



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"G. BRUNO - R. FRANCHETTI"**

Liceo Scientifico "G. Bruno" – Liceo Ginnasio "R. Franchetti"

Sede: via Baglioni n. 26 - Succursale: Corso del Popolo n. 82
30173 VENEZIA-MESTRE

Tel. 0415341989- Fax 0415341456

Cod. Fisc. 90164280274 – Cod. Min. VEIS02300L

e-mail: veis02300l@istruzione.it - P.E.C.: veis02300l@pec.istruzione.it

<http://istitutobrunofranchetti.gov.it>

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: IL D.S.
RESPONSABILE DELL'ISTRUTTORIA: IL D.S.G.A.

**PUBBLICATO ALL'ALBO E SUL SITO INTERNET INTERNET DELLA SCUOLA IN
DATA 24/06/2014**

Prot. n. 5639/C14b del 24 giugno 2014

All'Albo di istituto

**BANDO DI GARA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR INTERNO SEDE FRANCHETTI E
PER DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE CALDE E FREDE**

VISTO l'atto di indirizzo PROVINCIA DI VENEZIA che con delibera della Giunta Provinciale del 15/06/2011 comunicata con nota prot. 42631/11 del 17/06/2011 ha inteso uniformare l'attivazione dei servizi interni di somministrazione di bevande e di alimenti presso gli istituti di istruzione secondaria superiore;

CONSIDERATO che l'Amministrazione della PROVINCIA DI VENEZIA nella medesima nota ha richiesto agli OO.CC. degli istituti di inoltrare una specifica domanda di autorizzazione e di deliberare le motivazioni che sono alla base della richiesta di attivazione del servizio interno

RICHIAMATA la delibera del Commissario Straordinario n. 20 del 5/10/2013

VISTO il Bando di gara prot. 3942/C14b per il servizio sopra indicato, pubblicato sul sito internet dell'Istituto in data 15/05/2014;

CONSIDERATO che non è pervenuta alcuna offerta per il predetto Bando

VIENE INDETTA

Dall'Istituto d'Istruzione Superiore Statale "G. Bruno -R. Franchetti" – Via Baglioni n. 26 VENEZIA MESTRE la procedura di gara aperta per il contratto di gestione del BAR INTERNO E PER DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE CALDE E FREDE rivolta a soggetti di assoluta professionalità.

I soggetti dovranno dichiarare di impegnarsi nei termini indicati dalla Provincia di Venezia in relazione al disciplinare di cui alla delibera delle Giunta provinciale del 15/06/2011 previsto per l'affidatario del servizio, al rispetto integrale delle clausole ivi contenute, alle condizioni di esecuzione della fornitura in base a quanto regolamentato dall'Allegato sub A) parte della delibera di Giunta Provinciale del 15/06/2011.

La pubblicazione all'ALBO di ISTITUTO all'indirizzo web istitutobrunofranchetti.gov.it _del presente bando viene effettuata in data 24/06/2014

ART. 1- MODALITA' di SVOLGIMENTO

Il presente capitolato disciplina la gara per l'affidamento della gestione del servizio di bar e distributori automatici di bevande calde e fredde da effettuarsi a cura dell'Impresa aggiudicataria (d'ora in poi gestore), all'interno della sede Franchetti, Corso del Popolo n. 82 di Mestre.

Destinatari del servizio bar oggetto del presente capitolato risultano esclusivamente gli utenti (circa 500 studenti) ed il personale dipendente appartenente a questa Istituzione Scolastica (n. 47 docenti e esperti, 6 dipendenti personale A.T.A.), con esplicito divieto di accesso a esterni. Resta inteso che l'eventuale variazione nella popolazione scolastica e/o del numero di personale dipendente, sia in aumento che in diminuzione, non potrà costituire pretesa per la revisione del contributo alla Istituzione Scolastica. L'allestimento del locale è a carico del gestore, nel rispetto delle prescrizioni contenute nel presente capitolato.

ART. 2- TIPOLOGIA di SERVIZIO e DESCRIZIONE LUOGO DELLA PRESTAZIONE

Servizio BAR nello spazio individuato e appositamente predisposto, situato al piano terra dell'edificio scolastico –

ART. 3- DURATA DEL CONTRATTO

DURATA CONTRATTUALE TRIENNALE: dal 01/09/2014 al 31/08/2017.

Alla scadenza del periodo di cui sopra il contratto si intende automaticamente terminato senza ulteriore specifica. Il Dirigente ha tuttavia la facoltà di prorogare il contratto per ulteriori tre anni, previa accettazione anche tacita da parte della ditta aggiudicataria e conseguente adeguamento del contributo annuo di cui al successivo ART. 21 pari ad almeno il 10% dell'importo a contratto.

ART. 4- TERMINE ULTIMO PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE E REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE ENTRO E NON OLTRE LE ORE 12.00 DEL GIORNO 09/07/2014

L'offerta, sarà considerata fissa e invariabile, dovrà pervenire, pena esclusione, entro le ore 12,00 del giorno 09/07/2014 in plico chiuso all'indirizzo Istituto d'Istruzione Superiore Statale "G. Bruno -R. Franchetti" – Via Baglioni n. 26 VENEZIA MESTRE - recante la dicitura esterna "Contiene OFFERTA Servizio BAR E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE.

L'invio del plico contenente l'offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente. Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine di scadenza. Non verranno aperti i plichi che non rechino all'esterno l'indicazione dell'oggetto dell'appalto .

Il plico contenente l'offerta deve essere presentato con le seguenti modalità, a pena di esclusione dalla procedura di gara, ovvero deve contenere al suo interno due buste separate e sigillate, così strutturate:

Busta n. 1 - Gara per il Servizio BAR E DISTRIBUTORI AUTOMATICI "Documentazione Amministrativa", che dovrà contenere:

una fotocopia di un documento di riconoscimento del firmatario dell'offerta o della persona autorizzata alla stipula contrattuale, in corso di validità;

il **MODELLO A** allegato al presente Bando, debitamente compilato e sottoscritto e firmato in ogni suo foglio

Copia del presente Bando di gara datato e sottoscritto per accettazione in ogni sua pagina.

Busta n. 2 - Gara per il Servizio BAR E DISTRIBUTORI AUTOMATICI "Offerta economica", che dovrà contenere: l'offerta economica, compilata utilizzando esclusivamente;

il **MODELLO B** allegato al presente Bando, debitamente compilato e sottoscritto e firmato in ogni suo foglio.

Non sono ammesse a presentare offerte imprese appositamente e temporaneamente raggruppate.

Possono partecipare al presente Bando esclusivamente le ditte in possesso di tutti i requisiti previsti dal presente bando e di tutti i requisiti dichiarati nel modello A del presente bando di gara.

Il **MODELLO A** e il **MODELLO B** fanno parte integrante del presente bando di gara.

ART. 5- LUOGO DI APERTURA DELLE OFFERTE E PROCEDURE D'ESAME

Le operazioni di apertura pubblica delle buste contenenti la documentazione e le offerte economiche sono fissate presso i locali dell'istituto in via Baglioni 26, in data 09/07/2014 alle ore 13.30.

Si procederà all'apertura dei plichi alla presenza del Dirigente Scolastico legale rappresentante dell'Istituto, o di suo delegato, che presiederà la Commissione interna appositamente designata per l'apertura delle offerte. Verificata la regolarità della documentazione presentata, dichiarata l'ammissione e/o l'esclusione, verrà resa nota la validità delle offerte ammesse.

Alla seduta pubblica sono ammessi ad intervenire i partecipanti alla gara oppure loro incaricati, solo se muniti di regolare documento di riconoscimento in corso di validità e di delega atta a comprovare la loro legittimazione ad agire in nome e per conto dei soggetti partecipanti alla gara.

Le buste delle offerte unitamente alle buste chiuse contenenti le offerte economiche e la documentazione amministrativa saranno consegnate alla Commissione Interna, che nel periodo successivo al predetto esame procederà all'analisi e alla comparazione delle offerte, nonché alla stesura di un verbale dal quale risulteranno i soggetti che hanno partecipato alla gara, le offerte pervenute e l'esito della gara quale atto di rilevanza esterna che sarà pubblicato all'Albo di Istituto all'indirizzo web istitutobrunofranchetti.gov.it

ART. 6- AGGIUDICAZIONE PROVVISORIA

L'aggiudicazione provvisoria avverrà entro il termine del 25/07/2014, formalizzata mediante comunicazione all'Albo dell'Istituto.

L'aggiudicazione diverrà definitiva solo dopo l'effettuazione dei controlli sulle dichiarazioni prodotte e nel termine previsto per eventuali ricorsi che potranno essere presentati entro 15 giorni dall'aggiudicazione provvisoria.

La procedura di aggiudicazione terminerà entro il termine del 13 agosto 2014.

La procedura di aggiudicazione sarà ritenuta perfetta ed efficace in via definitiva una volta concluse le procedure definitive di cui al presente Bando di Gara.



ART. 7- LOCALI E ARREDI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO BAR

Il gestore si assume l'obbligo di:

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

Il gestore deve produrre dichiarazione di assenso a svolgere eventuali servizi supplementari offerti per catering – pasti veloci in occasione di convegni e corsi di aggiornamento che potrebbe richiedere tale evenienza.

- d) trasmettere prima della sottoscrizione del disciplinare contrattuale la polizza assicurativa di copertura degli infortuni e eventuale responsabilità civile verso terzi, la polizza assicurativa patrimoniale e massimali per danni ai locali dell'Istituto, con massimale non inferiore a Euro 1.000.000,00 (unmilione/00), la polizza fideiussoria a garanzia del pagamento dei consumi e del recesso dell'affidamento per un importo complessivo di Euro 10.000,00 – diecimila/00 – intestata come beneficiario alla Provincia di Venezia, secondo quanto indicato all'art. 19.

ART. 8- SICUREZZA E DOCUMENTAZIONI SANITARIE

Il gestore si assume l'obbligo di:

- a) prendere visione del piano di sicurezza dell'Istituzione Scolastica;
- b) redigere, garantire, attuare e consegnare all'Istituzione Scolastica, con oneri interamente a proprio carico, un proprio piano di sicurezza congruente a quello dell'Istituzione Scolastica medesima;
- c) acquisire, con oneri interamente a proprio carico, le prescritte documentazioni sanitarie prima dell'inizio del servizio e alle scadenze di legge.

ART. 9- UTENZE – ONERI PER CONSUMI

Le spese per il consumo di energia elettrica e acqua per il servizio di bar e per il funzionamento dei distributori automatici di alimenti e bevande, nonché le spese per il riscaldamento del locale utilizzato sono a totale carico del gestore, che assume l'obbligo di corrispondere il costo delle stesse alla Provincia di Venezia, in almeno due rate semestrali da accreditare con le modalità che l'Ente Locale indicherà:

- a) i costi dei consumi per l'energia elettrica, rilevati attraverso un misuratore;
- b) i costi dei consumi per il riscaldamento calcolati sulla base dei metri cubi del/i locali/i utilizzato/i;
- c) i costi dei consumi per l'acqua, calcolati a forfait dallo stesso Ente Locale pari ad € 150,00 annui.

ART. 10- PERSONALE

Il gestore si assume l'obbligo di:

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



3

ART. 11- SUBAPPALTO E CESSIONE - RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESE

Sono vietati la cessione totale o parziale del contratto, nonché il subappalto dell'attività di gestione del bar e dei distributori automatici.

Non sono ammesse a presentare offerte imprese appositamente e temporaneamente raggruppate.

ART. 12- PERIODO E ORARI DI APERTURA DEL SERVIZIO BAR

Il servizio bar dovrà essere garantito per 6 giorni settimanali, dal lunedì al sabato, nel periodo dal 15 settembre al 15 luglio di ciascun anno scolastico compreso nel periodo di durata della concessione. L'orario del servizio dovrà essere garantito dal lunedì al venerdì dalle 7.40 – 14.30; il sabato dalle ore 7.40 alle ore 13.00 con la presenza di almeno due unità di personale in servizio nelle fasce orarie di maggior affluenza (intervallo).

ART. 13- POSSIBILITÀ DI SOSPENSIONE DELL'APERTURA DEL SERVIZIO BAR

Il servizio bar potrà essere sospeso dal gestore:

- a) nei periodi di sospensione dell'attività didattica coincidenti col periodo natalizio, con il Carnevale, col periodo pasquale, come individuato per ciascun anno scolastico di riferimento dal Calendario Scolastico emanato dalla Regione Veneto;
- b) nel periodo di sospensione dell'attività didattica dal 16 luglio al 31 agosto, di ciascun anno scolastico di riferimento;
- c) negli eventuali ulteriori periodi di sospensione dell'attività didattica individuati dal Calendario Scolastico Regionale o dall'Istituzione Scolastica nell'ambito delle autonome competenze in materia di organizzazione scolastica di cui al DPR 275/99.

ART. 14- OBBLIGO DI SOSPENSIONE DELL'APERTURA DEL SERVIZIO BAR

Il servizio e il rifornimento dei distributori automatici di alimenti e bevande dovranno essere sospesi:

- a) in tutti i casi di interruzione e/o sospensione dell'attività didattica disposta dalle autorità locali competenti per motivi di ordine pubblico e/o conseguenti eventi atmosferici, calamità naturali, terremoti, incendi, eccetera;
- b) in tutti i casi di interruzione dell'attività didattica conseguenti ad episodi di occupazione dell'edificio da parte di studenti o terzi, anche in conseguenza di sommovimenti politici;
- c) in tutti i casi in cui lo disponga, con motivato provvedimento, il Dirigente.
- d) la sospensione obbligatoria del servizio bar non potrà dar luogo a revisioni o decurtazioni del contributo all'Istituzione Scolastica determinato in sede di contratto.

ART. 15- QUALITÀ, QUANTITÀ, CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- a) Tutti gli alimenti devono essere di ottima qualità e prodotti in Italia ed in quantità sufficiente a garantire la continuità del servizio, in particolare per quanto concerne i prodotti a prezzo definito in sede contrattuale.
- b) Il latte utilizzato per il servizio di banco dovrà essere del tipo "fresco".
- c) I prodotti da forno devono essere freschi e tutti conformi alle norme vigenti;
- d) i prodotti confezionati dovranno riportare la denominazione dell'impresa produttrice, ingredienti e data di scadenza.
- e) I salumi dovranno essere di produzione nazionale e senza polifosfati aggiunti.
- f) Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dal gestore a proprio nome, con esonero espresso della scuola da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti.
- g) Salumi, formaggi, pane, focacce, pizze, brioche, verdure, ecc. non dovranno essere mai congelati e scongelati per essere riutilizzati;
- h) il trasporto e la conservazione dei prodotti dovrà avvenire utilizzando appositi contenitori chiusi che ne garantiscano l'adeguata conservazione;
- i) Il sistema di controllo dell'igiene dei prodotti alimentari sarà basato sui principi HACCP ai sensi del D. L.vo 155/97.
- j) Il servizio deve garantire alimenti anche per intolleranti al glutine, celiaci e lattosio-deficitari osservando le medesime condizioni dei punti precedenti;
- k) Si intende che il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti di alimenti e bevande resta a totale carico del gestore, che dovrà provvedere ad adeguata copertura assicurativa.

ART. 16- DISTRIBUZIONE

Gli alimenti non confezionati dovranno essere distribuiti mediante apposite pinze e dovranno essere contenuti in appositi involucri per alimenti.

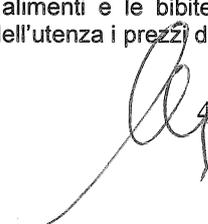
ART. 17- BEVANDE

Il servizio deve essere eseguito con materiale monouso con eccezione per le tazzine di caffè / cappuccino. I recipienti utilizzati devono essere trattati con apposita macchina sterilizzatrice.

È fatto esplicito divieto di commercializzare, mediante qualsivoglia modalità, alcolici e/o superalcolici.

ART. 18 – PREZZI DI VENDITA

I prezzi di vendita di ogni articolo, comprensivi di IVA, dovranno essere esposti in evidenza in apposite tabelle firmate dal gestore e controfirmate dal Dirigente. Gli alimenti e le bibite non comprese nel listino dei generi obbligatori potranno essere venduti solo se preventivamente autorizzati dal Dirigente. Il gestore dovrà redigere distinti listini per gli alimenti e bibite compresi nella lista dei generi obbligatori e per quelli concordati successivamente. Gli alimenti e le bibite dovranno essere collocati in distinti distributori tali da rendere immediatamente percepibile da parte dell'utenza i prezzi di



riferimento. Eventuali maggiorazioni in corso del periodo contrattuale vanno concordate ed autorizzate per iscritto dal Dirigente Scolastico.

ART. 19- CAUZIONI

La ditta aggiudicataria dovrà presentare alla stipula del contratto:

a) una polizza pari all'ammontare del contributo annuo a favore dell'Istituto Bruno - Franchetti di Mestre determinato a contratto, costituita a mezzo di fideiussione bancaria a prima richiesta che dovrà avere scadenza ~~31/08/2017~~ detta polizza dovrà essere rilasciata da un Istituto legalmente autorizzato e dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta dell'Istituzione Scolastica nella persona del Dirigente quale rappresentante legale della medesima; dovrà prevedere una espressa disposizione in forza della quale la cauzione stessa sarà rinnovata con l'obbligo del pagamento dei premi o commissioni suppletive, anche oltre il termine di scadenza riportato nella cauzione, fino al momento in cui la stessa Ditta è obbligata. Il gestore dovrà consegnare l'originale della fideiussione corredata di annotazioni di svincolo da parte dell'Ente garantito. La fideiussione deve essere tempestivamente reintegrata entro 30 gg. qualora, nel periodo di vigenza del contratto, essa sia stata parzialmente o totalmente incamerata dall'Amministrazione Scolastica a seguito dell'applicazione delle penali di cui al successivo articolo 31.

b) una polizza assicurativa di copertura degli infortuni, RCT, nonché patrimoniale per eventuali danni al fabbricato con un massimale non inferiore a 1.000.000,00 (unmilione/00) di euro;

c) una ulteriore polizza fideiussoria a garanzia del pagamento dei consumi e del recesso dall'affidamento, per un importo complessivo di euro 10.000 (diecimila/00) da intestare, in qualità di beneficiario, alla Provincia di Venezia

Le garanzie di cui ai punti b) e c) del presente articolo sono espressamente richieste dalla Provincia di Venezia ai fini della sottoscrizione della convenzione tra questa Istituzione Scolastica e il medesimo Ente per la gestione dei servizi di somministrazione di cibi e bevande presso gli istituti scolastici di istruzione secondaria

ART. 20- IMPORTO CONTRIBUTO MINIMO ALL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

Il contributo a favore dell'Istituzione Scolastica è fissato a partire dalla somma di euro 1.600,00 (milleseicento/00) annui per ciascun anno di durata della concessione. Il contributo verrà aggiornato per una percentuale non inferiore al 10% dell'importo determinato a contratto in caso di proroga, dopo il primo triennio, della concessione oggetto del presente Bando di Gara.

ART. 21- MODALITA' ESSENZIALI DI PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO

Il contributo, nella cifra annua risultante dalla concessione e determinata a contratto, dovrà essere corrisposto in due rate, una entro il 30 giugno e una entro il 31 dicembre di ogni anno. Il gestore si obbliga a pagare per intero il contributo stabilito senza mai poterlo scomputare e diminuire, qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti della scuola. In caso di ritardato pagamento superiore a quindici giorni, l'Amministrazione riscuote la fideiussione e si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

ART. 22- CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

Entro il 25 luglio 2014 la Commissione Interna presieduta dal Dirigente procederà alla individuazione provvisoria del soggetto aggiudicatario. L'aggiudicazione verrà effettuata secondo il criterio dell'offerta più vantaggiosa ed avverrà anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta idonea e conveniente per l'Istituzione Scolastica. Ai sensi dell'ART. 81 del D. lgs. 12/04/2006 n. 163, il Dirigente si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. La graduatoria stilata potrà essere utilizzata per disporre eventuali subentri, nel caso di rescissione del contratto con la ditta aggiudicataria, entro il periodo di validità del contratto, secondo l'ordine della graduatoria stessa.

I criteri per la valutazione delle offerte, ai fini dell'aggiudicazione saranno i seguenti:

1. Media aritmetica ponderata dei prodotti: massimo 100 punti

Verrà effettuata la media aritmetica ponderata dei generi obbligatori di cui all'Allegata Tabella dei prodotti obbligatori, come di seguito indicato:

si moltiplicherà il prezzo di ogni prodotto per il relativo coefficiente;

si sommeranno tutti i valori risultati dalla moltiplicazione;

si dividerà il valore somma per il totale dei coefficienti relativi ai singoli prodotti;

All'offerta economicamente più vantaggiosa, cioè con media aritmetica ponderata più bassa, verrà attribuito il massimo punteggio (100 punti). Per le altre offerte il punteggio verrà valutato in modo inversamente proporzionale rispetto all'offerta migliore secondo la seguente formula:

Migliore offerta x 100,00

Punteggio = -----

Offerta da valutare

Ai predetti punti saranno aggiunti punti 10 per ogni anno di gestione di bar di Istituti scolastici di medie dimensioni (almeno 500 studenti).

Il Dirigente si riserva di non procedere all'aggiudicazione qualora sussistano o intervengano motivi di interesse pubblico determinanti l'inopportunità di procedere all'aggiudicazione; ugualmente, non si procederà all'aggiudicazione qualora a carico della ditta, individuata in fase di aggiudicazione provvisoria, o a carico di uno dei soci, risultino pagamenti insoluti nei confronti dell'I.I.S. G. Bruno - R. Franchetti di Mestre o di altre istituzioni scolastiche statali e Ditte che risultino debentrici nei confronti della Pubblica Amministrazione.



Nulla sarà dovuto alle ditte concorrenti al verificarsi di tali evenienze. Il Dirigente si riserva di aggiudicare il servizio bar anche nel caso in cui pervenga o rimanga valida una sola offerta.
L'individuazione (ancora provvisoria) della ditta aggiudicataria e la graduatoria stilata saranno pubblicate all'Albo online dell'Istituzione Scolastica entro il 25 luglio 2014.

ART. 23- VERIDICITA' DELLE DICHIARAZIONI E VERIFICHE

L'accertamento definitivo in ordine all'effettivo possesso dei requisiti auto dichiarati sarà effettuato dall'Amministrazione in sede di approvazione e prima dell'aggiudicazione definitiva in capo al soggetto aggiudicatario. In ordine alla veridicità delle dichiarazioni dei concorrenti, anche non aggiudicatari, l'Amministrazione Scolastica procederà ad accertamenti a campione. Le dichiarazioni sostitutive rese dai concorrenti hanno valore di piena assunzione di responsabilità da parte dei dichiaranti. La falsa dichiarazione costituisce causa di esclusione alla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto.

ART. 24- ADEMPIMENTI CONSEGUENTI ALL'AGGIUDICAZIONE

Il vincolo giuridico contrattuale tra le parti sorgerà, ai sensi di legge, dalla data di sottoscrizione del contratto. L'impresa aggiudicataria in particolare, entro il termine perentorio di giorni quindici, indicato nella comunicazione di aggiudicazione provvisoria, dovrà produrre con le modalità in essa contenute tutta la documentazione in originale o copia autentica richiesta dall'Amministrazione a dimostrazione dei requisiti dichiarati a mezzo di autodichiarazione. Per la formale stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà presentarsi nel giorno e nel luogo che saranno successivamente comunicati dal Dirigente; in tale occasione la medesima ditta dovrà produrre ricevuta di versamento nel c/c bancario dell'Istituzione Scolastica delle somme quantificate dalla stessa che si renderanno necessarie per il pagamento delle imposte di bollo e registrazione degli atti di gara e contrattuali a totale carico dell'aggiudicatario, in caso d'uso.

Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria:

- a) Non esegua tempestivamente gli adempimenti di cui sopra;
- b) Non si presenti nel luogo ed alla data fissata per la stipula del contratto definitivo;
- c) Rinunci all'appalto aggiudicatosi;
- d) Non risulti possedere i requisiti richiesti ai fini della partecipazione alla gara, ovvero il possesso di tali requisiti non risulti conforme alle dichiarazioni presentate il Dirigente la dichiara decaduta. In detto caso il Dirigente si riserva di aggiudicare l'appalto al successivo migliore offerente in graduatoria, ovvero di indire una nuova gara.

ART. 25- LIVELLO QUALITATIVO DEL SERVIZIO

Il Dirigente potrà disporre, con modalità autonomamente individuate, controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza e sulle modalità di conservazione degli alimenti, nonché sulla rispondenza di quanto indicato e dichiarato nella tabella Mod. B. Analogamente verificherà che il comportamento degli addetti corrisponda in tutto ad un clima di correttezza, cortesia, decoro dell'ambiente scolastico. Il Dirigente si riserva la facoltà di somministrare questionari all'utenza al fine di appurare il livello di gradimento qualitativo del servizio. L'esito negativo di tale monitoraggio può dar luogo a risoluzione del contratto.

ART. 26- PENALI

Nel caso emergano disservizi imputabili a responsabilità del gestore, il Dirigente si riserva di applicare una penale, che sarà determinata in rapporto alla gravità dell'inadempimento – da un minimo di euro 300,00 (trecento/00) ad un massimo di euro 2.000,00 (duemila/00) – per ogni disservizio riscontrato. Le penali saranno liquidate mediante recupero sull'importo della cauzione, con obbligo del gestore di procedere, nel corso del contratto, alla sua reintegrazione. L'Amministrazione Scolastica si riserva, comunque, in caso di constatata applicazione di n. 3 penali, di risolvere espressamente, ai sensi dell'ART. 1456 C.C., il contratto con semplice provvedimento Amministrativo, con esecuzione del servizio in danno del soggetto inadempiente ed incameramento della cauzione a titolo di penalità ed indennizzo, salvo il risarcimento per maggiori danni.

ART. 27- INADEMPIENZE CONTRATTUALI

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificatamente contestata al gestore dall'Amministrazione Scolastica a mezzo di comunicazione scritta e verrà inoltrata al domicilio eletto dal gestore.

Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore di 5 giorni per la presentazione di eventuali osservazioni.

Decorso il suddetto termine l'Amministrazione Scolastica, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, applicherà le penali di cui all'ART. 26 o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune.

ART. 28- CAUSE DI RISOLUZIONE UNILATERALE DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA AMMINISTRAZIONE SCOLASTICA

L'Amministrazione Scolastica ha facoltà di risolvere unilateralmente il contratto, ai sensi dell' ART. 1456 del Codice Civile, in caso di:

- a) frode nella esecuzione del servizio;
- b) mancato adempimento alle disposizioni del Dirigente riguardanti le modalità di esecuzione del servizio;
- c) insolvenza del gestore o comunque mancato pagamento da parte del medesimo di debiti contratti;
- d) mancato rispetto delle procedure di HACCP e delle norme sulla sicurezza dei lavoratori e degli utenti;
- e) manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio aggiudicato;



- f) inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- g) interruzione parziale o totale del servizio verificatasi, senza giustificati motivi, per tre giorni anche non consecutivi nel corso dell'anno scolastico di riferimento;
- h) violazioni di norme di legge e di regolamento
- i) violazione e delle clausole contrattuali come riportate negli articoli da 07 a 27 del presente Bando di Gara;
- l) cessione dell'Azienda, per cessione ramo di attività oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di mora e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del gestore;
- m) ritardo superiore a 15 (quindici) giorni nel pagamento del contributo all'Istituzione Scolastica di cui all' ART. 20.

In caso di risoluzione del contratto da parte dell'Amministrazione per le motivazioni sopra riportate, il gestore, oltre alla immediata perdita della cauzione e del corrispettivo per l'anno in corso, a titolo di penale, sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'Amministrazione Scolastica dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

Ove si verificassero deficienze e inadempienze tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, l'Amministrazione Scolastica si riserva la facoltà di provvedere ad assicurare il regolare funzionamento del servizio con i mezzi che il Dirigente riterrà opportuni. I costi di detti interventi saranno a totale carico del gestore.

ART. 29- RECESSO

L'Amministrazione Scolastica ha facoltà di recedere dal contratto, con preavviso di sei mesi, a mezzo raccomandata, anche senza giusta causa salvo restituire, se ricevuto nei termini previsti dagli artt. 21-22, il 50% del contributo annuo senza ulteriori indennizzi, risarcimenti, interessi o quant'altro.

Il gestore ha l'obbligo di garantire il servizio fino al 31 agosto dell'anno scolastico di riferimento.

ART. 30- CHIAVI DEI LOCALI

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali devono essere lasciate in copia in busta sigillata e controfirmata in ogni lembo dal gestore presso l'Amministrazione Scolastica. Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, il gestore ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo al Dirigente, provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi.

ART. 31- SPESE

Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti all'aggiudicazione ed al contratto, compresa la registrazione del contratto, sono a totale carico del gestore.

ART. 32- FORO COMPETENTE

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

ART. 33- NORME DI RINVIO

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

I dati raccolti saranno trattati al solo fine di procedere all'espletamento della gara nell'osservanza delle norme in materia ai sensi del D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196. Il gestore è responsabile del trattamento dei dati personali dell'Istituzione Scolastica dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione del presente contratto.

Tali dati potranno quindi essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione del presente contratto.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Roberto GAUDIO

MODELLO A
Gara per il Servizio BAR presso sede FRANCHETTI dal 01/09/2014 al 31/08/2017
DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA AI SENSI DEL D.P.R. 28/12/2000 N. 445 ART. 46
GENERALITA' DELL'IMPRESA

Denominazione e ragione sociale _____

Codice Fiscale _____

Partita IVA _____ Cod. Attività _____

Sede Legale _____ n. _____

c.a.p. _____ Loc. _____ prov. _____ Tel _____

n. Fax _____ e-mail _____

Sede Amministrativa/Commerciale _____ n. _____

c.a.p. _____ Loc. _____ prov. _____ Tel _____

n. Fax _____

Nominativo del rappresentante legale: _____

Recapito Telefonico _____ fax _____

Si richiede che le comunicazioni inerenti alla gara in oggetto vengano trasmesse al seguente indirizzo:

Via _____ n. _____ c.a.p. _____ Loc. _____ Provincia _____

_____ Tel _____ Fax _____

e-mail _____ (posta certificata)

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____

il _____, Residente a _____ via _____ n. _____

In qualità di legale rappresentante della Ditta _____

Con sede in _____

Iscritta c/o la C.C.I.A. di _____ n. iscrizione _____

Partita IVA _____ C.F. _____

consapevole che, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del Codice Penale e delle Leggi speciali in materia e consapevole che, ove i suddetti reati siano commessi per ottenere la nomina a un pubblico ufficio, possono comportare, nei casi più gravi, l'interdizione temporanea dai pubblici uffici,

DICHIARA

- di aver svolto analogha attività presso Istituti Scolastici di medie dimensioni (almeno 500 studenti) per nr. _____ anni
- che la Ditta sopra nominata non si trova in alcuna delle condizioni previste dall'art. 11 del Decreto Legislativo 24/07/1992 n. 358 (punti a,b,c,d,e,f) e successive modificazioni e integrazioni;
- di non avere alcun rapporto di controllo con altre imprese, ditte individuali, società di persone, società di capitali che abbiano presentato offerta nella medesima gara;
- che i soggetti dotati dei poteri di rappresentanza della Ditta medesima sono i seguenti:

1. _____

2. _____

- di aver preso conoscenza di tutte le circostanze che possono influire sull'esecuzione del servizio o della fornitura;
- di avere preso integrale visione delle clausole tutte contenute nel Bando di Gara e di accettare integralmente tutte le predette clausole in modo pieno ed incondizionato;



- di applicare nell'esercizio oggetto di bando il sistema di controllo dell'igiene dei prodotti alimentari basato sui principi HACCP ai sensi del D. L.vo 155/97;
- che non sussistono nei propri confronti delle cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'all. 1 del Decreto Legislativo 08/08/1994 n. 490;
- di non essere a conoscenza di cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'all. 1 del Decreto Legislativo 08/08/1994 n. 490 nei confronti dei conviventi;
- di aver tenuto conto, nell'elaborazione dell'offerta degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, condizioni di lavoro, previdenza ed assistenza (posizione INPS n. _____ e posizione INAIL n. _____); e contratto Collettivo applicato;
- di rispettare le disposizioni del Ministero del Lavoro e relative tabelle costo orario relative al trattamento economico dei dipendenti;
- di disporre di attrezzature tecniche e personale adeguati all'assunzione del servizio;
- di non avere, alla data di scadenza per la presentazione delle offerte, posizioni debitorie nei confronti di Pubbliche Amministrazioni;
- di disporre di documentabili esperienze relative alla gestione diretta di servizi di ristorazione collettiva o di servizi commerciali di rivendita al pubblico di alimenti e bevande o di distribuzione di alimenti e bevande ad esercizi commerciali;
- di essere in possesso di iscrizione al registro delle imprese presso la C.C.I.A.A. competente da almeno 30 mesi con un oggetto sociale congruente con quello del servizio da affidare con la presente procedura, vale a dire un preciso riferimento alla gestione di attività di bar e/o di esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande; in alternativa dichiara di essere in possesso dei requisiti di cui all'art. 49 del D.L 163/2006, allegando tutta la documentazione prevista;
- Di essere in regola con il pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali conformemente alle disposizioni;
- di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui alla Legge 196/2003 che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale le presenti dichiarazioni vengono rese.
- Dichiara di aver preso visione dei locali adibiti all'uso del bar e della collocazione dei distributori automatici.

Il DICHIARANTE _____ Luogo e data _____



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**"G. BRUNO – R. FRANCHETTI"**Liceo Scientifico "G. Bruno" – Liceo Ginnasio "R. Franchetti"
Sede: via Baglioni n. 26 - Succursale: Corso del Popolo n. 82
30173 VENEZIA-MESTRE

Tel. 0415341989– Fax 0415341456

Cod. Fisc. 90164280274 – Cod. Min. VEIS02300L

e-mail: veis02300l@istruzione.it - P.E.C.: veis02300l@pec.istruzione.it

Http://istitutobrunofranchetti.gov.it

MODELLO B – PREZZI PRODOTTI E BEVANDE**INTESTAZIONE DITTA PROPONENTE**

Gara per l'appalto del servizio di Bar presso sede Liceo Ginnasio "R.Franchetti" - Corso del Popolo 82 – Venezia-Mestre

TABELLA PRODOTTI OBBLIGATORI SERVIZIO BAR

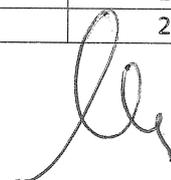
N°	DESCRIZIONE	PESO	MARCA	PREZZO	COEFF.
1	Caffè espresso				3
2	Caffè decaffeinato				2
3	Caffè d'orzo espresso				2
4	Thè varie miscele				2
5	Camomilla				1
6	Cioccolata				3
7	Cappuccino				3
8	Macchiattone				2
9	Latte fresco bicchiere 20 cl				2
10	Acqua minerale al bicchiere 20 cl				3
11	Acqua min. naturale e frizzante 50 cl				3
12	Bibita Coca-Cola in lattina 33 cl				3
13	Bibita in lattina vari gusti 33 cl				2
14	Thè pesca/limone lattina 33 cl				2
15	Thè pesca/limone bottiglia 50 cl				2
16	Succo di frutta 125 ml				2
17	Succo di frutta 200 ml				2

PRODOTTI DA FORNO

18	Brioche fresche vuote 60 gr				1
19	Brioche fresche marmellata 70 gr				2
20	Brioche cioccolato				2
21	Brioche crema				2
22	Paste fresche con mandorle				1
23	Paste fresche con marmellata				2
24	Paste fresche con cioccolato				2
25	Puncetti				2
26	Corni di pasta frolla e cioccolato				3
27	Paste di riso				2
28	Paste con ricotta				2

PANINO FRESCO (peso pane 80 gr.)

29	Formaggio 50 gr.				1
30	Prosciutto cotto 40 gr				2
31	Prosciutto crudo 40 gr				2
32	Salame 40 gr				2



33	Speck 40 gr				2
34	Porchetta 40 gr				2

PIZZE FRESCHE (15 cm di diametro + peso 150 gr.) CON

35	Pomodoro, mozzarella				2
36	Pomodoro, mozzarella, olive				3
37	Pomodoro, mozzarella, wustel				3
38	Pomodoro, mozzarella, funghi				3
39	Pomodoro, mozzarella, verdure				3
40	Pizzette pasta sfoglia				2

TRAMEZZINI (peso pane 35 gr.) CON

41	Tonno + olive 30 gr + 50 gr				2
42	Tonno + pomodoro 30 gr + 50 gr				2
43	Prosciutto e funghi 30 gr + 50 gr				2
44	Soppressa e funghi 30 gr + 50 gr				2
45	Pomodoro + mozzarella 30 gr + 50 gr				2
46	Porchetta + rucola 30 gr + 50 gr				2
47	Verdure ai ferri + mozz. 30 gr + 50 gr				2

PANINI CALDI "PIASTRATI AL MOMENTO"

48	Toast con prosc. cotto e form. 80 gr + 40 gr				3
49	Toast con farcitura varia 80 gr + 40 gr				3

FOCACCIA GENOVESE "FRESCA DI GIORNATA" (peso pane 110 gr.)

50	Tonno 60 gr. + olive + salsa 15 gr.				3
51	Salsa alle olive 10 gr. + speck 60 gr.				3
52	Salsa alle olive 10 gr. + soppressa 60 gr.				3
53	Salsa ai formaggi 10 gr. + porchetta 60 gr.				3

TOSTONE CON

54	Salsa alle olive 10 gr. + pomodoro + mozzarella 100 gr.				3
55	Salsa bianca 10gr. con soppressa 50 gr. + formaggio 50 gr.				3

PANINO (peso pane 80 gr.) CON

56	Prosciutto 40 gr. e funghi 60 gr. + salsa 10 gr.				3
57	Tonno 40 gr.+ salsa 10 gr.+ insalata 30 gr. + pomodoro 20 gr.				3
58	Salsa 10 gr. + insalata 30 gr. + prosc. Cotto 50 gr. + pomodoro 20gr.				3
59	Scamorza 20gr.+ rucola + pomodoro 20 gr.				3
60	Verdure ai ferri 40 gr. + formaggio 40 gr. + speck 30 gr.				3
61	Verdure ai ferri 40 gr. + formaggio 50 gr. + mozzarella 50 gr.				3
62	Crudo 40 gr e brie 40 gr.				3
63	Wustel 100 gr. e salsa 10 gr.				3

PIADINA (peso pane 40 gr.) CON

64	Prosciutto crudo 40 gr. + formaggio 50 gr. + mozzarella 30 gr.				3
65	Porchetta 60 gr. + funghi 70 gr. + salsa 10 gr.				3
66	Verdure ai ferri 60 gr. + formaggio 50 gr.				3
67	Rucola 10 gr. + scamorza 30 gr. + pomodoro 40gr.				3

GELATI

68	Algida - Sammontana - Motta				2
----	-----------------------------	--	--	--	---

NOTA BENE

1. il prodotto "panino base" dovrà sempre essere garantito nella quantità necessaria;
2. il pane dovrà essere fresco e fornito giornalmente;
3. la farcitura dei panini dovrà essere di note marche;
4. almeno due tipi di gelati dovranno essere garantiti in ogni periodo dell'anno

Data _____



_____ firma