsabile nei confronti sia dell'Amministrazione che dei terzi della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio. Esso è tenuto al rispetto delle disposizioni legislative e regolamenti sulla sicurezza e igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori.

#### Art. 12 VARIAZIONI PER SOSPENSIONE DEL SERVIZIO E LAVORI STRAORDINARI

La Ditta non potrà avanzare eccezioni o pretese di sorta per eventuali sospensioni del servizio per

un periodo di tempo nel caso in cui l'ente locale proprietario degli edifici accerti la necessità di procedere a lavori di messa a norma o comunque necessari per la sicurezza o la manutenzione straordinaria (lavori di manutenzione, ecc.). In tal caso al gestore non sarà dovuto alcun risarcimento per la sospensione dell'attività. Alla Ditta potrà inoltre essere richiesto di sostituire



temporaneamente, in caso di lavori di manutenzione, ecc., il normale servizio con la somministrazione di generi di bar trasportati dall'esterno.

#### Art.13 LIVELLO QUALITATIVO DEL SERVIZIO

E' fatto obbligo al gestore di osservare le vigenti norme igieniche e sanitarie in materia di preparazione, confezionamento e conservazione dei generi alimentari destinati alla vendita al dettaglio.

#### Art. 14 CONTROLLI

L' I.I.S. "Cavour Marconi Pascal" di Perugia si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento controlli qualitativi/quantitativi sulle prestazioni contrattuali aventi per oggetto:

- condizioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate;
- verifica di particolari situazioni relative alla carenza e/o mancanza di prodotti;
- qualità dei prodotti forniti;
- modalità di svolgimento del servizio;
- rispetto in materia di igiene degli alimenti previste dal D.L.vo 155/97e successive integrazioni e/o sostituzioni.;
- sicurezza dei dipendenti della ditta in materia di tutela della salute degli ambienti di lavoro sendo il d.lgs. 81/08 ;
- rispetto di tutte le norme previste dal presente capitolato.

Gli Organi Amministrativi della Provincia o dell'Istituto potranno effettuare in qualunque momento

ispezioni amministrative e/o tecniche, avvalendosi di funzionari all'uopo incaricati per la verifica

del rispetto delle condizioni previste nella concessione.

Qualora a seguito delle suddette verifiche dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative

l'Amministrazione unilateralmente si riserva di adottare i provvedimenti del caso fino alla revoca del contratto stesso.

La commissione di vigilanza, di cui al successivo art. 15 del presente capitolato, effettuerà per conto della scuola dei controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza e sulle modalità di conservazione degli alimenti. I verbali stilati dalla Commissione di Vigilanza in occasione dei sopralluoghi dovranno essere controfirmati da un responsabile incaricato della gestione. Dovrà essere adibito al servizio un numero di unità di personale tale, per quantità, qualificazione professionale , da garantire con continuità un servizio all'utenza

rapido ed efficiente. In particolare nelle ore di punta dovranno essere impiegati addetti in numero adeguato.

#### Art.15 COMMISSIONE DI VIGILANZA

La commissione di vigilanza, da nominarsi da parte del Dirigente scolastico, sovrintende e vigila sul funzionamento del servizio sia nei riguardi del gestore che nei riguardi del personale e degli studenti. Ove particolari esigenze lo richiedano i controlli potranno essere eseguiti con maggior frequenza. A tale commissione devono essere indirizzati gli eventuali richiami in forma scritta sia

da parte del gestore che da parte dei fruitori del servizio. I nominativi dei componenti la commissione dovranno essere pubblici ed affissi all'albo dell'istituzione scolastica. Per la valutazione del servizio la commissione può prevedere la compilazione di schede da compilarsi non in forma anonima da parte degli utenti del bar per esprimere il gradimento del servizio.

#### Art.16 SUBAPPALTO E CESSIONE

E' assolutamente vietato, e salvo risarcimento di ogni danno e spese dell'amministrazione, la cessione totale o parziale del contratto nonché il subappalto.

#### Art. 17 INADEMPIENZE, PENALI E CLAUSULA RISOLUTIVA

Qualora il servizio reso dal soggetto aggiudicatario risultasse inadeguato, L' I.I.S. "Cavour Marconi Pascal" di Perugia formulerà i propri rilievi scritti previa eventuale segnalazione scritta da parte degli utenti. Nel caso in cui i disservizi siano imputabili a responsabilità del gestore, e non siano risolti con la mancata ottemperanza a quanto richiesto nel termine di 8 giorni dal ricevimento della contestazione potrà determinare la risoluzione del contratto per inadempienza.

Il contratto si intenderà risolto di diritto ex art. 1456 C.C. con decorrenza immediata mediante semplice comunicazione scritta da inviarsi a mezzo raccomandata A.R. qualora vengano riscontrate delle inadempienze a carico della Ditta.

Le prestazioni e/o le modalità di adempimento, alle quali viene attribuito carattere di essenzialità ai

fini della risoluzione contrattuale, sono così individuate:

- qualità del servizio non conforme a quanto prescritto dal presente capitolato;
- qualità degli alimenti distribuiti e qualità delle prestazioni;
- rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio;
- irregolarità a seguito dei controlli effettuati dall'Amministrazione;
- qualità e stato di conservazione delle merci;
- igiene generale dei locali, delle attrezzature e del personale addetto;

- corretto stato e uso dei locali, attrezzature e arredi;
- rispetto delle norme di sicurezza;
- impiego del personale non corrispondente a quanto prescritto dal Capitolato;
- sospensione, abbandono o mancata effettuazione anche saltuaria del servizio da parte del gestore;
- in caso di cessione di contratto o di subappalto;
- cambio di destinazione d'uso dei locali;
- reiterati ritardi o omissioni nel pagamento della indennità dovuta alla scuola.

Nelle ipotesi prescritte nel presente articolo, qualora le stesse determinino la risoluzione del contratto per inadempienza, è fatto obbligo da parte della Ditta il risarcimento degli eventuali danni

subiti derivanti dal ricorso ad altro soggetto fornitore del servizio. L' IIS "Cavour Marconi Pascal" di Perugia ha facoltà di esercitare i diritti indicati senza aver prima intimato o costituito in mora il fornitore e senza bisogno di pronuncia giudiziaria; benefici ai quali la Ditta aggiudicataria rinuncia con la stessa presentazione dell'offerta.

#### Art. 18 RICONSEGNA LOCALI

I locali dovranno essere restituiti all' L' IPSIA Cavour Marconi " di Perugia nello stesso stato della consegna. Tutte le attrezzature, gli arredi ed i macchinari dovranno essere rimossi a cura e spese del gestore entro i termini intimati dall'Amministrazione.

#### Art. 19 MODALITA' PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

- Le offerte dovranno pervenire , in busta bianca anonima A4, entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 07 dicembre 2018 . all'Ufficio Tecnico dell' IIS "Cavour Marconi Pascal" di Perugia

L'Istituto è esonerato da ogni responsabilità per eventuali ritardi o errori di recapito.

- La presentazione dell'offerta dopo il termine, anche per motivi di forza maggiore, determinerà l'esclusione dalla gara. Farà fede il timbro di protocollo da parte dell'Istituto.
- L'offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra.
- Il plico dovrà recare la dicitura " affidamento concessione e gestione di servizi bar"

L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'Amministrazione.

Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, in seduta pubblica, alle ore 12,30 del 11 Dicembre 2018 , un'apposita commissione, nominata dal dirigente scolastico procederà all'apertura delle buste.

L'esame delle offerte e l'attribuzione dei punteggi al fini della graduatoria provvisoria saranno effettuati dalla commissione in seduta riservata e reso pubblico nel sito della scuola ( la documentazione sarà a disposizione dei partecipanti )

#### Art. 20 DOCUMENTI PER LA GARA

La Ditta dovrà produrre la seguente documentazione:

- 1) una copia del capitolato debitamente sottoscritta dal Legale Rappresentante della Ditta in segno di accettazione; (Allegato B)
- 2) dichiarazione resa dal Legale Rappresentante ai sensi del Decreto Legislativo 28/12/2000 n. 445 e successive modificazioni ed integrazioni, utilizzando l'allegato modello debitamente compilato e sottoscritto. (Allegato C)

La Ditta dovrà inviare la documentazione prevista dalla vigente legislazione antimafia che le verrà

richiesta da questa Amministrazione con apposita nota scritta, assieme alla produzione, in originale

o in copia autenticata nelle forme di legge, di tutta la documentazione comprovante quanto dichiarato. La mancata o incompleta ottemperanza a quanto stabilito dal presente articolo comporterà l'automatica decadenza dall'aggiudicazione del rinnovo.

#### Art. 21 ULTERIORI DOCUMENTI RICHIESTI

Ai fini della valutazione di qualità è richiesto alla ditta la seguente documentazione:

- 1) listino prezzi , debitamente compilato e sottoscritto, recante per ciascuna voce l'indicazione del prezzo offerto e della tipologia della merce (Allegato D - sottoscritto dal legale rappresentante della Ditta);
- 2) relazione indicante gli eventuali servizi aggiuntivi offerti;
- 3) ammontare del contributo spese offerto alla scuola.

Il Gestore, sia nel caso di impresa individuale, sia nel caso di società, è tenuto a produrre, almeno

10 giorni prima dell'inizio del servizio, la seguente documentazione, in difetto della quale non potrà

dare inizio al servizio:

1. polizza RC (obbligatoria);
2. scheda tecnica delle apparecchiature installate;
3. dichiarazione di aver assolto a tutti gli obblighi derivanti dalle norme di sicurezza e salute sul lavoro previsti dal D.Lgs 81/08 e successive modificazioni e integrazioni.

## Art. 22 MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE RINNOVO CONCESSIONE

La procedura di aggiudicazione è quella indicata dall'art. 30 D.Lgs. 163/2006, nello specifico la procedura negoziata.

Le offerte dovranno essere sottoscritte dal titolare/legale rappresentante della Ditta. I prezzi dell'offerta dovranno essere comprensivi di I.V.A. e di ogni onere a carico del Gestore.

Allo svolgimento del procedimento di aggiudicazione provvederà un'apposita commissione nominata e presieduta dal Dirigente Scolastico e composta dal Direttore S.G.A. dell'Istituto. Ai fini della formazione della graduatoria delle offerte, la commissione attribuirà a ciascun concorrente un punteggio da zero a 120 punti, determinato, considerando:

b) Da 0 a 40 punti la convenienza economica dei prezzi espressa come % di sconto. Il punteggio sarà attribuito secondo il seguente procedimento:

$$Po \times C$$

$$X = \frac{Po \times C}{Pi}$$

Pi

Legenda:

X= punteggio attribuibile alla ditta in esame

Pi= migliore percentuale di sconto applicato, tra le offerte pervenute;

C = punteggio massimo attribuibile (40 punti);

Po = percentuale da valutare, indicata da ciascun concorrente

Nella determinazione del punteggio saranno valutati anche i decimali (n. 2) e non si procederà all'arrotondamento.

b) da 0 a 50 punti l'affidabilità della Ditta

(A) per ogni anno di gestione servizio bar c/o esercizi pubblici o all'interno di circoli sportivi e/o centri ricreativi ed altro = punti 2 e fino ad un massimo di punti 20;

(B) per ogni anno di gestione servizio bar in ambito scolastico = punti 3 e fino ad un massimo di punti 40

( La somma dei punti delle Lettere A e B - di cui al punto b non potrà superare 50).

c) da 0 a 20 punti l'idoneità dell'organizzazione

1 unità = punti //

2 unità = punti 10

oltre 2 unità = punti 20

d) valore del contributo annuo a scopo didattico max 10 punti

valore minimo richiesto fino 10% in piu punti 2

valore minimo richiesto fino 15% in piu punti 4

valore minimo richiesto fino 20 % in piu punti 6

valore minimo richiesto fino 25 % in piu punti 8

valore minimo richiesto oltre i 25 % in piu punti 10

In caso di parità di punteggio si procederà a sorteggio.

#### Art. 23 RESPONSABILITA DEL FORNITORE

La Ditta si assumerà la responsabilità per danni a persone, sia a terzi che propri dipendenti e cose

che dovessero verificarsi durante l'esecuzione del presente appalto, tenendo in ogni caso sollevata

da ogni responsabilità l'appaltante.

L'Amministrazione è esonerata da responsabilità nei casi di interruzione del servizio di ristoro per

scioperi, assenze alunni, ecc. o deficienze del servizio o per cause indipendenti dalla Sua volontà. In custodia nel locale, i danni saranno risarciti dagli autori del furto. L'Istituto e la Provincia sono esonerati da ogni responsabilità per danni che dovessero derivare dall'esecuzione impropria dei servizi oggetto del presente bando ai propri beni e/o a beni di terzi.

#### ART. 24 SOPRALLUOGO

A pena di esclusione ed al fine di poter elaborare una più precisa offerta, i soggetti offerenti dovranno effettuare un sopralluogo in tempi da concordare con il DSGA dell'Istituto, sig. Baiocchi Giuliano – tel. 0755838322. Durante il sopralluogo saranno mostrati i locali che verranno dati in consegna al gestore. Dell'avvenuto sopralluogo sarà immediatamente rilasciata apposita dichiarazione a firma congiunta del DSGA dell'Istituto e della persona che ha effettuato il sopralluogo.

#### Art. 24 SPESE CONTRATTUALI

Tutti gli oneri e gli adempimenti connessi alla gestione del servizio saranno a carico dell'assegnatario che per nessuna ragione potrà chiedere contributi all'istituto.

Fanno carico al fornitore le tasse di bollo e di registrazione del contratto di proroga, le spese di scritturazione, copia, ecc., nonché, ove sia fatto ricorso al notaio, le spese notarili. A carico del fornitore sono altresì le spese comunque connesse alla fornitura e, in caso di soccombenza conseguente alla procedura di controllo precedentemente descritta, anche quelle relative alle perizie che si rendessero necessarie per verificare la qualità dei beni.

#### Art. 25 CONTRASTO DI NORMATIVE E NORMA DI RINVIO

In caso di difformità tra le norme del capitolato e quelle degli atti del procedimento, si applica la norma più favorevole per l'Amministrazione.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si rinvia alle disposizioni contenute nella normativa comunitaria, statale e regionale vigente oltre che nel Codice Civile.

#### Art. 26 NORME FINALI

La concessione dei servizi implica l'accettazione incondizionata di tutte le clausole, norme e condizioni contenute nel presente capitolato, il quale dovrà essere restituito controfirmato in segno

di conferma e accettazione. Saranno, altresì, approvate le condizioni previste dal disposto di cui all'art. 1341 del C.C. previste nel presente capitolato; l'accettazione incondizionata e senza riserve

delle clausole di cui all'art 1341 del C.C. si intende soddisfatta mediante la controfirma in calce del

presente capitolato.

Non sono opponibili intese a qualsiasi titolo e con chiunque verbalmente intercorse.

#### Art. 27 FORO COMPETENTE

Le parti contraenti per qualsiasi controversia riconoscono il Foro di Perugia come unico competente.

Timbro e firma per accettazione del  
Legale rappresentante della Ditta

Il Dirigente scolastico  
(Prof. Giuseppe Materia )

## ALLEGATO (D)

## LISTINO BASE PREZZI DA APPLICARE

DESCRIZIONE PRODOTTO	PREZZO BASE	PREZZO OFFERTO
BRIOCHE, CORNETTO E SIMILI (produzione artigianale e grandezza normale)	0,95	
PANINI PROSCIUTTO CRUDO ( gr.70/100 di pane + 30 affettato)	1,25	
PANINI TONNO E POMODORO	1,25	
SFILATINI SALAME E MORTADELLA / PANINO SALAME ( gr.70/100 di pane + 30 affettato)	1,15	
PANINI CON MORTADELLA ( gr.70/100 di pane + 30 affettato)	1,05	
PANINO CON NUTELLA	1,05	
CIABATTE INTEGRALI PROSCITTO CRUDO / MOZZARELLA /POMODORO	1,85	
CIABATTE INTEGRALI TONNO / MOZZARELLA /POMODORO	1,85	
PANINO CON COTOLETTA	1,90	
SFILATINO PROSCIUTTO CRUDO / COTTO	1,40	
FAGOTTI / TRAMEZZINI	1,55	
TORTE FARCITE	1,40	
KIPFEN /CARCIOFO /PROSCIUTTO	1,45	
CILINDRI UOVA / WUSTEL	1,55	
PIZZE POMODORO/FORMAGGIO/ROSMARINO /BIANCA ( gr. 100)	1,05	
1/2 PIZZA AL ROSMARINA FARCITA	0,95	
caffè espresso (g. 7 di Caffè in polvere)	0,75	
CAFFE' ESPRESSO MACCHAITO	0,75	
CAFFE' ESPRESSO DECAFFEINATO	0,85	
CAFFE' D'ORZO	0,85	
CAPUCCINO gr.7 caffè in polvere e ml. 70 di latte intero)	0,95	
CAPUCCINO CON CAFFE' DECAFFEINATO	1,05	
LATTE bicchiere cl 2	0,75	
LATTE MACCHIATO		





ALLEGATO C

AMMISSIONE ALLA GARA E DICHIARAZIONE A CORREDO DELL'OFFERTA

Spett.le IIS "CAVOUR MARCONI PASCAL PERUGIA "

Via Assisana 40/d - 06154 Perugia

OGGETTO: AFFIDAMENTO CONCESSIONE E GESTIONE DI SERVIZI BAR

PRESSO L' IIS "CAVOUR MARCONIPASCAL PERUGIA ". - Istanza di ammissione alla gara e connessa dichiarazione.

Il ..... sottoscritto

nato il..... a .....in qualità  
di.....

dell'impresa.....con sede in Via .....Città

Tel ..... Fax .....

**CHIEDE**

di partecipare alla gara indicata in oggetto;

A tal fine ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000 n.445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo DPR 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

**DICHIARA**

a) che la Ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato

preventivo o in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione del paese in cui risiede, che non ha in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni e che non versa in stato di sospensione dell'attività commerciale;

b) di non aver riportato condanne, con sentenze passate in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla propria moralità professionale o per delitti finanziari;

c) di non aver commesso nell'esercizio della propria attività professionale un errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova addotto dall'amministrazione aggiudicatrice;

- d) di non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire informazioni che possono essere richieste ai sensi degli artt. 9 –12-13-14-15 e 18 del D.Lgs n. 402/1998;
- e) che la Ditta è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori;
- f) che la Ditta è in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse;
- g) che l'impresa è iscritta nel registro delle imprese della Camera di Commercio di \_\_\_\_\_ al n. \_\_\_\_\_ - forma giuridica “ Installazione di apparecchi e distributori automatici di bevande e alimenti in luogo non aperto al pubblico” (se trattasi di società indicare tutti gli amministratori con incarichi e poteri di rappresentanza);
- h) di accettare tutte le condizioni del capitolato relativo al servizio in oggetto;
- i) di accettare, altresì, di sottoscrivere regolare contratto di concessione della durata di anni uno, eventualmente rinnovabile per periodo di eguale durata, con spese a proprio carico;
- l) di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 10 della legge 675/96, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa;
- m) di essere informato di dover stipulare una polizza assicurativa con compagnia di rilevanza nazionale, per un massimale non inferiore a € 2.000.000,00 per i danni che dovessero derivare all'I.I.S. Cavour Marconi Pascal o e/o a terzi, cose o persone, in relazione all'espletamento dell'attività di cui alla convenzione.

FIRMA

Timbro e firma per accettazione del  
Legale rappresentante della Ditta

N.B. La dichiarazione deve essere corredata da fotocopia, non autenticata, di documento di identità del sottoscrittore