



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE  
"ROSINA SALVO" - TRAPANI**

Sede: Via Marinella, 1 – 91100 TRAPANI – Tel 0923 22386

E-mail (PEC):tpis031005@pec.istruzione.it – E-mail (PEO):tpis031005@istruzione.it

Codice meccanografico: TPIS031005 – C.F. 93072110815 – Codice univoco: UFV6LD –  
sito internet [www.rosinasalvo.edu.it](http://www.rosinasalvo.edu.it)

Liceo Statale "Rosina Salvo"  
Via Marinella, 1- 91100 Trapani  
Tel. 0923 22386  
Codice Meccanografico:TPPM03101L

Liceo Artistico Statale "M.Buonarroti"  
Via del Melograno, 1 – 91100 TRAPANI  
Tel. 0923 826248  
Codice Meccanografico:TPSL03101C

**Prot.n. 14019 – VIII.3**

**Trapani, 27/11/2019**

**OGGETTO: BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL «SERVIZIO DI RISTORAZIONE MEDIANTE BAR UBICATO PRESSO LA SEDE CENTRALE IN VIA MARINELLA, 1 – 91100 TRAPANI».**

**DISCIPLINARE DI GARA**

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL'ART. 164 DEL D. LGS. N. 50/2016, DEL «SERVIZIO DI RISTORAZIONE MEDIANTE BAR UBICATO PRESSO LA SEDE CENTRALE IN VIA MARINELLA, 1 – 91100 TRAPANI»**

**CIG [7612807]**

per l'affidamento della concessione per gestione del servizio bar e tavola fredda dell' I.I.S. "Rosina Salvo" di Trapani prot. n. 11514/VIII.3 del 07 Ottobre 2019, mediante procedura aperta con pubblicazione del bando ai sensi del D.Lgs 18 aprile 2016, n.50 "Codice dei contratti pubblici" e del D.Lgs 19 aprile 2017, n.56 "Disposizioni integrative e correttive al D.Lgs 18 aprile 2016, n.50 e ss.mm.ii., avente quale criterio di aggiudicazione l'offerta economicamente più vantaggiosa.

**INDICE**

ART. 1 (DEFINIZIONI) .....	3
ART. 2 (AMMINISTRAZIONE CONCEDENTE).....	5
ART. 3 (OGGETTO DELLA CONCESSIONE) .....	5
ART. 4 (IMPORTI A BASE DI GARA) .....	6
ART. 5 (DURATA DEL CONTRATTO).....	7
ART. 6 (UTENZA).....	7
ART. 7 (CANONE CONCESSORIO E CONTRIBUTO ANNUALE).....	8
ART. 8- (OPERATORI ECONOMICI) .....	8
ART. 9 (MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA E DELLE OFFERTE).....	8
ART. 10 (AGGIUDICAZIONE DELLA GARA) .....	9

ART. 11 (TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA).....	9
ART. 12 (INTESTAZIONE DEL PLICO).....	9
ART. 13 (OPERAZIONI DI GARA) .....	9
ART. 14 (CRITERI DI AGGIUDICAZIONE – MODALITÀ DI SCELTA DEL CONTRAENTE).....	10
ART. 15 (CRITERIO DI VALUTAZIONE PER L’OFFERTA ECONOMICA) .....	11
ART. 16 (DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE ALLA STIPULA DEL CONTRATTO ).....	12
ART. 17 (TUTELA DEI DATI PERSONALI) .....	12
ART. 18 (NORME DIVERSE) .....	12
ART. 19 (INFORMAZIONI SULLA PUBBLICITÀ DEL BANDO E ACQUISIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA) .....	12
ART. 20 (LOCALI DI SERVIZIO).....	13
ART. 21 (MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA) .....	13
ART. 22 (PULIZIA).....	13
ART. 23 (DIVIETI) .....	13
ART. 24 (EROGAZIONE DEL SERVIZIO).....	13
ART. 25 (PREZZI DI VENDITA E REVISIONE).....	17
ART. 26 (ORARIO E SOSPENSIONE DEL SERVIZIO) .....	17
ART. 27 (MISURE IGIENICO-SANITARIE) .....	18
Art. 28 (CONTROLLI QUALITATIVI E QUANTITATIVI).....	18
ART. 29 ( TERMINE DEL CONTRATTO).....	19
ART. 30 (DISPOSIZIONI SUL PERSONALE) .....	19
ART. 31 (DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA).....	20
ART. 32 (PENALITA’, REVOCA E DECADENZA).....	21
ART. 33 (DIVIETO DI CESSIONE).....	22
ART. 34 (RESPONSABILITA’).....	22
ART. 35 (CAUZIONE DEFINITIVA).....	23
ART. 36 (SPESE CONTRATTUALI).....	23
ART. 37 (COMPETENZA – CONTROVERSIE).....	23
ART. 38 (RIFERIMENTO A NORME VIGENTI).....	23
DOCUMENTAZIONE ALLEGATA AL DISCIPLINARE DI GARA.....	24

## ART. 1 Definizioni

1. Il presente Disciplinare (come di seguito definito) intende regolamentare gli aspetti amministrativi della presente procedura di gara, disciplinata dagli artt. 60, 140 e ss., 164 e ss., del D.Lgs. 50/2016, i principali requisiti che la Concessione (come di seguito definita) dovrà possedere, nonché gli elementi che verranno negoziabilmente inseriti nel Contratto (come di seguito definito) da stipularsi con l’Affidatario (come di seguito definito).
2. Nel presente Disciplinare sarà utilizzata la terminologia di seguito specificata:
  - a) Affidatario, Aggiudicatario o Concessionario: il soggetto cui, in caso di aggiudicazione, sarà affidato il contratto in relazione al servizio in oggetto, all’esito dell’avviata selezione ad evidenza pubblica;
  - b) Amministrazione Concedente, Stazione Appaltante, Istituzione Scolastica, Istituto o Scuola: il soggetto pubblico che affida il contratto all’Operatore Economico individuato mediante la presente procedura;
  - c) Authority Virtual Company Passport o AVCpass: il sistema istituito presso l’A.N.AC. il quale, ai sensi dell’art. 216, comma13, del D.Lgs. n. 50/2016, consente:
    - all’Amministrazione Concedente (come di seguito definita) l’acquisizione della documentazione comprovante il possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-professionale ed economico e finanziario, per la partecipazione alla presente procedura;
    - agli Operatori Economici concorrenti, la produzione in via informatica dei documenti attestanti il possesso dei requisiti richiesti dall’Amministrazione Concedente;
  - d) Concessione o Servizio di Ristorazione o Servizio: complessivamente intesa la prestazione di gestione del Servizio di ristorazione da effettuarsi mediante Bar ubicato presso la sede centrale, in Via Marinella n. 1 – 91100 Trapani, oggetto di procedura;
  - e) Bando di Gara: il documento che riassume le caratteristiche essenziali dell’affidamento, elaborato e pubblicato dall’Amministrazione Concedente (come di seguito definita) con le forme e le modalità previste dalla normativa;
  - f) Bar: la struttura, individuata nella porzione di fabbricato dell’Istituzione Scolastica (come evidenziato nella planimetria allegata) sita in Via Marinella n. 1, che eroga un servizio di ristorazione mediante la somministrazione di bevande ed alimenti;
  - g) Canone: l’importo (mensile) che il Concessionario dovrà corrispondere, per l’utilizzo degli spazi pubblici destinati alla gestione del Servizio da intendersi quale base di gara, oggetto di rialzo in sede di offerta economica del concorrente;
  - h) Capitolato Tecnico o Capitolato: il capitolato descrittivo e prestazionale, allegato *sub. 2* al presente Disciplinare e costituente parte integrante e sostanziale del Bando e del Disciplinare medesimo, nel quale vengono precisate le caratteristiche tecniche che le prestazioni da acquisirsi in capo all’Amministrazione Concedente devono possedere, e le ulteriori obbligazioni poste a carico delle parti;
  - i) Catalogo dei Prodotti: l’elenco dei Prodotti che il Concessionario metterà in distribuzione nell’ambito dell’esecuzione del servizio, contenente l’identificazione per tipologia, marca e prezzo. Tale Catalogo dovrà essere prodotto, entro **n. 7** giorni dall’aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, sarà soggetto ad approvazione da parte dell’Amministrazione Concedente e potrà essere oggetto di modifica su richiesta dall’Amministrazione Concedente;
  - j) Codice: il Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50, recante «*Codice dei contratti pubblici*»;
  - k) Contratto: il documento negoziale che riassume e compendia gli obblighi reciprocamente assunti dalle parti, quale conseguenza dell’eventuale affidamento nella procedura in oggetto;
  - l) Data di Attivazione del Servizio: la data indicata dall’Istituzione Scolastica all’Affidatario quale momento a partire dal quale l’Affidatario dovrà dare esecuzione al Servizio, con conseguente inizio della decorrenza del periodo di durata contrattuale;
  - m) DGUE: il Documento di Gara Unico Europeo, redatto in conformità al modello di formulario approvato con regolamento dalla Commissione europea (UE) 2016/7 del 5 gennaio 2016. Il DGUE, ai sensi dell’art. 85, comma 1, del Codice, dovrà essere prodotto in formato elettronico, secondo le disposizioni del d.P.C.M. 13 novembre 2014, anche alla luce delle indicazioni fornite dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti con il Comunicato del 30 marzo 2018;

- n) Direttore dell'Esecuzione: l'esponente dell'Amministrazione Concedente del quale il responsabile unico del procedimento si avvale in sede di direzione dell'esecuzione del contratto e di controllo dei livelli di qualità delle prestazioni. Al Direttore dell'Esecuzione competono il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dall'Amministrazione Concedente, nonché il compito di assicurare la regolare esecuzione da parte del Concessionario, in conformità ai documenti contrattuali. Il Direttore dell'Esecuzione controlla l'esecuzione del contratto congiuntamente al Responsabile Unico del Procedimento;
- o) Disciplinare di Gara: il presente documento, volto ad integrare il Bando di Gara e a regolamentare gli aspetti di svolgimento della procedura e gli elementi minimi negoziali della Concessione;
- p) Documento di Gara: qualsiasi documento prodotto dall'Amministrazione Concedente o al quale l'Amministrazione Concedente fa riferimento per descrivere o determinare elementi della Concessione o della procedura, compresi il Bando di Gara, il presente Disciplinare e i relativi allegati, il Capitolato, lo Schema di Contratto, nonché le informazioni sugli obblighi generalmente applicabili e gli eventuali documenti complementari;
- q) Listino Bar: l'elenco dei prodotti offerti (alimenti e bevande) nell'ambito del Servizio Bar con i prezzi riportati per ciascun prodotto, da ribassarsi in sede di offerta economica;
- r) Offerente, Concorrente, Operatore Economico o Operatore: l'Operatore Economico, che concorre alla procedura, e che presenta la propria Offerta in vista dell'aggiudicazione della Concessione;
- s) Offerta: complessivamente inteso, l'insieme delle dichiarazioni e dei documenti, di carattere amministrativo, tecnico (da qui in poi "Offerta Tecnica") ed economico (da qui in poi "Offerta Economica"), che l'Operatore Economico sottopone alle valutazioni degli organi di procedura ai fini dell'aggiudicazione;
- t) PassOE: il documento attestante l'effettuata registrazione da parte del Concorrente al sistema *AVCpass*, ai fini del caricamento dei documenti volti a comprovare il possesso da parte dello stesso dei requisiti richiesti dall'Amministrazione Concedente;
- u) Piano Economico Finanziario: il documento che indica i principali presupposti e le condizioni fondamentali dell'equilibrio economico finanziario posti a base dell'affidamento della Concessione e che contiene indicatori di redditività nonché il quadro di tutti i costi che l'aggiudicatario intende sostenere;
- v) Posta Elettronica Certificata (PEC): il sistema di comunicazione in grado di attestare l'invio e l'avvenuta consegna di un messaggio di posta elettronica e di fornire ricevute opponibili ai terzi, conformemente alle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 82 del 7 marzo 2005, al d.P.R. 68/2005 ed ulteriori norme di attuazione;
- w) Prezzi: gli importi che dovranno essere corrisposti dagli utenti per il Servizio svolto dal Gestore, quantificati in base alla tipologia e quantità di prodotto, quali risultanti dall'Offerta Economica presentata in gara dall'Aggiudicatario;
- x) Prezzi Unitari sui prodotti Bar: importi relativi ai singoli prodotti offerti nell'ambito del Servizio Bar e secondo le grammature minime indicate a seguire e nel Capitolato Tecnico allegato *sub. 2* al presente Disciplinare di gara, da intendersi quale base di gara oggetto di ribasso in sede di offerta economica del concorrente;
- y) Prodotti: alimenti, bevande e altri generi di conforto, che verranno distribuiti all'utenza nell'ambito del Servizio complessivamente inteso;
- z) Responsabile del Concessionario: l'esponente del Concessionario, individuato dal medesimo, che diviene l'interfaccia contrattuale unica del Concessionario medesimo verso l'Istituto, e che è intestatario della responsabilità per il conseguimento degli obiettivi qualitativi ed economici relativi allo svolgimento delle attività previste nel Contratto e nella sua esecuzione. Trattasi di figura individuata e dotata di adeguate competenze professionali e di idoneo livello di responsabilità e potere decisionale, ai fini della gestione di tutti gli aspetti del Contratto;
- aa) Responsabile del Procedimento o R.U.P.: l'esponente dell'Istituto cui competono i compiti relativi all'affidamento e all'esecuzione del Contratto previsti dal Codice, nonché tutti gli altri obblighi di legge che non siano specificatamente attribuiti ad altri organi o soggetti;

- bb) Servizio Bar: la gestione economico-funzionale del bar interno dell'Istituto, sito presso la "SEDE CENTRALE IN VIA MARINELLA, 1 – 91100 TRAPANI";
- cc) Servizi accessori: i servizi connessi e strumentali all'esecuzione del Servizio complessivamente inteso, di seguito dettagliatamente individuati. L'esecuzione di tali servizi è a carico del Concessionario;
- dd) Valore della Concessione: il valore complessivo della Concessione, costituito dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'Istituzione Scolastica quale corrispettivo della gestione del Servizio, ai sensi dell'art. 167 del Codice;
- ee) Valori Unitari a Base d'Asta: i valori unitari posti a base della presente Procedura, consistenti nel Canone e nei Prezzi Unitari.

## ART. 2 Amministrazione concedente

Denominazione Ufficiale: ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE "ROSINA SALVO"

Sede: Via Marinella, 1 – 91100 TRAPANI

Codice Fiscale: 93072110815

Profilo di Committente: I.I.S. "Rosina Salvo" di Trapani

Responsabile Unico del Procedimento: Dirigente Scolastico prof.ssa Giuseppina Messina

Telefono: **092322386**

Indirizzo di posta elettronica: [tpis031005@istruzione.it](mailto:tpis031005@istruzione.it)

PEC: [tpis031005@pec.istruzione.it](mailto:tpis031005@pec.istruzione.it)

Determina a Contrarre (AVVISO PUBBLICO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE): **Prot. n. 11514 – VIII.3 del 07/10/2019**

Determina a Contrarre (Bando di Gara procedura per l'affidamento della concessione del servizio di gestione bar interno dell'Istituto): **Prot. n. 13996 – VIII.3 del 27/11/2019**

Codice Identificativo Gara (C.I.G.): **7612807**

Codice AUSA: **0000381643**

## ART. 3 Oggetto della concessione

La gara prevede:

- Concessione del Servizio di Ristorazione da effettuarsi mediante il Bar ubicato presso la sede centrale in Via Marinella , 1 – 91100 Trapani;
1. In particolare, il Servizio comprende le prestazioni specificate nel Capitolato Tecnico, "Allegato C" al presente Disciplinare, e, in particolare attiene allo svolgimento delle seguenti attività:
    - Servizio principale: la gestione economico-funzionale del Bar interno dell'Istituzione Scolastica presso la sede di **Via Marinella , 1 – 91100 Trapani**, nei locali specificatamente indicati nella planimetria allegata "Allegato H" al Disciplinare di Gara, consistente nell'approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande e alimenti, garantendo la predisposizione e affissione del listino prezzi di prodotti offerti;
    - Servizi Accessori: i servizi connessi all'esecuzione del Servizio Bar complessivamente inteso, quali:
      - l'allestimento dei locali adibiti al Servizio Bar, con arredi, apparecchiature e attrezzature, necessarie per l'espletamento del servizio proposto, compresa la realizzazione e/o l'integrazione degli Impianti meccanici, elettrici e idrici negli spazi tecnici lasciati liberi per tali esigenze;
      - lavori funzionali allo svolgimento del Servizio, come descritti nel Capitolato;
      - la pulizia dei locali, degli arredi, delle attrezzature e degli strumenti necessari per l'espletamento del Servizio;

- la manutenzione ordinaria e straordinaria degli spazi e degli arredi, degli impianti, nonché delle attrezzature, degli strumenti e di ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività.
2. Per l'espletamento del Servizio Bar contestualmente al loro affidamento, l'Istituzione Scolastica concede all'Aggiudicatario l'uso dei locali (di cui alla planimetria allegata "**Allegato H**"), ubicati al piano terra dell'edificio, dietro il pagamento di un Canone periodico, come dettagliatamente indicati negli artt. 4 e ss. del Capitolato, "**Allegato C**" al presente Disciplinare di gara.
  3. Si rinvia all'**art. 7** del Capitolato Tecnico, "**Allegato C**" al presente Disciplinare di Gara, per quanto riguarda la definizione delle modalità di determinazione, ripartizione e versamento di tale canone.
  4. La Concessione in uso dei locali funzionali all'espletamento del Servizio è strettamente collegata alla durata e alle condizioni del Servizio.
  5. La gestione del Servizio, da realizzarsi a cura del Concessionario ed a proprio rischio mediante personale ed organizzazione propri, comprende l'organizzazione e lo svolgimento di attività nel rispetto della vigente normativa e del Capitolato Tecnico, "**Allegato C**" al presente Disciplinare di gara.
  6. Tali attività dovranno essere svolte dal personale del Concessionario per tutta la durata del Contratto.
  7. La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il Servizio, per cui il corrispettivo per l'erogazione dei prodotti sarà versato direttamente dagli utenti.
  8. Il Servizio di ristorazione da effettuarsi mediante Bar andrà a beneficio dei soggetti presenti a vario titolo presso l'Istituto, in numero presuntivo di circa **800** unità, come meglio precisato nell'art. 4 del Capitolato Tecnico "**Allegato C**" al presente Disciplinare di gara.
  9. La Concessione non è stata suddivisa in lotti funzionali o prestazionali, ai sensi dell'art. 51 del Codice, in quanto poiché trattasi di gestione integrata riferita ad un ambito omogeneo.
  10. Le caratteristiche tecniche del Servizio e le prestazioni delle Parti sono dettagliatamente disciplinate nel Capitolato, del presente Disciplinare.
  11. In conformità a quanto stabilito dall'art. 34 del Codice, il Capitolato è stato redatto tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei pertinenti criteri ambientali minimi (CAM) adottati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.
  12. Il Servizio sarà affidato in concessione, ai sensi dell'art. 164 e ss. del Codice, mediante il ricorso ad una procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del Codice, con applicazione del criterio selettivo dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, di cui all'art. 95 del Codice.
  13. La Stazione Appaltante stipulerà con l'Aggiudicatario un Contratto con cui verrà regolamentato l'affidamento del Servizio oggetto della Concessione.
  14. Il luogo di svolgimento del Servizio è ubicato in **Via Marinella n. 1 – 91110 Trapani**, presso la sede dell'I.I.S. "Rosina Salvo" – Codice NUTS **[ITG11]**.
  15. Durante il periodo di efficacia, il Contratto potrà essere modificato senza necessità di indire una nuova procedura di affidamento nei casi di cui all'art. 175 del Codice e nel rispetto dei limiti previsti dal medesimo articolo.
  16. Tutte le comunicazioni dovranno essere inviate via *e-mail*, mediante un valido indirizzo di Posta Elettronica Certificata del Concorrente, all'indirizzo di cui all'art. 2 del presente Disciplinare.
  17. Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate all'Amministrazione Concedente; diversamente, la medesima Amministrazione declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

#### **ART. 4 Importi a base di gara: canone di concessione del locale, utenze, spese varie**

1. Ai sensi dell'art. 167 del Codice, il Valore della Concessione è costituito dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del Contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'Istituzione Scolastica quale

corrispettivo della gestione del Servizio per un importo complessivo presunto pari a € 36.000,00 (Euro Trentaseimila/00)), Iva esclusa.

2. Il Valore della Concessione, è stato determinato sulla base di modalità di calcolo del valore posto a base di gara: “prodotto tra il valore numerico dell’utenza media giornaliera del servizio, il prezzo medio di un prodotto offerto al bar, il numero di giorni lavorativi annui e il numero di anni”:

**(utenza media giornaliera) 800x(prezzo medio)1.00x(giorni lavorati)200x(numero anni contratto)3=480.000,00**

3. I singoli valori unitari a base d’asta sono costituiti da:
- il **Canone mensile**, che il Concessionario dovrà corrispondere per l’utilizzo dei locali destinati alla gestione del Servizio, pari a € 1.000,00 (Euro Mille/00), IVA esclusa, oggetto di rialzo in sede di Offerta Economica del Concorrente;
  - I **Prezzi Unitari** relativi ai singoli prodotti offerti nell’ambito del **Servizio Bar**, come descritti nel Capitolato Tecnico. In particolare, in sede di Offerta Economica, dovrà essere formulato un **ribasso percentuale unico sui Prezzi Unitari a base d’asta riportati nel Listino Bar di cui all’ “Allegato C” al presente Disciplinare**;

Per ciò che riguarda le utenze, l’aggiudicatario del bando, dovrà provvedere ai seguenti impegni:

- la **tassa per la raccolta dei rifiuti** sarà direttamente a carico dell’aggiudicatario del bando intestatario dell’utenza;
- la **spesa per il servizio di pulizia** è a carico dell’aggiudicatario del bando per i locali adibiti al servizio bar. L’Istituto non è responsabile della mancata fornitura dei servizi comuni conseguenti a forza maggiore.

La quota del canone potrà subire un aggiornamento annuale.

4. Il Concessionario assumerà a proprio carico il rischio operativo del Servizio e sarà remunerato dagli utenti mediante il pagamento dei Prezzi relativi ai Prodotti acquistati.
5. Non saranno ammesse:
- offerte in diminuzione rispetto al Canone mensile posto a base di gara, di cui al precedente comma 3, lett. i;
  - offerte in aumento rispetto ai Prezzi Unitari posti a base di gara, di cui al precedente comma 3, lett. ii;
6. Il canone di cui al precedente comma 3, lett. i, deve intendersi **comprensivo del corrispettivo per l’occupazione dello spazio pubblico in uso ad eccezione delle utenze (fruizione di energia elettrica, riscaldamento, gas, acqua)** “ **canone accessorio**” che sarà definito con cadenza annuale fino alla durata contrattuale.
7. E’ onere del Concessionario elaborare, relativamente ai costi della sicurezza afferenti all’esercizio della propria attività, il Documento di Valutazione dei Rischi, e di provvedere all’attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi alle proprie attività.
8. Il Concessionario si impegna alla stretta osservanza degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge del 13 agosto 2010, n. 136 (“Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia”) e del decreto-legge 187 del 12 novembre 2010 (“Misure urgenti in materia di sicurezza”), convertito con modificazioni della legge n. 217 del 17 dicembre 2010, e successive modifiche, ad utilizzare, ai fini dei pagamenti intervenuti nell’ambito della presente Concessione, nei confronti dell’Istituzione Scolastica, il conto corrente c/c bancario intestato a.....IBAN..... come da “Allegato I”

## ART. 5 Durata del contratto

Ai sensi della Legge n. 392 del 27 luglio 1978 art. 27 la durata della concessione è di tre anni a decorrere dal **7 gennaio 2020 al 7 gennaio 2023**. L’Istituto scolastico aggiudicatario ha tuttavia la facoltà di richiedere la prosecuzione del contratto anche dopo la scadenza per un massimo di dodici mesi durante i quali la Ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura alle stesse condizioni dell’aggiudicazione.

## ART. 6 - Utenza

L’utenza del bar tavola fredda, sarà composta prevalentemente dagli studenti e dai dipendenti in servizio in Istituto (**attualmente circa 800 persone**).



Il suddetto dato è puramente indicativo e l'Istituto non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti, riservandosi la facoltà di riorganizzare gli uffici secondo eventuali future esigenze.

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

L'Istituto fa presente che nei locali sono già installati:

- N. 1 distributore automatico di bevande calde;
- N. 2 distributori automatici bevande fredde, snack, tramezzini, frutta, yogurt e altri prodotti scelti in autonomia dall'Istituto.

#### **ART. 7 – Canone concessorio e contributo annuale**

Il canone concessorio di **€ 12.000,00** annuale verrà corrisposto in due rate di pari entità, la prima entro il 15 gennaio, la seconda entro il 15 giugno. L'ammontare del canone accessorio sarà aggiornato a partire dall'annualità seguente secondo le indicazioni fornite dal Libero Consorzio Comunale di Trapani (ex Provincia).

#### **ART. 8 Operatori economici**

Saranno invitati alla gara gli operatori economici che hanno presentato domanda di interesse alla procedura per l'affidamento del servizio di ristorazione tramite bar- triennio 2020-2023, ed iscritti nel Registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura con attività esercitata relativa alla stessa tipologia oggetto della richiesta del bando, in possesso dei requisiti descritti dall'art. 80 del D.lgs.50/2016 e successivo correttivo n.56/2017.

Saranno esclusi dal bando di gara i soggetti non in regola, a qualsiasi titolo, con i pagamenti dovuti sia a questo Istituto che ad altri Enti pubblici.

#### **Art. 9 – Modalità di presentazione della domanda e delle offerte**

##### **Presentazione delle offerte**

L'offerta e tutta la documentazione di cui al presente bando devono essere redatte in lingua italiana, utilizzando i modelli allegati al presente bando, predisposti dall'I.I.S. "Rosina Salvo" di Trapani, pena l'esclusione dalla gara.

I soggetti interessati alla partecipazione alla gara dovranno far pervenire un plico chiuso, adeguatamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, pena l'esclusione, recante, oltre al nominativo dell'impresa partecipante, la seguente dicitura:

All'I.I.S. Rosina Salvo di Trapani - via Marinella, 1- offerta per la procedura aperta per l'appalto del servizio bar e tavola fredda;

##### **All'interno del plico dovranno essere inserite n.3 (tre) buste.**

**Busta n.1:** recante la dicitura "Documentazione amministrativa inerente alla concessione e gestione bar all'interno dell'Istituto debitamente chiusa, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, pena l'esclusione, recante il nominativo dell'impresa e contenente:

- il presente bando e capitolato timbrato e firmato in ogni sua pagina dal legale rappresentante per accettazione delle condizioni ivi riportate;

- **l'allegato B: domanda di partecipazione e dichiarazione sostitutiva**
- **l'allegato D: dichiarazione della capacità economica e finanziaria o dichiarazione di stipula previa aggiudicazione, di fideiussione bancaria pari a € 40.000,00;**
- **l'allegato E: Patto di Integrità;**
- **Visura Camerale con specificità di produzione e somministrazione di alimenti da bar e prima colazione;**
- **Certificato Casellario giudiziale;**
- **Certificato Carichi e pendenti.**



**Busta n.2: recante la dicitura “Offerta tecnica” dovrà contenere a pena di esclusione:**

- **l’ “Allegato G”:** dichiarazione sostitutiva dell’offerta tecnica riguardante:
  - A. 1 Referenze per prestazione del servizio presso Istituzioni scolastiche.
  - A. 2 Idoneità dell’organizzazione.
  - A. 3 Piano di sanificazione.
  - A. 4 Piano di riutilizzo sociale dei prodotti rimasti invenduti.
  - A. 5 Certificazione di qualità.
  - A. 6 Prodotti speciali.

**Busta n.3: recante la dicitura “Offerta Economica” debitamente chiusa, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, pena l’esclusione, recante il nominativo dell’impresa e contenente:**

- **l’ “Allegato C”**, sottoscritto dal titolare/legale rappresentante, dal quale risultano i prezzi dell’offerta che devono essere omnicomprensivi e devono tener conto di ogni onere a carico del gestore e dell’IVA. I prezzi devono essere indicati in numero. Deve essere inoltre indicata la ditta produttrice.
- **l’ “Allegato F”** – Dichiarazione di contributo.

**ART.10 Aggiudicazione della gara**

L’aggiudicazione verrà effettuata secondo il criterio dell’offerta più vantaggiosa ai sensi dell’art.95 comma 3 del D.lgs.50/2016 e successive modifiche.

- Il punteggio massimo che verrà attribuito per l’offerta tecnica sarà di 44/100 punti.
- Il punteggio massimo che verrà attribuito per l’offerta economica sarà di 56/100 punti.

L’aggiudicazione del servizio avverrà in favore dell’offerente che praticherà il prezzo più basso ed offrirà una maggiore qualità del servizio, secondo i criteri in seguito riportati.

**Art. 11 - Termini di presentazione dell’offerta**

**Luogo e termine per la presentazione dell’offerta.**

**L’offerta dovrà pervenire all’Ufficio protocollo dell’I.I.S. “Rosina Salvo” – Via Marinella, 1 – 91100 Trapani, entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 17/12/2019.**

Farà fede la data di acquisizione al protocollo della Segreteria amministrativa della scuola.

Oltre il termine predetto non sarà ritenuta valida alcuna altra offerta, anche se aggiuntiva o sostitutiva alla precedente offerta. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente per cui l’amministrazione non si assumerà alcuna responsabilità qualora per qualsiasi motivo il plico medesimo non venga recapitato in tempo utile.

**Art. 12 Intestazione del plico**

Il plico dovrà riportare la seguente indicazione, a pena di esclusione:

– **All’I.I.S. “Rosina Salvo” – Via Marinella, 1 – 91100** offerta per la procedura aperta per l’appalto del servizio bar e tavola fredda oltre al nominativo dell’impresa partecipante.

**Art. 13 - Operazioni di gara**

La commissione giudicatrice procederà in seduta pubblica il giorno 18/12/2019 alle 11:00 all’apertura dei plichi per la verifica delle istanze di partecipazione alla selezione e della documentazione amministrativa. All’apertura dei plichi possono essere presenti i legali rappresentanti delle società partecipanti alla selezione o soggetti da essi designati con delega formale da esibire su richiesta alla commissione giudicatrice. La commissione procederà all’effettuazione dei controlli sul possesso dei requisiti previsti da presente bando e formalizzerà l’ammissione dei soggetti alla partecipazione alla gara. La commissione giudicatrice in sedute riservate, procederà alla valutazione delle offerte economiche.

## **Art. 14 - Criteri di aggiudicazione- Modalità di scelta del contraente**

Si procederà a seguito di espletamento di procedura aperta, con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa, inteso come proposta di una serie di elementi, oltre al prezzo e alla qualità dei prodotti, relativi a profili operativi funzionali e qualitativi del servizio, valutati sui criteri fissati dall'Istituto e riportati nel presente capitolato e nel bando di gara. Miglior offerente sarà il soggetto che avrà totalizzato il punteggio complessivo più elevato. L'aggiudicazione definitiva è subordinata all'adozione di apposito provvedimento dirigenziale, pertanto il verbale di gara non terrà luogo del contratto.

L'Istituto si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del presente capitolato.

L'Istituto scolastico procederà all'aggiudicazione anche nel caso di acquisizione di una sola offerta ritenuta valida.

La gara viene aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. La valutazione sarà articolata su un punteggio massimo di 100 punti, da attribuirsi a ciascuna offerta validamente formulata e presentata sulla base dei seguenti fattori di ponderazione:

### **Offerta economica massimo punti 100 così ripartiti:**

- offerta tecnica massimo punti 44
- offerta relativa ai prezzi di vendita e contributo annuale massimo punti 56

### **Assegnazione del punteggio**

L'offerta tecnica e quella economica saranno sottoposte alla valutazione di apposita Commissione giudicatrice sulla base degli elementi di seguito elencati.

Criterio di valutazione per l'offerta tecnica **"Allegato G"**

#### **A.1. Referenze max 10 punti**

Per la positiva esperienza pregressa nella gestione bar presso le scuole, verrà assegnato

**n.1** punto per ogni anno di attività svolta.

#### **A.2 Idoneità dell'organizzazione max 10 punti**

- Per n. 2 unità in servizio effettivo a tempo pieno (offerta minima) = **punti 6**
- Per 2 unità in servizio effettivo a tempi pieno + 1 unità aggiuntiva nei periodi di maggiore affluenza o durante l' intervallo presso il bar dell'Istituto = **punti 10**

#### **A.3 Piano di sanificazione max 4 punti**

- Piano dettagliato delle modalità di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature e della relativa periodicità, se sì = **4 punti**, altrimenti **0 punti**;

#### **A.4 Piano di riutilizzo sociale dei prodotti rimasti invenduti max 5 punti**

Vengono valutati gli accordi in corso di validità con Caritas, Banco Alimentare, Onlus e Cooperative sociali per la destinazione ad uso sociale e/o solidale del cibo di giornata avanzato, secondo il seguente criterio:

Esistenza di accordi: **1** punto per ogni anno di validità per un massimo di 5 anni (vengono valutati gli accordi in essere per un massimo complessivo di 5 punti);

#### **A.5 Certificazione di qualità max 5 punti**

Per le certificazioni verranno assegnati:

2 punti per la ISO 2000:2005;

2 punti per la ISO 9001:2008;

3 punti per la ISO 9001:2015.

**N.B.: Iso 9001:2008 e Iso 9001:2015 sono alternative e non cumulative.**

## A.6 Prodotti speciali 10 punti

Secondo il criterio riportato nel punto A6 dell' "Allegato G", verranno assegnati:

Utilizzo di prodotti con certificazioni DOP o IGP, prodotti locali km 0 oppure Equo e Solidale da 0 fino a **10 punti**;

Sarà considerata migliore l'offerta tecnica che raggiungerà il punteggio maggiore sommando i parziali dei punti A1), A2), A3), A4), A5), A6).

### Art. 15 Criterio di valutazione per l'offerta economica "Allegato C"

#### Offerta economica

L'offerta economica è costituita da un ribasso unico percentuale che i concorrenti s'impegnano ad applicare al listino riportato nell' "Allegato C" al presente capitolato.

#### PARAMETRO N. 1 – MINORE INDICE DI COSTO BASE – PUNTEGGIO MASSIMO

**ATTRIBUIBILE: 45 (quarantacinque)**

L'indice di "costo base" di ciascuna unità di prodotto offerto, come dettagliato nell'allegato C si ottiene moltiplicando il prezzo offerto delle singole voci per i relativi coefficienti stabiliti.

Alla ditta che avrà raggiunto il minore indice di costo base sarà attribuito il punteggio di **45 punti**.

Alle altre ditte sarà attribuito il punteggio risultante dall'applicazione della seguente formula:

$$45 \times \text{Punt. Minimo ottenuto} / \text{Punteggio ottenuto dalla ditta}$$

#### PARAMETRO N. 2 – CONTRIBUTO ANNUALE "Allegato F "

**PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE: 11 (undici)**

Alla ditta che offrirà una quota sponsor aggiuntiva ulteriore sarà attribuito fino ad un massimo di 11 punti come segue:

Offerte	Punteggio definitivo
€ 4.000,00	Punti 6,00
€ 4.500,00	Punti 6,50
€ 5.000,00	Punti 7,00
€ 5.500,00	Punti 7,50
€ 6.000,00	Punti 8,00
€ 6.500,00	Punti 8,50
€ 7.000,00	Punti 9,00
€ 7.500,00	Punti 9,50
€ 8.000,00	Punti 11,00

In caso di parità di punteggio si terrà conto, in ordine, dei seguenti requisiti:

- l'impresa che ha totalizzato il maggior punteggio nel parametro 1
- l'impresa che ha totalizzato il maggior punteggio nel parametro 2
- i concorrenti saranno chiamati a migliorare l'offerta economica
- se i concorrenti si rifiuteranno di migliorare la propria offerta si procederà mediante sorteggio.

#### **Art. 16 - Documentazione da allegare alla stipula del contratto**

Alla stipula del contratto o entro 30 giorni dalla stessa, pena decadenza, il gestore è tenuto a produrre la seguente documentazione:

- certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, da cui risulta la sede, la denominazione, l'attività e che la società non si trova in stato di fallimento e in altra procedura concorsuale;
- deposito garanzia definitiva;
- certificato D.U.R.C. ;
- certificato del casellario giudiziario del titolare e/o legale rappresentante, non anteriore a tre mesi dall'1.5.2009;
- certificato antimafia;
- polizze assicurative;
- autorizzazione sanitaria.

#### **Art. 17 - Tutela dei dati personali**

Ai sensi dell'art. 13 e 14 del nuovo Regolamento Europeo UE2016/679 (GDPR), si precisa che la raccolta dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei candidati a partecipare alla procedura concorsuale per la gara dei servizi in oggetto. L'eventuale rifiuto di fornire i dati richiesti costituirà motivo di esclusione dalla gara. I dati saranno trattati con liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei candidati e della loro riservatezza. Saranno organizzati e conservati in archivi cartacei e/o informatici con accesso riservato.

La comunicazione, diffusione dei dati personali raccolti avverrà solo sulla base di quanto previsto da norme di legge

#### **Art. 18 - Norme diverse**

Ai sensi della legge 7 agosto 1990, n.241 e successive modificazioni ed integrazioni si precisa che responsabile unico del procedimento è Prof.ssa Giuseppina Messina.

L'amministrazione può invitare, se necessario, a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

Tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazione avverranno mediante posta elettronica ai sensi dell'art. 67, commi 5 e 6 del D.Lgs 12 aprile 2006 n. 163.

#### **Art. 19 - Informazioni sulla pubblicità del bando e acquisizioni dei documenti di gara**

Il presente bando/disciplinare è reperibile sul profilo di questa Amministrazione al seguente Amministrazione Trasparente - Albo pretorio e sito Web <http://www.rosinasalvo.edu.it>

Il bando è stato inviato per la pubblicazione in versione integrale ai seguenti Enti:

- Camera del Commercio di Trapani e-mail: [camera.commercio.trapani@tp.legalmail.camcom.it](mailto:camera.commercio.trapani@tp.legalmail.camcom.it)
- Libero Consorzio Comunale di Trapani: e-mail: [provincia.trapani@cert.prontotp.net](mailto:provincia.trapani@cert.prontotp.net)
- Comune di Trapani : e-mail: [gabinetto.sindaco@comune.trapani.it](mailto:gabinetto.sindaco@comune.trapani.it)
- Confcommercio di Trapani: e-mail: [trapani@confcommercio.it](mailto:trapani@confcommercio.it) | [info@confcommercio.tp.it](mailto:info@confcommercio.tp.it)
- Confcooperative di Trapani e-mail: [trapani@confcooperative.it](mailto:trapani@confcooperative.it)
- Confesercenti sede di Trapani e-mail : [confesercenti.tp@virgilio.it](mailto:confesercenti.tp@virgilio.it).

#### **ART. 20 – Locali di servizio**

I locali in concessione, destinati al servizio, sono situati in Via Marinella n. 1. La pulizia del suddetto locale per le attività ordinarie spetta all'aggiudicatario.

#### **ART. 21 – Manutenzione ordinaria e straordinaria**

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, delle attrezzature e degli arredi è a carico del gestore, per tutto il periodo contrattuale, a partire dalla data di consegna dei locali.

Nella manutenzione ordinaria rientrano almeno una tinteggiatura dei locali successive a quella iniziale.

#### **ART. 22 - Pulizia**

È a completo carico del gestore la pulizia ordinaria e straordinaria degli arredi, delle attrezzature e dei locali. Essi dovranno essere tenuti in perfetto stato di pulizia.

#### **ART. 23 - Divieti**

Non possono essere installati nei locali del bar jukebox, videogiochi, video poker o altre apparecchiature analoghe. Non è possibile appendere manifesti pubblicitari senza l'autorizzazione del Dirigente Scolastico. Nei locali oggetto del presente appalto non potranno essere vendute bevande alcoliche e bevande energetiche (energy drink).

#### **ART.24 – Erogazione del servizio**

- **Autorizzazioni**

L'aggiudicatario del bando dovrà provvedere a proprio carico al conseguimento delle autorizzazioni commerciali e sanitarie previste dalla normativa vigente nazionale e regionale, imprescindibili per l'inizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e dovrà trasmettere alla sede dell'Istituto tutta la documentazione prima dell'inizio dell'erogazione del servizio di bar e tavola fredda.

- **Prestazione**

Consiste nell'erogazione di un servizio di bar con tavola fredda comprensivo della preparazione e della confezione in Istituto di panini, di piatti freddi e di tutte le operazioni dirette e indirette connesse con l'esercizio della suddetta attività.

- **24.a Qualità richiesta per le principali derrate alimentari (elenco da non considerarsi esaustivo)**

#### **Pane comune ed integrale a ridotto contenuto di sale**

Pane di farina tipo "0", tipo "1" e integrale di pezzatura da 40/50 a 500g.

Il pane deve essere formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale, (contenuto non superiore all'1,8%- 1,7% riferito alla farina), lievito vivo (in quantità non superiore all'1 %), preferibilmente con pasta a lunga fermentazione, senza aggiunta di condimenti latte, fecola di patate, olio. Il pane dovrà avere le caratteristiche prescritte dalla legge vigente, privo di additivi e grassi aggiunti (strutto, grassi idrogenati, margarina, burro e qualsiasi altro tipo di grasso).

Deve essere prodotto giornalmente; non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola

### ***Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati né caseinati***

Dovranno essere prosciutti di produzione nazionale.

Le forniture dovranno risultare composte da prosciutti provenienti da carni di cosce suine intere della migliore qualità con assenza di polifosfati, caseinati, proteine di soia e glutammati (E 620, E 621, E 622, E 623); non sono consentiti prosciutti ricostituiti.

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto della merce devono essere effettuate a norma di legge ed, in particolare, in conformità alle normative CEE.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con almeno 60 giorni di conservazione. All'esame organolettico non deve presentare patine esterne né odore sgradevole. Non deve presentare alterazioni di sapore, odore né iridescenza, picchiatura, alveolatura o altri difetti.

Utilizzo

Eliminare il grasso visibile.

### **Prosciutto crudo magro**

Provenienti da stabilimenti CEE nazionali, con caratteristiche conformi al D.L. vo 537/92. Deve essere ricavato dalla lavorazione di cosce suine ben mature. La stagionatura non deve essere inferiore ai 10 - 12 mesi e non superiore ai 18 mesi. Se disossato dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto, di peso non inferiore ai 6 Kg. Alla sezione deve presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, l'aroma fragrante e privo di odori sgradevoli o anormali.

Utilizzo

Non consumare il grasso visibile.

Caratteristiche nutrizionali: la digeribilità del prosciutto crudo comincia ad essere discreta dopo una stagionatura di almeno 8 mesi e diviene ottima tra i 12 ed i 18 mesi per diventare mediocre dopo tale periodo.

Latte

Dovrà provenire da stabilimenti posti sotto il controllo del S.S.N.; i contenitori dovranno esporre l'apposito "bollo CEE".

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore di +4° C. per il prodotto fresco pastorizzato.

Per il consumo in preparazioni culinarie, potrà essere utilizzato latte a lunga conservazione (UHT) parzialmente scremato o fresco pastorizzato omogeneizzato parzialmente scremato. Per le merende dovrà invece essere utilizzato latte fresco intero pastorizzato di alta qualità.

Yogurt biologico

E' ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero.

I conservanti e gli inibenti dovranno essere assenti e tale caratteristica dovrà essere presente in etichetta.

L'acidità determinata come acido lattico non dovrà essere inferiore a 0,8%.

II trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +2° +4°C.

Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con almeno 15 giorni di conservazione.

Formaggi stagionati

Si consigliano i formaggi a denominazione d'origine e tipici perché tutelati ciascuno da un proprio Consorzio che garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione.

FONTAL prodotto con latte intero, ASIAGO prodotto con latte intero, TALEGGIO prodotto con latte intero, EMMENTHAL BAVARESE prodotto con latte intero, BRANZI prodotto con latte intero, ROBIOLA prodotta con latte intero.

Mozzarella/fiordilatte

Il prodotto dovrà essere ottenuto da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio sale e con dichiarazione "senza conservanti".

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili. Le confezioni dovranno portare ben leggibile la data di scadenza.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con almeno 15 giorni di conservazione.

#### Olio extra vergine di oliva

Le forniture dovranno essere conformi a quanto stabilito da Regolamento CEE 2568/91 dell'11 luglio 1991 e successive modifiche.

Il grado di acidità non deve superare l'1% del peso.

Si consiglia l'utilizzo dell'olio extra vergine d'oliva spremuto a freddo.

Le confezioni potranno essere da litro, dotate di buona chiusura o da 5 litri. Si dovranno prendere delle precauzioni di stoccaggio, esempio:

- conservare l'olio al riparo da fonti di calore
- al riparo da luce diretta
- in luogo fresco

- mantenere sempre chiusa la bottiglia o la lattina se la confezione è stata parzialmente consumata

- in caso di utilizzo di lattine da 5 litri, il travaso deve essere effettuato in bottiglie in vetro scuro di buona chiusura.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con almeno 1 anno di conservazione.

#### Ortaggi e frutta

Devono essere biologici, di produzione nazionale e di stagione.

Non sono consentite né primizie né tardizie, né prodotti provenienti da paesi extraeuropei. I limiti dei fitosanitari devono essere rigorosamente compresi nei limiti previsti dalla legislazione vigente, e si dovrà inoltre richiedere al fornitore certificazione fitosanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

I pomodori da insalata devono essere maturi in modo omogeneo non devono risultare mai completamente rossi o completamente verdi e adatti a essere consumati nello spazio di due o tre giorni.

La frutta deve essere intera, pulita, al giusto punto di maturazione e non presentare muffe o grinzosità della pelle.

Le mele, Golden, Delicious, Stark devono essere di peso compreso fra i 150 e i 180 grammi. Le pere devono essere di varietà Williams, Abate, Kaiser e di peso compreso fra 150 e 180 grammi.

#### Marmellata

Confettura di frutta qualità extra con il minimo di presenza del 60% di frutta. La dicitura: confettura extra dovrà essere visibile sull'etichetta.

#### Prodotti in vendita

L'aggiudicatario del bando dovrà depositare agli atti della scuola, le schede tecniche/alimentari (ingredienti e marca) di tutti i prodotti in vendita che dovranno essere conformi allo standard qualitativo richiesto al paragrafo 24.a

Caffè espresso o caffè macchiato (gr.6 miscela di prima qualità)
Caffè orzo - caffè dek (gr.6 miscela di prima qualità)
Cappuccino (latte fresco e caffè espresso)
Latte macchiato (1/4 di litro latte fresco con caffè o cacao)
Latte fresco (1/4 di litro caldo o freddo)
Cioccolata calda
Camomilla calda
Thè caldo/ Tisane varie di prima qualità
Acqua minerale da 50 cl
Bibita bottiglietta plastica/lattina di the/cola pepsi/coca-cola/ pompelmo/aranciata, ecc. da 33 cl



Thè brick da 20 cl
Brioche fresche da forno vuote o farcite gr. 60
Panino imbottito gr. 60 di pane, gr. 40 prosciutto crudo
Panino imbottito gr. 60 di pane, gr. 40 prosciutto cotto
Panino imbottito gr. 60 di pane, gr. 40 arrosto di tacchino
Panino imbottito gr.60 di pane, gr.40 kebab di pollo o tacchino
Panino imbottito con crema di nocciola gr. 60 di pane, gr. 60 di crema di nocciola
Panino imbottito con marmellata gr. 60 di pane, gr. 60 di marmellata
Panino imbottito gr. 60 di pane, gr. 40 di formaggio
Focaccia non farcita gr. 70
Trancio pizza margherita gr. 200
Toast (cotto gr. 60 - formaggio gr. 40g)
Insalate miste (insalata, pomodoro, tonno, formaggio) + gr. 60 pane
Insalate miste (insalata, pomodoro, legumi) + gr. 60 pane
Piatto di affettato a scelta (80 gr.) + 60 gr. pane
<b>Alimenti biologici</b>
Succhi di frutta brick misti da 20 cl Biologici
Frutta di stagione (mela - banane - pere – arance, ecc.) pz. ca. 200 gr. di frutta biologica
Spremuta di frutta fresca biologica
Yogurt vari biologici

Il gestore prima del 7 gennaio 2020, data di inizio della concessione dovrà per ogni alimento, depositare agli atti della scuola, una scheda tecnica/alimentare dei prodotti in vendita, nella quale sono indicati gli ingredienti e la marca.

### **Veicolazione**

La preparazione la confezione dei panini, dei piatti freddi dovrà avvenire presso la sede dell'istituto mentre i piatti caldi erogati presso il bar potranno essere confezionati presso la sede stessa oppure veicolati da altro centro preposto alla preparazione e cottura di pasti, **in ogni caso gli alimenti riscaldati non dovranno presentare nessuna traccia di bruciatura. La veicolazione dovrà avvenire in modo igienico, nel pieno rispetto delle disposizioni in materia di conservazione e trasporto dei cibi.**

### **Prodotti**

Il concessionario deve assicurare somministrazione di prodotti di bar e tavola fredda, durante tutto l'orario di apertura, nel rispetto delle caratteristiche alimentari e delle grammature minime indicate nell'art. 24 del presente Capitolato.

**Inoltre, il concessionario dovrà assicurare quotidianamente la presenza di piatti vegetariani e/o di alimenti biologici nonché servire o a porre in vendita, piatti appositamente preparati per l'utenza che necessita di diete particolari (ad es. celiaci, intolleranze alimentari, ecc).**

Il gestore deve indicare gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.

I prodotti messi in vendita, sia confezionati in altro luogo o dalle case produttrici sia preparati in loco dal gestore, devono essere di prima qualità e rispondenti alle caratteristiche organolettiche previste dalle leggi vigenti.

### **Gestione del servizio**

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione senza recare

intralci, disturbi o interruzioni alle attività lavorative in atto.

Dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi, anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti..

Dovrà essere adibito un numero di unità di personale che, per quantità e qualificazione professionale, sia in grado di garantire con continuità un servizio all'utenza rapido ed efficiente (**almeno 2 in servizio effettivo a tempo pieno**). Dovrà essere sempre presente, nell'orario di apertura, un referente con l'incarico di organizzare e controllare il personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il servizio vengano eseguiti puntualmente e diligentemente.

Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente. Per tutti i prodotti deve essere indicato in modo ben visibile il relativo prezzo come previsto dalla vigente normativa.

Il bar dovrà essere provvisto di stoviglie, posateria e di tutte le dotazioni d'uso. A tal riguardo il gestore si impegna, in ottemperanza al principio di minimizzazione dei rifiuti e del risparmio di risorse perseguito dalla Provincia di Trapani. Dovranno essere utilizzati inoltre imballaggi di cibo e bevande riutilizzabili; nell'impossibilità di riutilizzo del materiale di cui sopra il gestore provvederà al loro smaltimento attraverso la raccolta differenziata.

Tutti gli adempimenti relativi allo smaltimento dei rifiuti sono a carico dell'aggiudicatario del bando che dovrà provvedervi nel pieno rispetto delle disposizioni in materia di raccolta differenziata.

#### **ART.25 – Prezzi di vendita e revisione**

I prezzi di vendita sono quelli indicati in sede di offerta al concessionario.

Altri prodotti, diversi da quelli assunti ai fini della valutazione dell'offerta, possono essere venduti solo dopo l'autorizzazione scritta della Giunta Esecutiva che ne accerta la qualità ed il prezzo. I nuovi prodotti da mettere in vendita, saranno sottoposti al parere di un'apposita commissione . L'Istituto e l'aggiudicatario del bando entro il 15 settembre di ogni anno possono proporre l'inserimento di nuovi prodotti o la variazione di quelli inseriti nella lista di vendita.

I prezzi offerti saranno sottoposti a revisione annuale, a richiesta della ditta aggiudicataria, facendo riferimento all'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati (indice FOI), elaborato dall'ISTAT.

I nuovi prezzi dovranno essere arrotondati al centesimo di euro.

#### **ART.26 – Orario e sospensione del servizio**

Il servizio di ristoro dovrà funzionare nella seguente fascia oraria nel periodo scolastico:

Giorni	Orari
da lunedì a venerdì	8.00 /17.00

Dal termine delle lezioni fino all'inizio delle lezioni dell'anno successivo la fascia oraria sarà la seguente:

	diurno
da lunedì a venerdì	8.00 /14.00

La sospensione dell'attività è prevista dal 24 luglio al 24 agosto. E' eventualmente concordata con il Dirigente Scolastico una maggiore e/o minore fascia oraria di apertura in particolari periodi del calendario scolastico. L'Istituto si riserva la facoltà della variazione degli orari di erogazione del servizio che saranno comunicati alla ditta aggiudicataria entro il 15 settembre di ogni anno scolastico.

L'Istituto si riserva la facoltà di comunicare, con congruo anticipo ed almeno 24 ore naturali e consecutive prima, eventuali modifiche da apportare al suddetto orario che si dovessero rendere necessarie in relazione al funzionamento degli uffici e/o per sopravvenute esigenze istituzionali.

Per le stesse ragioni e con il medesimo congruo anticipo l'Istituto si riserva di disporre l'apertura del bar anche in giorni diversi da quelli previsti (sabato, domenica, festivi), senza alcun onere a carico dell'Istituto. Qualora l'Istituto debba ordinare per qualsiasi causa la sospensione del servizio bar anche per periodi rilevanti, l'aggiudicatario del bando non avrà diritto ad alcun risarcimento salvo esonero dal pagamento del canone mensile riferito alla sede interessata quando la sospensione sia superiore ai 20 giorni.

### **ART.27 – Misure igienico-sanitarie**

#### **Generalità**

Il gestore è tenuto all'adozione del manuale di autocontrollo dell'igiene degli alimenti secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (HazardAnalysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. 155/97 e al D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Le eventuali irregolarità accertate dal concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo, ed i provvedimenti adottati, devono essere tempestivamente segnalati all'Istituto che, qualora ritenga insufficienti od inefficaci le misure correttive, può richiedere integrazioni alle stesse o al programma di autocontrollo.

Gli oneri relativi all'autocontrollo del bar interno sono a totale carico del concessionario.

I prodotti messi in vendita devono essere serviti adottando tutti i mezzi idonei a garantire una perfetta rispondenza alle vigenti disposizioni igieniche previste per i locali aperti al pubblico.

#### **Misure igieniche del personale**

Il personale addetto al servizio deve indossare adeguata giacca o sopravveste di colore chiaro, nonché copricapo che contenga la capigliatura. Le giacche, le sopravvesti e i copricapo suddetti devono essere puliti. Il personale addetto alla distribuzione degli alimenti, non potrà manipolare denaro e contemporaneamente servire i prodotti alimentari senza l'ausilio di appositi guanti. Tutto il personale impiegato al servizio dovrà essere in regola con la normativa di cui al D.P.R. 26/3/1980, n. 327 in materia di igiene e sanità del personale addetto alla produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e alle operazioni di trasporto (Tit. 111 art. 37-54). Gli indumenti indossati per la preparazione e la distribuzione di cibi e bevande devono essere distinti da quelli utilizzati per le operazioni di pulizia, lavaggio locali, impianti, attrezzature, stoviglie, ecc.

### **ART. 28 – Controlli qualitativi e quantitativi**

#### **Soggetti**

Sono preposti al controllo dell'igiene della somministrazione dei pasti e del rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato, tra gli altri:

- gli organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti, su segnalazione e richiesta dell'Istituto;
- eventuali strutture specializzate o esperti esterni incaricati dall'Istituto.

Per un controllo diretto ed immediato del servizio di ristorazione e delle generali regolarità delle prestazioni del presente capitolato, sarà nominato un esperto da parte del Dirigente Scolastico, il quale può eseguire verifiche sull'andamento del servizio al fine di accertare la corrispondenza della composizione degli alimenti e delle grammature, i prezzi applicati, la pulizia del personale e degli ambienti di somministrazione dei cibi e delle bevande, nonché la presenza di altre irregolarità.

#### **Modalità di effettuazione**

L'Istituto si riserva la facoltà di effettuare o di disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli qualitativi e quantitativi per verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla ditta aggiudicataria alle prescrizioni del presente Capitolato d'oneri, sia presso le cucine della ditta e dei locali destinati al consumo, a cui il concessionario dovrà incondizionatamente sottostare, nonché il controllo della validità delle autorizzazioni sanitarie e dichiarazioni commerciali.

A titolo indicativo e non esaustivo sono oggetto di controllo e di rilevamento:

caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche degli alimenti utilizzati e dei pasti preparati;

2 modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime;

- 3 termine minimo di conservazione e data di scadenza;
- 4 modalità di distribuzione dei pasti e rispetto delle temperature di riscaldamento;
- 5 stato igienico degli impianti, delle attrezzature e del personale;
- 6 organizzazione delle attività di somministrazione e trasporto dei pasti;
- 7 modalità di sgombero dei rifiuti;
- 8 modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;
- 9 caratteristiche dei detersivi e disinfettanti utilizzati;
- 10 professionalità degli addetti e comportamento nei confronti degli utenti del servizio;
- 11 quantità delle porzioni in relazione alle prescrizioni indicate nel contratto;
- 12 residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
- 13 residui sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale.

Durante le ispezioni il personale addetto, non deve interferire con le procedure di controllo dei tecnici e, in caso di prelievo di campioni, nulla può essere richiesto all'Istituto per la quantità di alimento prelevata.

I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza.

Per i controlli eseguiti da personale degli organi ufficiali delle Aziende Sanitarie o dello Stato sono adottati i provvedimenti e le procedure amministrative o penali previste dall'ordinamento giuridico nazionale e, in particolare, dal D.Lgs. 3/3/1993, n. 123 e 26/05/1997, n.156.

### ***Prelevamento campioni***

Le procedure di campionamento e d'analisi adottate dagli organi ufficiali di vigilanza sono definite dalle leggi sanitarie in vigore. Anche i tecnici incaricati dall'Istituto possono effettuare prelievi di campioni alimentari e non, da destinare a laboratori di analisi e bloccare gli alimenti o i pasti in attesa di accertamenti; in caso di riscontro sfavorevole, il costo delle analisi svolte è addebitato al concessionario. Verificandosi quest'ultima ipotesi, l'Istituto produce, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni mosse dal personale incaricato dei controlli all'appaltatore, che può avvalersi del diritto del contraddittorio, entro giorni 10 dalla contestazione.

In caso di intossicazione alimentare si adottano le procedure definite con le linee guida disposte dall'Assessorato alla Sanità della Regione Sicilia.

### ***Analisi di laboratorio***

L'Istituto può disporre verifiche sulla regolarità e conformità del servizio, anche attraverso strutture del laboratorio di analisi.

### ***ART. 29 – Termine del contratto***

Alla scadenza del contratto il gestore consegna all'Istituto i locali, le attrezzature e gli arredi come da verbale di consegna sottoscritto all'atto dell'insediamento. I locali dovranno essere lasciati puliti, i mobili e le attrezzature perfettamente funzionanti, salvo il normale deperimento dovuto al corretto uso, come da apposito verbale redatto in contraddittorio tra le parti.

### ***ART. 30 – Disposizioni sul personale***

#### **Generalità**

Il concessionario impiega, per l'espletamento del servizio, personale qualificato ed idoneo a svolgere il servizio, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore, retribuito in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale e da quello Provinciale della categoria; assolve inoltre tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e similari.

L'organico del personale deve essere adeguato al servizio richiesto.

Il concessionario è tenuto a comunicare preventivamente i nominativi del personale che intende utilizzare nell'esercizio e il nome dei Responsabili di cui all'art. 9.6.1, ultimo comma, del presente Capitolato.

Il concessionario, almeno dieci giorni prima dell'attivazione del servizio di bar, è tenuto a fornire all'Istituto copia dell'estratto del libro matricola riguardante il personale impiegato nel servizio.

La stessa documentazione dovrà essere presentata ogni qualvolta avvengano modifiche all'organico impiegato o per sostituzioni oppure per l'impiego di nuovo personale, entro tre giorni dalla variazione.

Il personale deve essere in possesso di regolare tessera sanitaria e dei requisiti di professionalità, serietà e decoro indispensabile alle esigenze del servizio.

Il concessionario si impegna a sollevare l'Istituto da qualsiasi responsabilità derivante da azioni proposte direttamente nei confronti dell'Ente da parte di dipendenti dell'impresa ai sensi dell'art. 1676 c.c. Così come si obbliga a sollevare lo stesso da qualsiasi conseguenza dannosa a persone o cose che terzi dovessero subire a causa del servizio prestato.

In caso di sciopero del personale, il concessionario deve darne notizia all'Istituto con un anticipo di almeno 2 giorni; nell'ambito degli obblighi assunti deve comunque essere garantita almeno l'effettuazione del servizio bar.

Il concessionario si impegna a garantire la più stretta disciplina tra il personale alle proprie dipendenze ed a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico dei dipendenti che si comportassero in modo non corretto nei confronti dell'utenza, fino all'allontanamento nei casi di particolare gravità.

Il concessionario deve assicurare che, in relazione all'attività svolta, gli operatori addetti al servizio siano controllati e siano costantemente istruiti in materia di igiene alimentare, assumendosene i relativi oneri.

Il personale adibito al servizio sarà dipendente dell'impresa concessionaria, con la quale intercorrerà un rapporto di lavoro subordinato a tutti gli effetti di legge.

Il concessionario deve osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione ed assistenza dei lavoratori, nonché far osservare le stesse alle ditte subappaltatrici.

In particolare dovranno essere rigorosamente rispettate le norme sul trattamento contributivo e assicurativo.

Gli oneri retributivi, previdenziali, assistenziali e assicurativi, nonché tutti gli adempimenti normativi, sono a carico del gestore, senza che possa essere avanzata nei confronti dell'Istituto alcuna rivendicazione da parte del personale del soggetto aggiudicatario.

È fatto obbligo all'impresa concessionaria di esibire, ogni mese, agli incaricati dell'Istituto il registro delle presenze (o equivalente), il DURC, il libro matricola e ogni altro documento comprovante la regolarità contributiva.

L'Istituto si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti gli accertamenti che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato Provinciale del lavoro e ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di assicurarsi che da parte del gestore vengano osservate le prescrizioni suddette.

**ART. 31 – Disposizioni in materia di sicurezza ed antinfortunistica**

Il concessionario garantisce che le apparecchiature utilizzate comprese quelle messe a disposizione dall'Istituto scolastico e tutti i materiali forniti siano conformi a tutte le leggi vigenti, con particolare riferimento a quelle della sicurezza delle attrezzature, quelle relative alla tutela dell'ambiente e alla sicurezza dei posti di lavoro.

Il concessionario è tenuto a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate nel corso delle attività previste dal presente capitolato le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica con particolare riferimento alla normativa del D.Lgs. 9 aprile 2008 n.81 e alla direttiva macchine, impianti e attrezzature di lavoro.

Il concessionario dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di mezzi ed indumenti di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti, e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi. Al momento della stipula del contratto dovrà comunicare il nominativo del responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi dell'art. 17, comma 1 lettera b del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81.

Il concessionario dovrà consegnare all'Istituto, prima dell'avvio del servizio di bar tavola fredda, copia del documento di valutazione dei rischi ai sensi dell'art. 28 del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81.

Preliminarmente all'avvio del servizio e ogni qualvolta si verificano variazioni, deve essere consegnato all'Istituto l'elenco dei nominativi del personale abilitato agli interventi di assistenza tecnica.

In applicazione dell'art. 26, comma 8 lettera b del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 tutto il personale impiegato dal concessionario dovrà esporre apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le generalità del dipendente e l'indicazione del datore di lavoro. Si richiamano le disposizioni in materia di sanzioni previste dall'art. 55, del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81.

L'attività oggetto del presente capitolato d'oneri verrà svolta nei locali di cui all'art. 5 del presente

Capitolato i cui impianti e locali, messi a disposizione dall'Istituto sono stati realizzati a norma di legge. Il concessionario, si impegna ad adottare tutte le misure necessarie a fronteggiare i rischi derivanti da eventuali interferenze tra le attività.

Il concessionario si impegna, ai fini dell'aggiudicazione:

- a rendere le dichiarazioni necessarie alla individuazione dei rischi interferenziali;
- a sottoscrivere il documento integrativo della valutazione dei rischi (DUVRI) riferito ai possibili pericoli che potrebbero derivare dalle interferenze originate dalla sovrapposizione delle attività;
- ad adottare le indicazioni e prescrizioni che in suddetto documento vengono riportate.

Il concessionario dovrà consegnare copia delle chiavi dei locali all'Istituto.

## **ART. 32 – Penalità, revoca e decadenza**

### **Penalità**

Qualora fosse riscontrata una violazione delle prescrizioni relative all'esecuzione delle prestazioni, l'Istituto procederà a comunicare per iscritto l'accertamento della stessa ed all'applicazione della penalità nella misura di seguito indicata, fatto salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni.

Le penali maturate verranno normalmente addebitate sul canone del trimestre successivo a quello di contestazione. L'Istituto potrà inoltre rivalersi direttamente sull'importo della cauzione definitiva (che dovrà comunque essere successivamente integrata) per l'importo della penale applicata e per le spese straordinarie che abbia dovuto sostenere per assicurare la regolarità e la funzionalità della propria attività. È fatto salvo il diritto dell'Istituto di rivalersi nelle competenti sedi per il risarcimento del danno subito in caso di insufficiente capienza della cauzione definitiva.

- **Inizio del servizio**

In caso di ritardo nell'attivazione del servizio di bar e tavola fredda rispetto al termine indicato all'art. 5, il gestore è tenuto al pagamento di una penale di € 300,00 per ogni giorno di ritardo.

- **Orari di apertura.**

Per ogni infrazione all'orario di apertura al pubblico il gestore è tenuto a pagare un importo di € 100,00 per ogni ora o frazione di ora.

- **Interruzione del servizio.**

Per ogni giorno di interruzione del servizio non autorizzata, il gestore è tenuto a pagare un importo di € 500,00.

- **Carenze qualitative del servizio prestato.**

Nel caso in cui gli organi incaricati dall'Istituto rilevino anomalie sulla qualità e quantità del servizio prestato verranno applicate le seguenti penalità:

- € 100,00 per mancata pulizia dei locali, delle attrezzature, degli arredi e dei complementi di arredo;
- € 100,00 per omessa o inadeguata manutenzione alle macchine o alle attrezzature dei bar interni;
- € 100,00 per ogni irregolarità riscontrata nelle caratteristiche alimentari e nei prodotti forniti.

In ogni caso si applicherà una penale di € 200,00 alla seconda irregolarità nel corso dello stesso anno, € 400,00 alla terza nel corso dello stesso anno ed in caso di ulteriori infrazioni si applicheranno sanzioni crescenti in ragione del 50% all'ultima quantificazione, restando impregiudicata la facoltà dell'Istituto di risolvere il contratto.

- **Violazioni in materia di personale.**

Nel caso in cui gli organi incaricati dall'Istituto rilevino violazioni delle prescrizioni di cui all'art. 24 sarà applicata una penale di € 500,00.

- **Restituzione locali al termine della concessione.**

In caso di inottemperanza ai disposti dell'art. 29, l'Istituto provvederà autonomamente a tutti gli interventi necessari per un'immediata operatività del bar, addebitando al concessionario il costo delle spese sostenute.

Nel caso in cui suddetti interventi rendano impossibile l'apertura del bar verrà addebitata una penale pari a € 300,00 per ogni giorno di chiusura dello stesso.

### **Revoca e decadenza della concessione.**

Sarà facoltà dell'Istituto revocare la concessione qualora la Ditta appaltatrice non ottemperi ai

seguenti obblighi:

- a) rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- b) rispetto dei prezzi di vendita;
- c) mancata emissione di scontrino fiscale;
- d) della qualità dei prodotti;
- e) delle grammature;
- f) rispetto delle prescrizioni in materia di personale e sicurezza;
- g) rispetto degli orari di apertura/chiusura, salvo cause di forza maggiore tempestivamente notificate all'Istituto;
- h) arbitraria sospensione del servizio, salvo cause di forza maggiore tempestivamente notificate all'Istituto;
- i) violazione delle disposizioni in materia di variazione dei prezzi inseriti nel listino oggetto di offerta in sede di gara;
- j) arbitraria variazione della destinazione d'uso dei locali o utilizzo degli stessi per un uso diverso da quello espressamente previsto dal presente capitolato;
- k) mancato rispetto delle ingiunzioni o diffide fattegli dall'Istituto, nei termini imposti dagli stessi provvedimenti, in relazione alla violazione delle disposizioni di legge e regolamentari nonché del presente capitolato;
- l) ripetute irregolarità o gravi anomalie nell'esecuzione degli obblighi contrattuali.
- m) La valutazione della gravità e le violazioni di cui sopra verrà effettuata dall'Istituto a suo insindacabile giudizio, pertanto la stessa potrà avvalersi della facoltà di revocare la concessione anche in presenza di una singola violazione da parte del concessionario dei propri obblighi. L'Istituto si riserva di provvedere all'incameramento della garanzia definitiva oltre alla richiesta di ogni maggior danno.

- **Decadenza.**

La concessione decade in caso di messa in liquidazione, stato di fallimento, concordato preventivo, stati di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento, o altri casi di cessione di attività o cessazione della impresa concessionaria.

- **Revoca.**

L'Istituto ha, inoltre, facoltà di revocare la concessione, con un preavviso di almeno tre mesi, per sopravvenuti motivi di pubblico interesse o al verificarsi di nuove condizioni gestionali e/o sopravvenute necessità di variazioni organizzative.

### **ART. 33 – Divieti di cessione**

È fatto espresso divieto al concessionario di cedere o affidare a terzi l'esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio di gestione di cui al presente capitolato.

E' fatto espresso divieto al concessionario di trasferire in capo a terzi in tutto o in parte i diritti derivanti dalla presente concessione.

## **• DISPOSIZIONI FINALI**

### **ART. 34 - Responsabilità**

#### **Responsabilità per danni.**

Il concessionario solleva l'Istituto Scolastico da ogni e qualsiasi responsabilità per eventuali danni, infortuni, malattie causate agli alunni, a terzi compreso il personale tutto dell'Istituto scolastico, in relazione alla fornitura e distribuzione dei prodotti.

L'Istituto scolastico è sollevato da ogni forma di responsabilità nei confronti dei clienti e di terzi che usufruiscono del servizio di bar tavola fredda oggetto del presente capitolato.

L'Istituto scolastico non assume alcuna responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero derivare al concessionario o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato o



per qualsiasi altra causa.

Il concessionario assume ogni responsabilità per eventuali danni, infortuni, malattie causate agli alunni, a terzi, compreso il personale tutto dell'Istituto Scolastico, compresi i danni eventualmente arrecati all'Istituto stesso in dipendenza dell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

Il concessionario è direttamente responsabile per tutte le attività connesse all'esecuzione del servizio o all'allestimento dei locali svolte da soggetti giuridici terzi e solleva l'Istituto da ogni eventuale responsabilità per danni a cose o persone.

Il concessionario si obbliga a stipulare a proprie spese una polizza del ramo "Responsabilità Civile Terzi" (R.C.T.) avente per oggetto la responsabilità civile del gestore e a mantenerla operante per tutta la durata della concessione. Tale polizza dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni di qualsivoglia natura cagionati all'Istituto, a terzi, a cose di terzi ed ai dipendenti e/o agli addetti ai lavori, da predisporre senza l'apposizione di clausole limitative di responsabilità, a partire dalla consegna dei locali con validità per tutta la durata della concessione, per un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro, senza alcun limite per anno.

Il concessionario dovrà altresì stipulare a proprie spese una polizza del ramo "Incendio" e a mantenerla operante per tutta la durata della concessione. Tale polizza dovrà contenere apposita clausola di "assicurazione per conto di chi spetta" e di rinuncia alla rivalsa, prevedendo i seguenti massimali minimi:

€ 410.000,00 per l'assicurazione dei beni e/o attrezzature di proprietà dell'Istituto Scolastico e/o dell'Ente Provincia e/o di terzi;

€ 2.600.000,00 per la garanzia del "ricorso terzi".

Copia integrale delle suddette polizze corredate dalle condizioni integrali dei contratti dovrà essere consegnata all'Istituto Scolastico al momento della consegna dei locali.

Il concessionario risponderà civilmente e penalmente per danni cagionati a terzi in relazione a fatti e/o all'espletamento del servizio tenendo indenne l'Istituto scolastico da qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale derivante dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

#### **ART. 35 – Cauzione definitiva**

L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia definitiva di € 8.000,00 mediante bonifico bancario all'I.I.S. "Rosina Salvo" di Trapani.

La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 75 del D.Lgs.n. 163 del 2006 da parte della stazione appaltante, che aggiudica la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

#### **ART. 36 – Spese contrattuali**

Le spese inerenti e conseguenti la stipulazione del contratto sono a carico del concessionario.

#### **ART. 37- Competenza/Controversie**

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

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

È fatta salva la notificazione a mezzo ufficiale giudiziario, nei casi espressamente previsti dalla legge.

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

#### **ART. 38 – Riferimento a norme vigenti**

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e nel bando di gara si fa riferimento alle norme e disposizioni di legge nazionali, comunitarie e regionali in vigore.

## **DOCUMENTAZIONE ALLEGATA AL BANDO**

- allegato A (determina dirigenziale prot. n. 13996-VIII.3 27/11/2019 );
- allegato B Domanda di partecipazione alla gara e connessa dichiarazione sostitutiva;
- allegato C Offerta economica/capitolato
- allegato D Dichiarazione di capacità economica;
- allegato E Patto di integrità
- allegato F Dichiarazione di contributo
- allegato G Dichiarazione sostitutiva offerta tecnica
- allegato H Planimetria.
- allegato I Conto corrente dedicato.

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Giuseppina Messina

Firma autografa sostituita a mezzo stampa  
ex art. 3, c.2 D.lgs n.39/93

R.B./M.C.