LICEO STATALE JACOPONE DA TODI
LARGO MARTINO I°, 1 - 06059 TODI (PG) – C.F. 80012850543 - C.M. PGPC04000Q
Tel. 075 8942386 Fax 075 8949700
e-mail pgpc04000q@istruzione.it pec pgpc04000q@pec.istruzione.it

---

BANDO DI GARA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI DUE PUNTI BAR INTERNI NELLE SEDI DEL Liceo Statale Jacopone da Todi in Via Largo Martino I e Via Roma.

Prot. n. 3961/2017 4.1.p/1087 del 24.8.2015

All'Albo della Scuola

Al Sito Istituzionale

Oggetto: DUE PUNTI BAR INTERNI LICEO JACOPONE DA TODI. **DETERMINA e CAPITOLATO.**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO l'art. 30 del D.L.vo 163/2006 ("codice dei contratti pubblici") e norme connesse;
VISTO l'art. 55 dello stesso "codice dei contratti pubblici";
VISTO il regolamento di contabilità generale dello Stato n. 827/1924 art. 36;
VISTO il DI 44/2001;
VISTO il Nuovo Codice Appalti DLgs 50/2016;
TENUTO CONTO della necessità di rinnovare la concessione del servizio in epigrafe;

DETERMINA

l'indizione di una procedura aperta di gara informale ai sensi della normativa citata in premessa per la **CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI DUE PUNTI BAR INTERNI alle due sedi del LICEO STATALE JACOPONE DA TODI.**

L'istituto, alla data di pubblicazione del presente bando, ha una popolazione scolastica di:
- ca. n. 700 alunni;
- ca. n. 80 docenti;
- c.a n. 17 unità di personale ATA.

Per la **concessione** in uso dei locali, la ditta aggiudicataria dovrà fare esclusivo riferimento alla **Provincia di Perugia** alla quale dovrà corrispondere annualmente il canone di concessione per l'uso delle utenze occorrenti (acqua ed energia elettrica) secondo i parametri riportati nell'allegata **Convenzione. In alternativa** sarà possibile l'installazione a carico della ditta aggiudicatrice di un **contatore** che segnalerà l'effettivo consumo per il calcolo dei costi.

La scuola mette a disposizione spazi e bancone bar comunque da monitorare.

L'istituzione scolastica è a disposizione per la visita dei locali nei giorni feriali dalle 9:00 alle 12:30, previo appuntamento, nei giorni dal 31 agosto al 2 settembre e dal 4 al 7 settembre 2017, precisando che tale sopralluogo è obbligatorio ai fini della partecipazione alla gara.
La Ditta si impegna a presentare una relazione che illustri il progetto sia di allestimento che di adeguamento a norma dei punti di ristoro (tenuto conto di quanto previsto nel capitolato sottoscritto), da inserire nella offerta tecnica.
Nella valutazione si terrà conto dei requisiti e del programma relativo all'igiene, alla sicurezza, all'allestimento, alla manutenzione, al modello organizzativo, alle competenze professionali, alle risorse impegnate nel servizio, alla qualità dei prodotti offerti. Particolare attenzione sarà prestata alle modalità con cui la Ditta intende impegnarsi nell'educazione ad una corretta alimentazione ed al consumo di cibi e bevande sani.

Viene previsto un contributo destinato al Liceo pari ad un **corrispettivo complessivo di consumazioni** nei 2 punti bar destinate alle esigenze di rappresentanza inserite nei progetti e attività previste dal PTOF.
Il contributo base è fissato in euro 600,00 annue obbligatorie e sarà possibile ottenere punteggio aggiuntivo nella valutazione dell'offerta economica. Ogni 100,00 euro suppletivi offerti verrà considerato un ulteriore 1,5 punto fino ad un massimo di 1.000,00 euro (6 punti). Il contributo offerto avrà durata per tutto il mandato salvo rivalutazione ISTAT.

L'aggiudicatario fatti salvi comprovati ritardi connessi all'ottenimento delle autorizzazioni/nulla osta da parte delle autorità competenti o comunque cause di forza maggiore, avrà a disposizione un periodo massimo di 30 giorni lavorativi dalla data di stipula del contratto per la realizzazione dell'intervento proposto. I lavori di ristrutturazione saranno a totale carico della ditta aggiudicataria.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE, CRITERI DI AMMISSIBILITA' DELLE OFFERTE E DOCUMENTAZIONE.

Il plico contenente la documentazione dovrà essere sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura. Sarà indirizzato al Dirigente Scolastico Liceo Jacopone da Todi Largo Martino I n.

1 e dovrà pervenire entro il termine perentorio delle ore **12,00 dell'11/09/2017** presso l'Ufficio del Protocollo, tramite raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, ovvero mediante consegna a mano all'Ufficio del Protocollo. All'esterno del plico andrà riportata la seguente dicitura: **"Contiene documenti e offerte della gara per la concessione del servizio di bar interno"**. Scaduto il termine di cui sopra non sarà accettato altro plico contenente alcuna offerta.

Il plico deve contenere al suo interno <u>tre buste</u>, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura e recanti la dicitura rispettivamente:

I. **<u>"A – Documentazione".</u>**
In essa devono essere inserite:
- Istanza di partecipazione con autocertificazione corredata da copia di un valido documento di identità del sottoscrittore. **(Allegato n. 1)**
- Attestazione di avvenuto sopralluogo **(Allegato n. 2)**
- Copia del **Capitolato** (**sottoscritto**) timbrata e firmata su ogni pagina dal legale rappresentante per accettazione delle condizioni ivi riportate.

II. **<u>"B -Offerta economica".</u>**
In essa devono essere inseriti:
- Modulo "Offerta economica prezzi" **(Allegato n. 3)** I prezzi dell'offerta devono essere comprensivi dell'IVA.
- Contributo alla Scuola per consumazioni **(Allegato 4)**

III. **<u>"C -Offerta tecnica".</u>**
In essa devono essere inseriti:
- Dichiarazione relativa alle precedenti esperienze nel settore bar-ristorazione **(Allegato n. 5)**.
– ***Relazione/Progetto***.

<u>Tutti i suddetti documenti dovranno essere debitamente datati e sottoscritti dal legale rappresentante della Ditta.</u>
<u>L'assenza della documentazione richiesta e le dichiarazioni mendaci comporteranno l'esclusione dalla gara.</u>

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti singoli previsti dall'art. 45 del DL 50/2016 e raggruppamenti temporanei e consorzi di concorrenti ai sensi dell'art. 48 del citato decreto e in possesso dei requisiti morali, tecnici, economici previsti.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.

Servizio	Tempo per la realizzazione e l'inizio dell'attività, espressa in giorni solari (*) (Da indicare nella relazione/progetto).	**10**	**25**
	Valore tecnico ed estetico della proposta progettuale (a giudizio insindacabile e motivato della Commissione)	**Da 1 a 15**	
Prodotti	Varietà dell'offerta dei prodotti standard (allegato 2), presenza marche di qualità e/o rinomate a livello nazionale e internazionale	**da 1 a 10 (in proporzione e in relazione alle altre offerte)**	**10**
	Offerta di prodotti salutari: • Utilizzo di prodotti a valenza salutistica tra gli snack • Utilizzo di prodotto fresco: macedonia con frutta, frutta/verdura, panino al prosciutto crudo, yogurt con fermenti lattici attivi, succo di frutta al 70% • Utilizzo di prodotti biologici, equosolidali, destinati ad un pubblico specifico (es. gluten-free).	**da 1 a 8 (in proporzione e in relazione alle altre offerte)**	**8**
Servizio pregresso di bar e/o ristorazione interno o esterno alle Scuole (1 punto all'anno per un max di 6). Saranno ammessi periodi di almeno 6 mesi con punteggio 0,50. (allegato 4).		**da 1 a 6**	**6**
Contributo consumazioni oltre le 600,00 euro. (Da indicare nella relazione/progetto).		**da 1,5 a 6**	**6**
Certficazione di Qualità ISO ….. (da specificare nella relazione/progetto)		**5**	**5**
Totale			**60**

OFFERTA ECONOMICA max punti 60

Offerta economica migliore (**)	**60**

(*): al minor tempo stimato in giorni per la realizzazione del progetto verrà assegnato il punteggio massimo. Agli altri tempi il punteggio verrà calcolato in base alla seguente formula: (minor tempo presentato in giorni del miglior offerente : tempo in giorni proposto) X 10.

AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE

L'aggiudicazione della concessione avverrà anche in presenza di un solo preventivo. Ai sensi dell'art. 81 del D.Lgs. 12/04/2006 n. 163 l'Istituto si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.
L' apertura delle buste e l'aggiudicazione sarà operata da una Commissione nominata e presieduta da Dirigente scolastico.
La data di apertura delle buste è fissata per il giorno 11/09/2015 alle ore 12.30 con convocazione della Commissione da parte del Dirigente Scolastico. Tutti i partecipanti alla gara potranno assistere all'apertura delle buste. Nella seduta pubblica la commissione si limiterà ad esaminare l'istanza di partecipazione prodotta da ogni concorrente e relative dichiarazioni e allegati al fine valutarne la regolarità formale.
L'esame delle offerte e l'attribuzione dei punteggi ai fini della formulazione della graduatoria saranno effettuati dalla commissione in una successiva seduta riservata.
In caso di offerte uguali (stesso punteggio finale), si procederà in primis alla richiesta di un miglioramento dell'offerta tra i concorrenti pari merito e in subordine all'estrazione a sorte nel caso di ulteriore parità o se nessuno proponesse un'offerta migliorativa.

L'aggiudicazione sarà immediatamente impegnativa. Successivamente all'aggiudicazione, l'esito

della gara sarà pubblicato sul sito web del Liceo Jacopone da Todi e notificato al vincitore sia a mezzo di comunicazione telefonica sia in forma scritta.
Avverso tale graduatoria sarà possibile presentare ricorso entro 5 gg. dalla data di pubblicazione presentando motivato reclamo al Dirigente Scolastico.
Tutte le offerte presentate l'eventuale materiale tecnico illustrativo allegato ad esse resteranno di proprietà dell'istituto e non saranno restituite alla ditta offerente e anche in caso di mancata aggiudicazione della fornitura richiesta.

DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE IN SEGUITO ALL'AGGIUDICAZIONE

All'atto dell'aggiudicazione della gara la ditta prescelta dovrà presentare la sotto elencata documentazione: autocertificazione relativa all'iscrizione alla sede Inail competente :

- polizza R.C.T. (*responsabilità civile verso terzi*, obbligatoria).
- estratto documento della sicurezza di cui al D. L.81/2008 per quanto riguarda l'attività nel nostro Istituto.
- elenco nominativo dei lavoratori che interverranno nel nostro Istituto per manutenzione e per gestione bar.
- estremi della Ditta offerente, indirizzo, dati fiscali, legale rappresentante.
- autorizzazione sanitaria.
- elenco delle apparecchiature installate.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'articolo sette del decreto legislativo numero 196 del 30 giugno 2003.

RESPONSABILI E REFERENTI

Il responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico Prof. Sergio Guarente.
Il referente del procedimento è il Direttore dei Servizi Generali e Amm.vi Dott.ssa Annalisa Breschi.

CAPITOLATO

UTENZA

Il servizio, oltre alla popolazione scolastica di cui alla Determina, è altresì rivolto ai partecipanti a convegni e corsi organizzati dall'Istituto, ai commissari d'esame, ai genitori degli studenti, agli esperti, agli ospiti dell'Istituto a qualsiasi titolo. L'Istituto non garantisce nessun flusso minimo.
Si precisa che l'utilizzo del bar da parte dell'utenza è facoltativo e pertanto il gestore non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche anche di natura economica del contratto per l'eventuale mancata fruizione del bar da parte dell'utenza e dei lavoratori dello stesso Liceo.
Il concessionario non potrà erogare il servizio a soggetti e in orari diversi da quelli stabiliti dal presente capitolato o comunque non autorizzati dal Dirigente Scolastico.

DURATA

La gestione del servizio avrà **durata di sei anni** non rinnovabili tacitamente. E' escluso ogni obbligo di preavviso.

SPAZI

Per l'espletamento dei servizi bar e ristorazione relativa verranno messi a disposizione i locali e pertinenze già attualmente adibiti a quell'uso. I locali sono forniti per il solo uso di gestione del bar interno con divieto di mutamento di destinazione.

ORARI

Il servizio dovrà essere attivo tutte le mattine in cui la scuola è aperta. Il servizio andrà erogato anche durante gli scrutini finali, i corsi di recupero, gli Esami di stato e il periodo 1° settembre-inizio delle lezioni (eccetto che per la decorrenza del primo anno), salvo diversi accordi con l'Amministrazione anche in itinere, e con orario da concordare con l'Amministrazione.
Il gestore dovrà erogare il servizio bar dal lunedì al sabato dalle ore 7,45 alle ore 14,00 durante le giornate di lezione, salvo diversi accordi con il Dirigente Scolastico. In caso di prolungamento delle attività didattiche e di attività extra scolastiche, il bar dovrà restare aperto oltre gli orari stabiliti, previa comunicazione scritta o verbale dell'amministrazione scolastica. L'orario potrà essere modificato qualora la Scuola adotti orari diversi.

Il servizio potrà essere esteso in occasioni particolari, eventualmente anche in giornate prefestive e/o festive (es.: open day, accoglienza di ospiti etc.).

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti se comunicate tempestivamente alla controparte.

Il concessionario è tenuto a garantire il servizio di ristoro per tutta la durata della concessione. Al fine di assicurare la continuità del servizio stesso nell'evenienza del caso di malattia o grave impedimento comprovato, il concessionario dovrà indicare il temporaneo sostituto, come soggetto idoneo che abbia i requisiti richiesti dal presente atto e comunque rimarrà unico responsabile nei confronti dell'Istituto, anche in caso di inadempienza per fatti o cause di costui.
L'accesso da parte del gestore al locale adibito al servizio bar sarà consentito esclusivamente nelle ore di apertura dell'Istituto. Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio bar, le chiavi di tutti i locali bar devono essere lasciate in copia alla Scuola, in busta sigillata e controfirmata in ogni lembo dal gestore.

VARIAZIONI PER SOSPENSIONE DEL SERVIZIO E LAVORI STRAORDINARI

La ditta non potrà avanzare eccezioni o pretese di sorta per eventuali sospensioni del servizio, dovute ad eventi straordinari (a titolo meramente esemplificativo: sciopero del personale, proteste degli alunni, assemblee, uscite didattiche di una o più classi, lavori di manutenzione, chiusura della scuola per ordinanza del Sindaco ecc.). Sarà cura della Ditta acquisire dall'Amministrazione Scolastica le informazioni relative agli eventi di cui all'elenco esemplificativo di cui sopra.

PERSONALE

L'impresa deve osservare le disposizioni in materia di sicurezza del lavoro, di igiene del lavoro e di prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.P.R. 547/55, D.P.R. 303/56, D. Lgs 81/2008 e le direttive 89/392/CEE e 91/368/CEE), nonché le disposizioni in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro.
Qualora il concessionario si avvalga di proprio personale dovrà garantire che lo stesso sia qualificato e di provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali con particolare riferimento all'art. 5 del Decreto Legislativo n. 114 del 31/3/98. La scuola si riserva di accettare i nominativi proposti o eventuali cambiamenti, motivando l'eventuale rifiuto.
Il personale dovrà essere in regola con la normative vigenti del C.C.N.L. di riferimento della categoria. Il gestore è tenuto all'osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, delle assicurazioni sociali, dell'inquadramento contrattuale, degli accordi sindacali nazionali e locali per il personale dipendente. Ogni addetto in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste e mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale. Il gestore è responsabile nei confronti sia dell'Amministrazione che dei terzi della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio. Il gestore deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, abbigliamento e pulizia del personale (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità della normativa vigente.

IGIENE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Il gestore dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni vigenti in materia. I prodotti deteriorabili dovranno essere conservati in frigo secondo le temperature previste dalla normativa. I residui alimentari dovranno essere gestiti e trattati in base alla normativa e dovranno sostare negli ambienti del bar non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione, somministrazione quotidiana degli alimenti.

ASSICURAZIONI

La ditta concessionaria è direttamente responsabile di tutti i danni, derivanti da cause ad essa imputabili, di qualunque natura, che risultino arrecati a persone, a beni mobili od immobili, sia dal proprio personale che da terzi, in dipendenza di omissioni o negligenze nell'esecuzione del servizio. A tal fine è a carico del concessionario l'obbligo di stipulare una polizza assicurativa (RCT, Responsabilità Civile verso Terzi) con massimali congrui. Nella polizza l'Istituto Scolastico deve essere espressamente considerato terzo. Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Istituto ai sensi dell'art. 50 del D.I. 44/2001 ("Uso temporaneo e precario dell'edificio scolastico").
Il concessionario sarà esclusivo responsabile della custodia e della conservazione degli attrezzi e dei materiali ubicati nel posto di ristoro per furti, sottrazioni e danneggiamenti di qualsiasi genere. L'Istituto è esonerato da ogni responsabilità per danni ed infortuni che possano derivare a persone e a cose presenti nei locali.

CONTROLLI

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche a campione sulla qualità dei generi venduti, sui prezzi praticati, sulla qualità del servizio svolto. Qualora, a seguito delle suddette verifiche, dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative, si riserva di adottare i provvedimenti del caso.

INADEMPIENZE E CLAUSOLA RISOLUTIVA

Qualora il servizio reso dal soggetto aggiudicatario risultasse inadeguato, l'Istituto formulerà i propri rilievi scritti, la cui mancata ottemperanza potrà determinare la risoluzione del contratto per inadempienza preavviso di almeno 30 giorni. Le prestazioni e/o le modalità di adempimento, alle quali viene attribuito carattere di essenzialità ai fini della risoluzione contrattuale, sono così individuate:

- □. qualità del servizio e sua conformità a quanto prescritto dal presente capitolato;
- □. qualità degli alimenti distribuiti e qualità delle prestazioni;
- □. rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio;
- □. esito positivo dei controlli effettuati dall'Amministrazione;
- □. qualità e stato di conservazione delle merci;
- □. igiene generale dei locali, delle attrezzature e del personale addetto;
- □. corretto uso dei locali, attrezzature e arredi;
- □. rispetto delle norme di sicurezza;
- □. impiego del personale corrispondente a quanto prescritto dal Capitolato;
- □. assenza di episodi di sospensione, abbandono o mancato servizio del gestore;
- □. assenza di ripetute lamentele da parte dei consumatori sulla qualità e genuinità dei prodotti;
- □. astensione dal cedere o subappaltare il contratto;
- □. mantenimento della destinazione d'uso dei locali;
- □. adempimento di tutti gli Obblighi di legge e previsti nel capitolato.

DIVIETI

Alla ditta concessionaria è fatto divieto di:
E' vietata la vendita di bevande alcoliche (anche in caso di contenuto di alcol minimo) e/o superalcoliche e dei cd. "energy drink" o simili (in generale: tutte le bevande contenenti eccitanti e/o alteranti anche in dose minima) e tabacchi.
È vietato installare giochi di alcun genere.
In linea di massima è vietato impartire il servizio bar agli studenti durante l'orario di svolgimento delle lezioni, salvo eccezioni concordate con il Dirigente Scolastico. Sono ammesse invece le liste per le consumazioni degli alunni di cui saranno concordati i dettagli verbalmente.
E' vietato tenere deposito di materie infiammabili in quantità eccedente il fabbisogno giornaliero o materie producenti esalazioni moleste.
È vietato installare apparecchi ed altri oggetti di peso eccessivo senza la preventiva autorizzazione.
È vietato esporre insegne, targhe o scritte sulle pareti esterne, interne o sulle finestre, con esclusione del listino prezzi, senza la preventiva autorizzazione del Dirigente Scolastico.

OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATRICE

La Ditta dovrà rispettare le seguenti clausole contrattuali:

- non concedere a terzi l'uso anche saltuario della struttura oggetto della presente procedura di gara o di parte di essa;
- richiedere a propria cura e spese le prescritte autorizzazioni amministrative e sanitarie per l'attivazione del posto di ristoro;
- rispettare tutte le normative vigenti in materia e ottemperare a eventuali prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni che dovessero essere accertate da parte dei N.A.S. e/o altri servizi di vigilanza. Il gestore dovrà essere munito dell'autorizzazione per l'apertura degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande previste dall'art. 3 della Legge 25/8/91 n. 287 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché delle autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività. Tutte le spese necessarie per l'ottenimento delle predette autorizzazioni restano a carico esclusivo del gestore;

- procedere, ai sensi dell'art. 4 del D.Lgs 81/08, in collaborazione con il R.S.P.P. dell'Istituto, ad una attenta visita dei locali e dei luoghi oggetto del servizio, ad una ponderata valutazione dei rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori, all'individuazione di idonee misure di prevenzione e protezione

ed all'opportuna istruzione ed addestramento del personale tutto adibito al servizio che dovranno confluire nel DVR dell'Istituto;
- effettuare il controllo di qualità del servizio previsto dal D.Lgs. 26/5/97 n. 155;
- sostenere tutte le spese inerenti l'esercizio, le tasse e le imposte dirette ed indirette;
- provvedere a propria cura e spese alle modifiche da realizzare sui locali individuati per il posto di ristoro e alla sistemazione dei locali adiacenti in uso all'Istituto destinati ai punti di ristoro e magazzino e ad ogni altra attrezzatura necessaria, nonché a tutte le opere di muratura, idraulica, falegnameria, ecc. che si rendessero necessarie alla struttura per il funzionamento del servizio. Tutti i lavori devono essere eseguiti nel rispetto della normativa vigente e previa autorizzazione dell'Amministrazione provinciale e dell'Istituto. Tutte le opere eseguite saranno acquisite al patrimonio dell'Istituto senza che il concessionario possa vantare diritto ad alcuna indennità;
- curare a proprie spese il trasporto, l'installazione, il collaudo, la messa in funzione, la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le apparecchiature ed attrezzature occorrenti per la gestione del bar. Le caratteristiche tecniche delle macchine poste nei posti di ristoro devono essere conformi per caratteristiche tecniche igieniche alle normative vigenti in materia.
Nel corso della vigenza contrattuale, il gestore dovrà altresì integrare e/o sostituire a proprie spese le apparecchiature, attrezzature, arredi e stoviglie non più funzionanti con altri. L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per l'uso improprio, i danneggiamenti, i furti delle attrezzature, arredi e stoviglie in dotazione al bar;
- provvedere alla pulizia, sanificazione e disinfestazione dei locali bar e dei locali adiacenti utilizzati dal gestore, nonché di tutti gli impianti, apparecchiature, arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie utilizzate per la preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande;
- Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e dovrà essere eseguito a regola d'arte sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione;
- provvedere alla fornitura e stoccaggio delle derrate alimentari ed espletare la raccolta differenziata dei rifiuti, nel rispetto della vigente normativa in materia;
- esporre il listino prezzi praticato. Ogni variazione del listino prezzi o inserimento di nuove merci deve essere autorizzata dal Dirigente Scolastico;
- somministrare alimenti di prima qualità nel rispetto delle norme igienico-sanitarie stabilite dalla legge;
- I beni oggetto della vendita sono quelli normalmente rientranti nelle categorie riferite all'esercizio commerciale di un bar. Potranno successivamente essere inseriti altri alimenti concordati e/o su richiesta del Dirigente Scolastico. Pertanto, è data facoltà al gestore di proporre cibi/bevande non compresi fra quelli obbligatori elencati nella lista allegata. In ogni caso il listino dei prezzi, sia dei beni obbligatori che di quelli facoltativi, dovrà essere controfirmato dal D.S.;
- provvedere che non vengano somministrati prodotti OGM;
- provvedere che formaggi e salumi non contengano poli fosfati aggiunti;
- provvedere che la composizione dei prodotti non confezionati sia chiara ed esposta al pubblico;
- i prezzi degli articoli dichiarati in sede di gara rimarranno invariati per tutta la durata del contratto (salvo adeguamento Istat o incrementi per giustificati motivi concordati col D.S);
- preparare prodotti alimentari nella stessa giornata del consumo. È vietata qualsiasi forma di utilizzo degli avanzi;
-fornire gratuitamente articoli complementari al servizio bar quali tovaglioli di carta, zucchero, sale, pepe, ecc.;
-rilasciare lo scontrino fiscale ai sensi della normativa vigente dietro pagamento in contanti degli utenti;
- al termine del contratto asportare a proprie spese le installazioni e provvedere ai necessari ripristini salvo accordi con la futura ditta subentrante;
- fornire al Dirigente scolastico l'elenco delle ditte autorizzate alla consegna delle merci;
- avere cura delle chiavi di accesso ai locali bar nelle istituzioni scolastiche;
- applicare le norme di legge che dovessero essere emanate durante il periodo di validità del contratto;
- far rispettare ai propri addetti e agli utenti il divieto di fumo;
- facilitare le ispezioni amministrative e/o tecniche che l'Istituto ritenga necessario effettuare per la verifica del rispetto delle condizioni previste nella concessione.
- Il gestore dovrà inoltre garantire, entro gli orari di servizio su indicati, la piena disponibilità di tutti i generi di consumo necessari, garantendo fino all'orario di chiusura un congruo quantitativo di generi alimentari.

NORME FINALI

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

La presentazione delle offerte, per le ditte partecipanti, implica l'accettazione incondizionata di tutte le clausole, norme e condizioni contenute nel presente **capitolato**, il quale **dovrà essere restituito controfirmato in segno di conferma e accettazione.**
L'accettazione incondizionata e senza riserve delle clausole di cui all'art 1341 del C.C. si intende soddisfatta mediante la controfirma in calce del presente capitolato.

FORO COMPETENTE

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

Il presente bando viene pubblicato in data 25/08/2017 sul sito dell'istituto all'indirizzo web: www.liceojacopone.it

F.to Il Dirigente Scolastico Prof. Sergio Guarente
(Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art.3, c.2 del D.Lvo n. 39/1993)