



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. TERRAGNI"

Via Segantini, 41 - 22077 Olgiate Comasco (CO)

Telefono 031-946360 e-mail segreteria@liceoterragni.gov.it – cois011006@istruzione.it

Codice MPI COIS011006 C. F. 95121970131

Sito internet: www.liceoterragni.edu.it

Prot. n. 1869

Olgiate Comasco, 26 giugno 2019

ALL'ALBO ONLINE DELL'ISTITUTO

OGGETTO: BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE/FREDDE E SNACK DOLCI E SALATI ALL'INTERNO DELL'ISTITUTO "G. TERRAGNI" DI OLGiate COMASCO (CO)

CODICE IDENTIFICATIVO DELLA GARA (CIG): 7951959428

Si rende noto che l'Istituto "G. Terragni", intende procedere all'affidamento in concessione, mediante procedura aperta ai sensi del D. Lgs. 50/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, della gestione del servizio bar e dei distributori di bevande calde/fredde e snack all'interno dell'Istituto. La presente viene trasmessa con preghiera di affissione all'Albo.

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

PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

ENTRO E NON OLTRE LE ORE 12:00 DEL 25 LUGLIO 2019

DISCIPLINARE DI GARA

PREMESSA

Il presente bando disciplina la gara per l'affidamento dell'organizzazione e della gestione del servizio bar di elevata qualità e l'installazione e la manutenzione dei distributori automatici c/o l'Istituto "G. Terragni" di Olgiate Comasco (CO) (d'ora in poi denominato "Istituto"), da effettuarsi a cura dell'Impresa aggiudicataria (d'ora in poi denominata "Gestore").

Per elevata qualità del servizio s'intende il porre in essere con continuità accorgimenti per il miglioramento di:

- qualità degli alimenti (freschezza, corretta preparazione, varietà, ecc).
- comfort ambientali, intesi sia dal punto di vista tecnico (luminosità, sonorità ecc.), sia dal punto di vista della esecuzione del servizio (pulizia e riordino continuo di tavoli e locali, cortesia del personale, tempi di attesa, ecc.); Il servizio oggetto del presente bando si rivolge principalmente agli studenti, al personale docente e ATA in servizio presso l'istituto, nonché ai genitori e visitatori occasionalmente presenti nell'intero plesso scolastico, ai partecipanti a iniziative extra scolastiche che si terranno nell'aula magna o in altri spazi dell'istituto.

L' Istituto ha attualmente una popolazione studentesca di circa 1180 allievi e 120 dipendenti.

Resta inteso che l'eventuale cambio della popolazione scolastica, sia in aumento che in diminuzione, non potrà essere invocato da entrambe le parti contraenti per la revisione del contributo liberale. Si precisa che l'utilizzo del servizio bar è facoltativo da parte degli utenti che vi accedono per scelta individuale, poiché nessun obbligo è fatto loro di acquistare alimenti o bevande presso il bar interno. Pertanto l'Istituto non garantisce nessun flusso minimo per il servizio bar e il gestore non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche, anche di natura economica, del contratto per l'eventuale mancato utilizzo del servizio bar da parte degli utenti. Il servizio bar non può comportare nessun tipo di onere e responsabilità per l'Istituto. All'interno dell'edificio si trovano spazi (intesi come locali e loro pertinenze) adibiti a bar. Gli arredi del locale sono di proprietà dell'attuale Gestore.

Il posizionamento dei distributori automatici, fatta salva la facoltà dell'Istituto di individuare successivamente altri spazi idonei, è quello attuale:

- al piano terra dello stabile principale: **N° 1** per bibite fredde e snack e, **N° 1** per bevande calde, **N° 1** per bibite fredde;
- al primo piano dello stabile principale: **N° 2** per bibite fredde e snack; **N° 1** per bevande calde
- al secondo piano dello stabile principale: **N° 1** per bibite fredde e snack
- nel nuovo lotto: **N° 1** per bibite fredde e snack (piano terra), **N° 1** per bevande calde (primo piano);

L' istituto si riserva, con atto motivato, l'accettazione o meno della ditta individuata ai sensi del presente bando, sulla base di comprovate inadempienze pregresse sulle concessioni degli spazi di sua proprietà.

LUOGO DI ESECUZIONE

ISTITUTO SUPERIORE "G. TERRAGNI"

Via Segantini 41 - 20077 Olgiate Comasco (CO)

Articolo 1 – DURATA DEL CONTRATTO

La concessione avrà validità dal 1/9/2019 al 31/8/2025. Il Gestore deve garantire che l'espletamento del servizio inizi il 02 settembre 2019 prevedendo comunque la possibilità di differire, per motivi ostativi da parte dell'amministrazione provinciale o su richiesta dell'Istituto, l'inizio del servizio fino a dicembre 2019, senza che vengano modificate le condizioni offerte in sede di gara.

Il contratto scadrà automaticamente, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora. E' esclusa ogni forma di rinnovo tacito.

Il contratto potrà essere risolto anticipatamente da entrambe le parti per gravi e documentati motivi, a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, almeno sei mesi prima della scadenza.

Articolo 2 – DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietata la cessione totale o parziale del contratto. La cessione del contratto è nulla a ogni effetto. Non è consentito al Gestore il subappalto o il sub-affidamento del servizio nemmeno in forma parziale, pena la risoluzione del contratto in danno. Per ogni altra inadempienza o fatti qui non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, valgono i termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Articolo 3 - ORARIO DEL SERVIZIO BAR E CALENDARIO

ORARIO

L'orario di funzionamento del bar è il seguente:

dal lunedì al venerdì **dalle 7,45 alle 15,00**

sabato **dalle 7,45 alle 13,00.**

Il gestore dovrà garantire la presenza costante di almeno due addetti in servizio effettivo nella fascia oraria 10.45 – 11.15.

Il bar resterà chiuso nei giorni di domenica, festivi, altre chiusure deliberate dal Consiglio di Istituto (es. vacanze natalizie e pasquali) e quando richiesto dall'autorità competente, nel rispetto delle norme di ordine pubblico, senza diritto di indennizzo alcuno.

L'accesso per gli studenti è consentito soltanto al di fuori dell'orario delle lezioni.

CALENDARIO

Il funzionamento del bar deve essere garantito in tutti i giorni feriali dal lunedì al sabato dal 02/9/2019 al termine di tutte le operazioni connesse con gli esami di Stato (indicativamente 10 luglio). Dovrà inoltre essere garantita l'apertura nelle giornate di sabato pomeriggio destinate agli open day, altri eventi programmati dall'Istituto, che ne darà avviso al Gestore con almeno una settimana di anticipo.

Il controllo sul rispetto degli orari e del calendario è demandato al Dirigente Scolastico. L'orario del servizio potrà subire modesti aggiustamenti, tramite accordo tra la Presidenza e il Gestore, per variazioni introdotte nell'orario delle lezioni o delle attività pomeridiane (attività curricolari, corsi di recupero, ecc.), senza che ciò comporti per il gestore compensi aggiuntivi o indennizzi di sorta.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti.

Articolo 4 – CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

I distributori automatici dovranno essere di prima qualità, provenienti da primarie ditte produttrici.

Al fine di dissuadere eventuali intromissioni all'interno dell'istituto, i distributori automatici dovranno essere blindati, quindi adatti alle locazioni più a rischio di vandalismo.

Gli erogatori devono essere muniti di chiavetta o affini, a disposizione dei fruitori del servizio, dietro versamento di cauzione e, in caso di acquisto dei prodotti con moneta, devono erogare il resto.

I distributori devono contenere tutte le bevande e alimenti indicati nell'allegato 5 b e deve essere garantita, in ogni caso, la presenza contemporanea di vari tipi di bevande, merendine, biscotti, snack dolci e salati. Tutti gli snack e le merendine devono essere in confezione monodose e l'incarto dovrà essere provvisto di tutte le indicazioni previste dalle normative vigenti (nome del prodotto, produttore, luogo di confezionamento, ingredienti, data di scadenza).

La disponibilità dei prodotti deve essere assicurata per tutto l'anno solare, anche nei periodi di sospensione dell'attività didattica. Il gestore si impegna a verificare almeno settimanalmente la presenza nei distributori di tutti i prodotti previsti.

Il gestore si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 2 (due) giorni consecutivi di calendario prima della data di scadenza indicata sul prodotto stesso.

Articolo 5 - OBBLIGHI A CARICO DELLE PARTI

L'Istituto, non essendo proprietario degli spazi e degli impianti fissi relativi al locale bar, non ne certifica l'idoneità e la conformità. Il gestore è tenuto ad effettuare il sopralluogo dei locali destinati al servizio bar prima della presentazione dell'offerta.

Informazioni specifiche vanno richieste agli uffici competenti dell'Amministrazione Provinciale di Como.

Sono a carico dell'Amministrazione Provinciale di Como:

1. la fornitura del riscaldamento
2. la fornitura dell'acqua potabile e dell'energia elettrica.
3. la manutenzione straordinaria dello stabile (pavimenti, soffitti, pareti, impianto elettrico etc.).

Sono a carico del Gestore:

Oltre a quanto previsto in altri punti del capitolato, il Gestore si impegna a provvedere:

1. Alla tinteggiatura del locale di preparazione e dello spazio bar entro il 28 agosto di ogni anno della durata del contratto.
2. Alla fornitura di arredi adeguati, delle attrezzature mobili e degli elettrodomestici necessari all'espletamento del servizio. Resta inteso che le attrezzature messe a disposizione dal gestore rimarranno di sua proprietà alla conclusione dell'appalto.
3. Alla fornitura del vestiario per tutto il personale addetto al servizio.
4. Al pagamento di tutte le imposte e tasse presenti e future, compresa la tassa per lo smaltimento dei rifiuti.

5. All'assicurazione per i danni a cose e a persone, nonché per la responsabilità civile verso terzi per un massimale non inferiore a Euro 2.500.000,00.
6. Alla stipula di polizza assicurativa per riparazione di danneggiamenti causati da tentativi di furto riconducibili alla presenza di punti ristoro.
7. All'osservanza delle norme fiscali che regolamentano la vendita dei prodotti (registri, scontrini...).
8. Ad esporre il listino prezzi dei generi obbligatori che dovranno essere sempre presenti al banco di somministrazione.
9. Alla fornitura e al reintegro delle stoviglie del bar (piatti, bicchieri e simili).
10. Alla predisposizione di un numero adeguato di contenitori per i rifiuti all'interno e nelle immediate vicinanze dei punti vendita garantendo la pulizia degli stessi.
11. Alla pulizia, prima e dopo il servizio, delle attrezzature fisse e mobili, delle stoviglie di cucina e bar, degli ambienti; alla pulizia periodica (almeno una volta a settimana) delle vetrate e dello spazio esterno limitrofo.
12. Alla raccolta di vuoti e rifiuti e alla disposizione ordinata degli stessi nei contenitori esterni, rispettando le norme relative alla raccolta differenziata stabilite dal Comune di Olgiate Comasco.
13. Alla visita sanitaria per tutto il personale addetto al servizio di cui al presente capitolato.
14. Alle spese di registrazione ed altre legate al contratto, avvertito che si richiede la registrazione a tassa fissa.
15. Al versamento all'Amministrazione Provinciale di Como dell'indennità d'uso come previsto dalla delibera del Consiglio Provinciale, (Vedi Allegato 8). Inoltre il Gestore è tenuto a rispondere in proprio dei danni arrecati (anche dall'utenza) agli spazi, agli impianti e alle attrezzature del servizio bar. Il Gestore deve segnalare tali danni all'Amministrazione Provinciale di Como.
16. All'acquisizione dei titoli abilitativi rilasciati dalle competenti autorità (ASL, VVF, Comune, ecc.) per eventuale esecuzione dei lavori e tutte le opere necessarie affinché il punto di ristoro sia conforme alle prescrizioni previste nel "Regolamento di Igiene" vigente ed il titolo per l'esercizio dell'attività.
17. Alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori ai sensi del D.Lgs 81/2008 della CIRC. MIN. del Lavoro 102/95 e dei documenti emessi dalla Comunità Europea, nonché la normativa emanata in seguito che ha definito più in dettaglio particolari contenuti nel documento di valutazione dei rischi, nonché all'adeguamento delle segnaletiche ai sensi del D.L.81/2008 e s.m.i.
18. Alla redazione e all'applicazione del manuale di autocontrollo HACCP, per la specifica attività svolta, disposto dal D.lg.155/1997 e s.m.i.
19. A farsi carico degli oneri di smaltimento relativo a proprie attrezzature ed arredi.
20. A rispettare ed eseguire tutte le prescrizioni dell'ASL a seguito di sopralluoghi ispettivi.

Qualora, a seguito del sopralluogo di cui al successivo art. 25, il Gestore ritenga necessario

apportare modifiche ai locali adibiti a bar e/o agli impianti, è tenuto a presentare – tra i documenti dell’offerta – un progetto di massima degli interventi proposti. Tali modifiche dovranno essere autorizzate dall’Amministrazione Provinciale e non dovranno comportare oneri per l’Istituto o per l’Amministrazione stessa. Tutte le opere costruite sul bene e relative pertinenze (ad esclusione degli arredi e delle attrezzature) sono immediatamente acquisite al patrimonio dell’Amministrazione Provinciale di Como, ai sensi dell’articolo 934 del codice civile, senza che competa al concessionario alcuna indennità o compenso previsti dall’articolo 936 del codice civile, fatto salvo diverso accordo con l’Ufficio competente dell’Amministrazione Provinciale di Como.

In tal caso il Gestore si farà altresì carico:

21. dell’esecuzione delle opere secondo le norme e regolamenti vigenti;
22. del collaudo delle opere realizzate, come da eventuale progetto presentato all’Ente in sede di gara, prevedendo che la l’Amministrazione Provinciale di Como potrà richiedere il risarcimento del danno, la rimozione delle opere contestate, e il ripristino dei luoghi a carico del gestore, se non conformi alle normative di legge;
23. di tutte le incombenze e le responsabilità relative ai lavori autorizzati, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.

Oltre all’osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, il Gestore ha l’obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle norme in vigore o che possano venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze ministeriali).

Gli spazi, gli impianti e le attrezzature saranno utilizzati dal Gestore con cura. Il Gestore consentirà che gli studenti dell’istituto consumino, nell’ambito degli spazi consentiti (esclusivamente negli orari della sua apertura) generi acquistati al bar o ai distributori automatici.

Il Servizio bar non può comportare nessun tipo di onere e responsabilità per l’Istituto.

L’Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità in caso di furti e atti vandalici di ignoti che possano danneggiare il materiale del gestore, che dovrà ripristinare comunque il servizio al più presto.

Articolo 6 – VALORE DELLA CONCESSIONE

Il valore annuale della concessione del servizio (servizio bar e distributori automatici) è stato stimato, ai sensi dell’art. 167 del D. Lgs. n. 50/2016, in € 84.000,00 (euro ottantaquattromila /00), corrispondente ad un valore complessivo presunto per l’intera durata della concessione (6 ANNI) di € 504.000,00 (euro cinquecentoquattromila/00).

Tale stima, ricavata sulla base del valore dichiarato dai precedenti concessionari, ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l’Istituto e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Gestore, che assume interamente a proprio carico il rischio d’impresa inerente la gestione del servizio in concessione.

L’ Istituto G. Terragni non ha ritenuto, in un’ottica di efficienza e di economicità rispetto agli obiettivi da perseguire e stante l’omogeneità del servizio in parola, di suddividere la presente Concessione in lotti.

Articolo 7 – INDENNITA' D'USO A CARICO DEL GESTORE

L'indennità d'uso è annua ed è determinata dall'Amministrazione Provinciale di Como in relazione a:

- alla consistenza della popolazione scolastica, comprendente il corpo docente, amministrativo e personale vario, presente in ogni singolo edificio nell'anno precedente quello di assegnazione;
- ai costi di gestione sostenuti dall'Ente;
- alle superfici concesse.

Tale indennità verrà automaticamente aggiornate annualmente sulla base del 100% della variazione accertata dall'ISTAT nel mese di agosto dei prezzi al consumo per operai ed impiegati.

Per l'indennità d'uso da corrispondere dell'Amministrazione Provinciale di Como, si fa riferimento ai regolamenti n. 45 e n. 46, alla Deliberazione Giunta n° 107 del 1999 e alla Deliberazione Commissario n° 51 del 2012 - adeguamento canoni a ISTAT (Vedi All. 8).

L'indennità d'uso è differenziata a seconda che si tratti di:

- mensa, tavola calda o fredda;
- bar;
- distributori automatici di alimenti e bevande, anche refrigerate o riscaldate, distributori di frutta fresca;

Per gli anni successivi, l'indennità sarà adeguata, a cura degli Uffici dell'Amministrazione Provinciale di Como, e opportunamente comunicata al gestore, precisando il termine entro cui deve essere effettuato il pagamento.

Non darà diritto ad alcun risarcimento la revoca della concessione in uso dovuta a inadempienze del gestore.

Articolo 8 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E PRESCRIZIONI GENERALI

Sono ammessi a partecipare alla presente procedura di gara tutti i soggetti di cui all'art. 45 del D. Lgs 50/2016. È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, a pena di esclusione di tutte le offerte presentate. E' fatto altresì divieto di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora si partecipi alla gara medesima in raggruppamento o consorzio. I consorzi di cui all'art.45, comma 2 lettere b) e c) del D. Lgs 50/2016 sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato (Art. 48 c. 7 del D. Lgs. 50/2016).

La Commissione di gara procederà ad escludere i concorrenti le cui offerte, accertate sulla base di univoci elementi, siano imputabili ad un unico centro decisionale. La verifica e l'eventuale esclusione sono disposte dopo l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

Nel caso in cui l'Istituto rilevasse tali condizioni in capo al soggetto aggiudicatario della gara dopo l'aggiudicazione della gara stessa o dopo l'affidamento del contratto, lo stesso decadrà

dall'aggiudicazione e/o affidamento, con il conseguente scorrimento della graduatoria. Si ribadisce che la mancata osservanza delle prescrizioni sopra riportate determinerà l'esclusione dalla gara del singolo operatore economico e di tutti i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti cui lo stesso partecipi.

Non verranno prese in considerazione offerte di Ditte appartenenti a dipendenti dell'Istituto "G. Terragni" o loro parenti o affini.

Sono ammessi alla gara i soggetti che sono in possesso dei seguenti requisiti:

1. Essere iscritti alla CCIA per lo svolgimento dell'attività congruente con il servizio da affidare con la presente procedura
2. Essere in regola con l'applicazione, nell'esercizio oggetto di bando, del sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari basato sui principi HACCP ai sensi D.lg.155/97 e s.m.i.
3. Possedere i requisiti professionali per l'esercizio delle attività di somministrazione previsti dalla Legge Regionale 30 del 24/12/2003 artt. 5 e 6
4. Non avere situazioni di irregolarità con l'Amministrazione Provinciale di Como rispetto a quanto previsto all'art. 5 del presente bando, compreso il pagamento delle indennità
5. Essere in regola con i pagamenti dovuti all'Istituto scrivente e ad altri Istituti Scolastici, nel caso si stia utilizzando o si siano utilizzati in passato, per altri appalti, locali di proprietà dell'Amministrazione Provinciale di Como
6. Essere in regola con il pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali conformemente alle disposizioni vigenti
7. Essere in regola con quanto disposto dal D. L.gs 81/2008 e successive modifiche, in materia di salute e sicurezza sul lavoro, previdenza ed assistenza (il gestore dovrà dichiarare i codici INAIL/INPS e le sedi territoriali competenti)
8. Essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla Legge 68/1999
9. Essere in regola con le norme di cui alla Legge 383/2001 e s.m.i. (lavoro sommerso)
10. Insussistenza delle cause di esclusione indicate dall'art. 80 del D. Lgs. 50/2016
11. Insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 9 comma 2, lettera a) – b) del D. Lgs. 231/2001 e s.m.i.

I suddetti requisiti dovranno essere autocertificati ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 e s.m.i.

Articolo 9 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta dovrà essere fatta pervenire a pena d'esclusione ,entro le **ore 12,00** del giorno **25 luglio 2019** all'Istituto "G. Terragni" - Via Segantini, 41 - 2077 Olgiate Comasco (CO), presso gli uffici della segreteria amministrativa. Il personale addetto rilascerà ricevuta nella quale sarà indicata data e ora di ricezione del plico.

Il plico potrà essere recapitato a mano o inviato mediante servizio postale, a mezzo di

[ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. TERRAGNI" Via Segantini, 41 - 22077 Olgiate Comasco \(CO\)](#)

raccomandata con avviso di ricevimento, o mediante corrieri privati o agenzie di recapito debitamente autorizzati. Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti. Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo; ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante. Tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati.

Non verranno accolte offerte presentate tramite Posta Elettronica Certificata (PEC).

Il plico contenente l'offerta e la documentazione, a pena di esclusione, dovrà essere sigillato, dovrà riportare le informazioni dell'operatore economico concorrente, denominazione o ragione sociale, codice fiscale, l'indirizzo PEC per le comunicazioni e la dizione:

"GARA APPALTO SERVIZIO BAR E DISTRIBUTORI AUTOMATICI - C.I.G 7951959428".

Si precisa che per "sigillatura" deve intendersi una chiusura ermetica recante un qualsiasi segno o impronta, apposto su materiale plastico come striscia incollata o ceralacca o piombo, tale da rendere chiusi il plico e le buste, attestare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente, nonché garantire l'integrità e la non manomissione del plico e delle buste.

Non è ammesso far riferimento a documenti presentati in precedenza per la partecipazione alla gara. Non sono ammesse offerte parziali e/o condizionate o con varianti.

La documentazione di gara è scaricabile dal sito internet dell'istituto: I. I. S. "G. Terragni" www.liceoterragni.edu.it.

Il plico dovrà contenere tre buste sigillate, recanti l'intestazione del mittente e le seguenti diciture:

Busta "A - Documentazione Amministrativa"

La busta "A", sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, con la scritta esterna "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA", deve contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- Domanda di partecipazione (Allegato 1) sottoscritta, **a pena di esclusione**, dal legale rappresentante del concorrente, con allegata la copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va allegata, a **pena di esclusione**, copia conforme all'originale della relativa procura;
- Dichiarazione sostitutiva cumulativa (Allegato 2), resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 N° 445), sottoscritta dal legale rappresentante/procuratore, alla quale dovrà essere allegata copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità;
- Copia della dichiarazione di avvenuto sopralluogo di cui all'art. 25 del presente bando (Allegato 3);
- Dichiarazione contributo liberale all'istituto scolastico per ampliamento offerta formativa

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. TERRAGNI" Via Segantini, 41 - 22077 Olgiate Comasco (CO)

(Allegato 4).

- Patto d'integrità sottoscritto a pena di esclusione, dal legale rappresentante del concorrente, con allegata la copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va allegata, a pena di esclusione, copia conforme all'originale della relativa procura (Allegato 7) ;

Le dichiarazioni sostitutive rese dai concorrenti hanno valore di piena assunzione di responsabilità da parte dei dichiaranti e pertanto sono sottoposte al disposto di cui all'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000.

Per le cause di esclusione si rinvia a quanto stabilito dal Codice dei contratti e dall'art.11 del presente bando.

In ordine alla dichiarazione ex art. 41 e 42 del D.P.R. n. 445/2000, l'accertamento definitivo dell'effettivo possesso dei requisiti auto-dichiarati potrà essere effettuato dall'Istituto anche dopo l'adozione del provvedimento di aggiudicazione definitiva, ferma restando la decadenza dall'appalto per mancanza dei requisiti auto-dichiarati.

Busta "B - Offerta tecnico-organizzativa"

La busta "B", sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, con la scritta esterna "OFFERTA TECNICO-ORGANIZZATIVA" deve contenere, a pena di esclusione:

- relazione tecnica dei servizi/forniture offerti, con indicazione delle caratteristiche dei distributori automatici previste all'art. 4; dovrà essere garantita la fornitura di tavoli (N°5) e sedie (N° 20) per la consumazione al bar.

Qualora fossero necessarie opere di modifica della distribuzione dei locali, alla domanda di partecipazione dovrà essere allegato opportuno progetto a firma di un tecnico abilitato che preveda le opere necessarie per ottenere tutte le autorizzazioni e rispettare le prescrizioni secondo normativa vigente e Regolamento di Igiene.

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

Busta "C - Offerta economica"

La busta "C", sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, con la scritta esterna "OFFERTA ECONOMICA", dovrà contenere, **a pena di esclusione:**

- l'offerta economica, redatta utilizzando gli Allegati 5A e 5B, sottoscritti con firma autografa
- l'Allegato 6, sottoscritto con firma autografa
- l'eventuale impegno sottoscritto dal legale rappresentante ad utilizzare imballaggi /contenitori compostabili dal 2 settembre 2019.

Per l'offerta si dovranno utilizzare i modelli forniti dall'Istituto (allegato 5A e allegato 5 B) che dovranno essere compilati integralmente in ogni loro parte. Non verranno prese in considerazione offerte nelle quali siano presenti grammature diverse o volumi diversi da quelli indicati negli Allegati 5A e 5B. La mancata indicazione di uno o più prezzi dei prodotti sopra elencati determinerà l'assegnazione d'ufficio

del prezzo più alto pervenuto relativo allo stesso prodotto, maggiorato del 10%; tale soluzione eviterà l'esclusione dalla gara.

I prezzi dell'offerta devono essere onnicomprensivi e devono tener conto di ogni onere a carico del Gestore e dell'I.V.A.

Le offerte pervenute in ritardo, ancorché aggiuntive, migliorative o sostitutive di altra presentata in tempo utile, saranno considerate nulle e quindi non saranno aperte, ma conservate agli atti. Le offerte redatte in modo imperfetto, condizionate e comunque non conformi alle prescrizioni del presente capitolato, saranno considerate nulle. La mancata osservanza delle modalità richieste per la compilazione dell'offerta, la mancata trasmissione di quanto richiesto, la presentazione di dichiarazioni non veritiere, comportano l'automatica esclusione dalla gara.

Articolo 10 – COMPARAZIONE DELLE OFFERTE E AGGIUDICAZIONE

Per l'aggiudicazione sarà costituita una Commissione composta da personale dell'Istituto, ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs. 50/2016.

La data di apertura delle buste è fissata per il giorno 29 luglio 2019 alle ore 10.00 nell'Ufficio di Presidenza dell'Istituto alla presenza della Commissione.

Alla seduta pubblica sono ammessi i partecipanti alla gara oppure loro incaricati, se muniti di regolare delega e documento di riconoscimento in corso di validità. Si aprirà per prima la busta "A" in seduta pubblica e, solo se essa contiene quanto richiesto, si procederà, in seduta riservata, all'apertura della busta "B" e della busta "C". Il contenuto di ogni busta sarà siglato per essere valutato successivamente. La Commissione, in seduta riservata, procederà, a suo insindacabile giudizio, all'esame delle offerte e all'attribuzione dei punteggi ai fini della graduatoria provvisoria.

La presente gara verrà aggiudicata facendo riferimento all'art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016, utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta che avrà totalizzato il maggior punteggio risultante dalla somma dei punteggi ottenuti per l'offerta tecnica e per quella economica. La commissione avrà a disposizione un punteggio massimo attribuibile pari a punti 100, ripartito nei modi precisati nel successivo art. 11. Nel caso di offerte che abbiano riportato uguale punteggio, l'aggiudicazione avverrà in favore della Ditta per la quale risulti più elevato il punteggio delle referenze. In caso di ulteriore situazione di parità anche considerando il punteggio delle referenze, si procederà all'individuazione del vincitore mediante sorteggio.

La graduatoria stilata potrà essere utilizzata per disporre eventuali subentri, entro il periodo di validità del contratto, secondo l'ordine della graduatoria stessa.

Si precisa che:

- l'Istituto si riserva (i) il diritto di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea, (ii) il diritto di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, ai sensi dell'art. 69 del regio decreto 23 maggio 1924, n. 827, (iii) il diritto di sospendere, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente, ovvero (iv) di non

- stipulare il Contratto anche se sia in precedenza intervenuta l'individuazione del concessionario; in ogni caso i concorrenti non hanno diritto a compensi, indennizzi, rimborsi spese o altro;
- l'aggiudicazione del servizio sarà subordinata alla verifica da parte dell'Amministrazione Provinciale di Como di insussistenza di qualsiasi pendenza pregressa relativa al pagamento delle indennità d'uso e all'utilizzo degli spazi scolastici;
 - gli offerenti sono vincolati alle offerte presentate per un periodo di 180 giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
 - le offerte anormalmente basse verranno sottoposte a verifica, anche in base a quanto stabilito dall'articolo 97 del D. Lgs. n. 50/2016, richiedendo alle imprese concorrenti di fornire precisazioni e giustificazioni al riguardo, con facoltà della Commissione giudicatrice di assegnare un termine perentorio entro cui le imprese concorrenti devono far pervenire le dette precisazioni e/o giustificazioni, pena l'esclusione dalla gara;
 - saranno esclusi i concorrenti che abbiano ommesso di presentare i documenti richiesti, che non si siano attenuti alle modalità ed alle formalità previste, ovvero che abbiano reso false dichiarazioni, fatto salvo il soccorso istruttorio nei casi previsti dall'art. 83 D. Lgs. n. 50/2016; la Commissione, riunita in seduta pubblica, nell'esaminare il contenuto dei singoli documenti contenuti nelle buste "A", in caso di irregolarità formali, non compromettenti la "*par condicio*" fra i concorrenti e nell'interesse degli Istituti, ne dà comunicazione al Responsabile del Procedimento che potrà invitare il concorrente, a mezzo di opportuna comunicazione scritta anche solo a mezzo mail o fax, a regolarizzare i documenti e/o per fornire i chiarimenti opportuni, ai sensi dell'art. 83, D. Lgs. 50/2016.

Articolo 11 – CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

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

<p style="text-align: center;">Migliore offerta (Max 80 Punti)</p> <p>Verrà effettuata la somma dei prezzi singoli dei prodotti elencati negli Allegati 5a e 5b, moltiplicati per il coefficiente;</p> <p>Si sommeranno i valori così ottenuti (risultati delle moltiplicazioni).</p> <p>Verrà stilata una graduatoria in base alla quale al valore migliore (più basso) si assegnano 80 punti.</p> <p>Alle altre offerte verranno assegnati punteggi proporzionali secondo la formula:</p> <p style="text-align: center;"><u>80 x offerta migliore</u> offerta proposta</p>	80
<p style="text-align: center;">Certificazione di qualità e impegno per l'ambiente (Max 8 Punti)</p> <p>Per le certificazioni verranno assegnati:</p> <p>3 punti per la UNI EN ISO 22000</p> <p>3 punti per la ISO 9001</p> <p>(Allegare alla documentazione copia del certificato con relativi aggiornamenti). In caso di raggruppamento temporaneo, le certificazioni saranno valutate solo se possedute da tutte le componenti.</p> <p>I concorrenti dovranno attestare con apposito timbro e firma del legale rappresentante o del titolare che detto certificato è conforme all'originale.</p> <p>2 punti per l'utilizzo dal 02.09.2019 di imballaggi/contenitori compostabili (allegare impegno all'utilizzo, sottoscritto dal legale rappresentante)</p>	8
<p style="text-align: center;">Referenze (Max 8 Punti)</p> <p>Ad ogni attestato di referenza che esprima parere positivo sul servizio bar o distributori erogato dalla ditta all'interno di Istituti Scolastici o altro ente pubblico (negli ultimi 5 anni) verrà assegnato 1/2 punto. Le referenze che riguardano congiuntamente entrambi i servizi saranno valutate 1 punto.</p> <p>Non sarà possibile assegnare comunque più di 1 punto in caso di più attestati riferiti ad un unico Istituto.</p> <p>Le referenze devono essere firmate dal Dirigente Scolastico in originale. Il massimo punteggio assegnabile relativamente a tutti gli attestati è pari a punti 8.</p>	8
<p style="text-align: center;">Contributo liberale all'istituto (Max 4 Punti)</p> <p>Verranno assegnati 4 punti al valore migliore (contributo più alto)</p> <p>Alle altre offerte verranno assegnati punteggi proporzionali secondo la formula:</p> <p style="text-align: center;"><u>4 x offerta proposta</u> offerta migliore</p>	4

Articolo 12 – CAUSE DI ESCLUSIONE

Costituiscono cause di esclusione:

- a) il recapito del plico oltre il termine perentorio fissato nel precedente articolo 9;
- b) presentazione di plichi privi di controfirme e/o sigilli ovvero in condizioni che possano dare adito a dubbi sulla segretezza dell'offerta o sulla sua integrità;
- c) la mancata presentazione della documentazione di gara secondo quanto richiesto nel bando e relativi allegati, nonché l'inosservanza di ogni altra prescrizione di gara;
- d) la presentazione di offerte incomplete, irregolari, equivoche, difformi, parziali, con varianti e/o condizionate;
- e) il mancato possesso dei requisiti di partecipazione, che debbono essere posseduti nei termini di scadenza delle offerte, nonché la non veridicità di quanto dichiarato in sede di gara;
- f) lo stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività o di concordato preventivo della Società o procedimenti in corso per la dichiarazione di tali situazioni a carico della stessa;
- g) situazioni di non regolarità con il pagamento di imposte e tasse;
- h) situazioni di non regolarità con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore delle maestranze impiegate in Italia;
- i) situazioni di non regolarità nei pagamenti di quanto dovuto all'Amministrazione Provinciale di Como o all'Istituto scrivente e ad altri Istituti Scolastici, nel caso si stia utilizzando o si siano utilizzati, in passato o per altri appalti, locali di proprietà dell'Amministrazione Provinciale di Como
- j) inadempienza grave della Società concorrente accertata dall'Istituto o dall'Amministrazione Provinciale di Como;
- k) i motivi elencati nell'art. 80 del D. Lgs. N. 50/2016 e s.m.i.;
- l) situazioni di non regolarità con gli adempimenti previsti dalla legge 68/99;
- m) qualsiasi altro caso per il quale è prevista, a norma delle vigenti disposizioni in materia, l'esclusione dalla gara.

Non è ammesso alcun richiamo a documenti presentati per altro appalto, né sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altra gara.

Articolo 13 - DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE ALL'AGGIUDICAZIONE

Il Gestore, sia nel caso di impresa individuale, sia nel caso di società, è tenuto a produrre, entro 10 giorni da quando abbia avuto conoscenza dell'aggiudicazione, i seguenti documenti, in mancanza dei quali non potrà procedersi né alla stipula del contratto né all'avvio del servizio:

- a) Se trattasi di Ditta individuale: certificato di iscrizione alla Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura dal quale risulti nome, cognome, luogo e data di nascita del titolare abilitato a impegnarsi e a quietanzare in nome e per conto della Ditta e che la Ditta stessa è nel pieno e libero esercizio di tutti i suoi diritti
- b) Se trattasi di Società o di raggruppamento temporaneo di imprese: certificato rilasciato dalla Cancelleria del Tribunale dal quale risulti quanto indicato al punto a)
- c) Certificato generale del casellario giudiziario in data non anteriore ai tre mesi da quella [ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. TERRAGNI" Via Segantini, 41 - 22077 Olgiate Comasco \(CO\)](#)

fissata per la gara del Titolare dell'impresa per le imprese individuali, e del Rappresentante legale e dei soci per le società commerciali

- d) Eventuali atti costitutivi di raggruppamenti temporanei di impresa o consorzi.
- e) Modulo tracciabilità flussi finanziari
- f) Certificato antimafia di tutti i titolari e o soci
- g) Autorizzazione sanitaria
- h) Copia della polizza assicurativa con relativa ricevuta di pagamento del premio annuale
- i) Documento relativo al sistema HCCP
- j) Dichiarazione di responsabilità in merito ai prodotti immessi alla distribuzione che dovranno essere conformi alle norme igienico-sanitarie, non deteriorati e non scaduti

Articolo 14 - PERSONALE

Il Gestore si impegna al rispetto della normativa antinfortunistica e di tutela del personale. Inoltre il gestore è tenuto a presentare al Dirigente Scolastico dell'Istituto, all'inizio di ogni anno scolastico e al momento di eventuali variazioni, i nominativi degli addetti al servizio bar e distributori automatici, per autorizzarne l'ingresso a scuola anche in relazione a eventuali rischi interferenziali.

Si richiedono, in considerazione del numero degli avventori (1300 circa tra alunni, docenti e personale ATA), una persona qualificata a tempo pieno per la preparazione e la somministrazione al bar dei cibi e delle bevande e una seconda persona di supporto nelle ore di punta e per un secondo punto vendita dislocato in uno degli spazi/atrio da concordare con l'Istituto durante l'intervallo (10,45-11,15).

Il numero del personale in servizio deve essere comunque commisurato alle effettive necessità e atto a garantire un servizio efficiente e di qualità.

Il Dirigente Scolastico si riserva, in ogni caso, la facoltà di esprimere un giudizio di idoneità sul personale stesso, qualora si rivelasse inadatto per una normale conduzione del servizio.

Articolo 15 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il Concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Articolo 16 - RESPONSABILITA'

Il Gestore è responsabile, sia verso l'Istituto che verso terzi, dell'esecuzione del servizio assunto. Esso è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti (nei confronti degli utenti) e degli eventuali danni che, dal personale o dai mezzi impiegati, possano derivare agli Istituti o a terzi.

Articolo 17 - CONTROLLI

La vigilanza sui servizi compete, per tutto il periodo di affidamento contrattuale, al Dirigente Scolastico. Per la funzionalità delle ispezioni e dei controlli il Gestore è obbligato a fornire tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento l'accesso agli spazi del servizio bar,

fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

Sarà nominata una commissione, rappresentativa delle diverse componenti, con il compito di verificare:

- L'applicazione del capitolato (prezzi).
- Presenza **(sempre)** dei prodotti merceologici obbligatori al banco di somministrazione.
- Controllo qualità dei prodotti e data di scadenza.
- Il controllo del peso della farcitura. Potranno essere effettuati prelievi di campioni alimentari e non, e il personale non deve interferire sulla procedura di controllo.
- La modalità di preparazione, conservazione e distribuzione di cibi e bevande.
- Caratteristiche e modalità di impiego di detersivi e sanificanti.
- Stato igienico degli impianti e degli ambienti.
- Comportamento degli addetti nei confronti degli utenti.
- Abbigliamento degli addetti.
- Controlli analitici sulla osservanza della manutenzione ordinaria dei locali.

Gli incaricati al controllo non devono muovere alcun rilievo al gestore e/o ai suoi collaboratori, ma presentare relazione scritta e dettagliata sul controllo al Dirigente Scolastico dell'Istituto.

L'istituto si riserva in ogni momento di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati nei distributori automatici al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche dichiarate in sede di offerta o minime di legge. In caso di difformità i prodotti contestati dovranno essere sostituiti a spese della ditta nel minor tempo possibile, fatto salvo il rimborso delle spese sostenute nell'esecuzione dei suddetti controlli, nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni.

L'Amministrazione Provinciale di Como si riserva, in ogni momento, il controllo circa il corretto uso degli spazi concessi con facoltà di interdizione dei locali, laddove si verificano condizioni che mettono a rischio la salute della popolazione scolastica. Gli interventi di ordinaria manutenzione di varia natura e quelli imposti dagli Uffici ASL competenti a seguito di sopralluoghi in corso di esercizio, saranno a carico del concessionario.

Articolo 18 - CONTESTAZIONI

Il Dirigente Scolastico farà pervenire al Gestore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate. Il Gestore, entro otto giorni dalla notifica della comunicazione, fornirà le controdeduzioni del caso. Qualora le controdeduzioni non vengano accolte dal Dirigente Scolastico, questi lo comunicherà per iscritto al Gestore che, entro otto giorni, dovrà uniformarsi alle prescrizioni.

Articolo 19- VENDITA ALCOLICI

E' fatto divieto assoluto al Gestore di vendere alcolici e super alcolici al banco bar o nei distributori automatici, così come introdurre nel locale del bar giochi di qualsiasi genere.

Articolo 20 - DIVIETO DI FUMO

E' fatto divieto di fumo secondo quanto stabilito dalla direttiva presidenziale del 14/12/1995 e dalla Circ. Min. Sanità n.4/2001 e D. Lgs. N° 104 del 12/09/2013 in tutti i locali nei quali si possa accedere da parte della generalità degli amministrati e degli utenti senza formalità e senza bisogno di particolari permessi e quindi nei locali del bar. Gli obblighi da parte del Gestore attengono all'esposizione di cartelli con l'indicazione del divieto, della norma che lo impone e delle sanzioni applicabili.

Articolo 21 - CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEGLI ALIMENTI

Tutti i prodotti somministrati devono essere di ottima qualità e di marche conosciute a livello nazionale. Il prosciutto cotto e i formaggi dovranno essere IGP. Il prosciutto crudo dovrà essere DOP. Salumi e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti. E' vietata qualsiasi forma di utilizzo degli avanzi. La verdura fresca dovrà essere accuratamente lavata con l'utilizzo di mezzi idonei atti a ridurre o eliminare eventuali residui. E' preferibile che la verdura sia di provenienza nazionale. L'olio da utilizzare dovrà essere extravergine di oliva, di produzione CEE preferibilmente italiana.

Le caratteristiche dei prodotti devono rispettare quanto descritto nell'allegato 6 a corredo del bando. Su richiesta dell'utenza i prodotti obbligatori del bar (pizzette, panini, focacce, piadine) dovranno essere riscaldati.

Articolo 22 - GENERI EXTRA

Il Gestore può arricchire il servizio mettendo in vendita al bar e nei distributori automatici generi non previsti nell'allegato 5A e 5B, previa consultazione e approvazione da parte dell'Istituto. Il prezzo di tali generi (generi extra) sarà concordato tra il Gestore e l'Istituto. Esso è comunicato all'utenza mediante esposizione.

Articolo 23 – MODIFICA ORDINE E QUANTITATIVI DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

L'Istituto si riserva la facoltà, in relazione alle proprie effettive esigenze, di richiedere un aumento o una diminuzione del numero dei distributori entro il limite del 20% (con arrotondamento all'unità superiore). La ditta concessionaria dovrà installare e gestire i nuovi distributori automatici agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto vigente.

Articolo 24 - LOCALI E ATTREZZATURE

Il verbale di consegna e l'inventario verranno redatti contestualmente alla stipula del contratto concessione d'uso dei locali adibiti a bar e degli spazi per l'installazione dei distributori.

La ditta aggiudicataria presenterà il progetto di arredo degli spazi che sarà esaminato contestualmente, e approvato dalla Dirigenza. Per il locale di preparazione o cucina le attrezzature e i banchi devono necessariamente essere in acciaio inox a norma di legge. Le stoviglie, i bicchieri, i piatti e le suppellettili non devono essere logorati dall'uso e dal tempo ma nuove, di

qualità e frequentemente sostituite. Le attrezzature come macchine da caffè, piastre per riscaldare panini, i grill, forni ed i vari elettrodomestici necessari devono essere di qualità, di provata efficienza e rispondenti alle reali esigenze dell'utenza.

Articolo 25 – SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

Ai fini della presentazione dell'offerta le ditte partecipanti dovranno effettuare un sopralluogo nei locali destinati a bar e distributori automatici alla presenza di un incaricato previo appuntamento. Al termine del sopralluogo le parti compileranno e sottoscriveranno apposita attestazione di avvenuto sopralluogo di cui all'allegato 3. Il sopralluogo potrà essere effettuato in forma assistita prenotando l'appuntamento con l'Ufficio G. Terragni" Tel. 031 946360 e-mail: segreteria@liceoterragni.gov.it
L'attestazione dovrà essere allegata alla Documentazione Amministrativa Busta "A".

Articolo 26 - CONTRIBUTO LIBERALE A FAVORE DELL' ISTITUTO

Il gestore dovrà corrispondere la somma comunicata nell'allegato4 da versare in un'unica soluzione con cadenza annuale entro e non oltre il 15 dicembre di ogni anno, mediante bonifico bancario sul c/c dell'Istituto. Tale contributo sarà gestito nel Bilancio dell'Istituto per attività deliberate nel Piano Annuale di competenza.

Articolo 27- PENALI

Ove la ditta aggiudicataria non attenda a tutti gli obblighi indicati nella convenzione, ovvero violi comunque le disposizioni della presente convenzione, è tenuta al pagamento di una penale da Euro 100,00 a Euro 450,00 da determinarsi in rapporto alla gravità dell'inadempienza o alla recidività. L'applicazione della penalità sarà preceduta da contestazione nelle forme previste dall'articolo 18 del presente disciplinare. Le penalità verranno versate sul c/c intestato all'Istituto entro il termine indicato nell'atto di applicazione delle medesime, comunque non inferiore a giorni dieci.

Articolo 28 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto di appalto si intenderà senz'altro risolto di diritto quando ricorre almeno una delle seguenti condizioni:

- a) Abbandono dell'appalto, salvo che per cause di forza maggiore.
- b) Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali e alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio.
- c) Contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del Gestore o del personale adibito al servizio.
- d) Quando il gestore si renda colpevole di frode ed in caso di fallimento.
- e) Qualora il gestore non mantenga la certificazione antimafia.
- f) Violazione delle norme sulla gestione al punto di compromettere l'attività esecutiva del servizio, relativamente ad abusi, fatti illeciti o gravi e ripetute inadempienze contrattuali, incluso il subappalto non autorizzato, anche per fatti imputabili al personale dipendente.
- g) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie.

- h) Mancata osservanza della normativa riguardante la tutela e la salute dei lavoratori.
- i) Ritardato pagamento superiore a 120 gg del contributo liberale all' Istituto.
- j) Inadempienze da parte del Gestore in ordine al pagamento della indennità d'uso all'Amministrazione Provinciale di Como.
- k) Ogni altra inadempienza o fatti qui non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termini dell'art.1453 del Codice Civile.

Nel caso di risoluzione del rapporto concessorio, i locali dovranno essere lasciati liberi e sgomberi ai sensi dell'art. 823 c. 2 del codice civile. In mancanza l'Amministrazione Provinciale di Como procederà d'Ufficio con spese a carico del gestore.

Articolo 29 - DISPOSIZIONI PER FINE CONTRATTO

Alla fine del contratto, il Gestore deve restituire gli spazi, gli impianti e le attrezzature del servizio bar. La restituzione deve essere in linea con quanto riportato nel verbale di consegna e nell'inventario redatti alla stipula del contratto, salvo il normale deterioramento d'uso.

Articolo 30 - RICHIESTA DI EVENTUALI CHIARIMENTI

Tutti gli operatori economici interessati potranno richiedere eventuali chiarimenti di natura giuridico- amministrativa e tecnica formulandoli esclusivamente in lingua italiana. Essi potranno essere richiesti esclusivamente via e-mail all'indirizzo di posta elettronica a: segreteria@liceoterragni.gov.it entro il 15/7/2019. L'Istituto pubblicherà chiarimenti e/o eventuali ulteriori informazioni in merito alla presente procedura esclusivamente sul proprio sito internet: www.liceoterragni.edu.it nella sezione albo online.

Articolo 31 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del Procedimento è il Dirigente Scolastico Dott.ssa Francesca De Rose.

Articolo 32 - TUTELA DELLA PRIVACY

Ai sensi degli Artt. da 13 a 15 del Regolamento U.E. 2016/679 (G.D.P.R.), si informano i concorrenti che il trattamento dei dati personali da loro forniti per partecipare alla gara è finalizzato all'aggiudicazione dell'appalto, ai fini della formalizzazione del contratto e dell'esecuzione del servizio. I dati forniti potranno essere trattati anche successivamente, in caso di instaurazione del rapporto contrattuale, per le finalità inerenti alla esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato.

Articolo 33- FORO COMPETENTE

Il foro competente per qualsiasi controversia è quello di Milano.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Francesca De Rose

firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3 comma 2, del D.L. n. 39/93

ALLEGATI

- ✓ Allegato 1 – Domanda di partecipazione
- ✓ Allegato 2 – Dichiarazione sostitutiva cumulativa
- ✓ Allegato 3 – Attestato di avvenuto sopralluogo
- ✓ Allegato 4 – Contributo liberale all'istituto per ampliamento offerta formativa
- ✓ Allegato 5A e 5B – Schede Offerta economica
- ✓ Allegato 6 - Scheda caratteristiche qualitative obbligatorie dei prodotti
- ✓ Allegato 7 - Patto di integrità
- ✓ Allegato 8– Regolamenti n. 45 e n. 46 e delibere dell'Amministrazione Provinciale di Como