

Prot. n. 5381/8C

Torino, 17/11/2015

OGGETTO: AVVISO DI GARA ASSEGNAZIONE SERVIZIO BAR INTERNO ALLA SCUOLA

È indetta una gara per l'assegnazione del servizio BAR interno alla scuola.

L'avviso di gara, oltre al presente documento è composto da:

- Capitolato speciale di appalto
- Allegato A : listino dei prodotti
- Allegato 1: verbale di avvenuto sopralluogo
- Allegato 2: qualità derrate alimentari

A. Modalità di presentazione dell'offerta

L'offerta dovrà essere fatta pervenire:

- in doppia busta chiusa, di colore bianco
- all'Istituto di Istruzione Superiore "A. EINSTEIN", via Pacini 28, 10154 Torino
- tassativamente **entro le ore 12.00 del giorno 30.11.2015.**
- per mezzo del servizio postale, con raccomandata A.R. o "posta celere" o agenzia autorizzata o consegnata *brevi manu* al personale addetto della Segreteria Amministrativa (tutti i giorni, ore 11.00-13.00).

La presentazione di offerta dopo il termine, anche per motivi di forza maggiore, determinerà l'esclusione dalla gara.

B. Modalità per la presentazione delle buste contenenti l'offerta

La busta esterna (di colore bianco) dovrà riportare solo l'indirizzo **Istituto di Istruzione Superiore "A. EINSTEIN", via Pacini 28, 10154 TORINO** e la dizione **"APPALTO BAR" senza alcun segno di riconoscimento** e dovrà contenere:

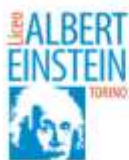
1. una prima busta bianca, **senza alcun segno di riconoscimento**, con la dicitura **"Documentazione"**, contenente gli estremi della Ditta offerente, l'indirizzo, i dati fiscali e la documentazione indicata al punto "Documentazione da presentare"
2. una seconda busta bianca, **senza alcun segno di riconoscimento**, con la dicitura **"Offerta"**, contenente l'offerta suddivisa in offerta economica, progetto di gestione e certificazioni.
L'offerta economica dovrà specificare i prezzi offerti per i singoli prodotti utilizzando copia dell'allegato A del capitolato e provvedendo alla compilazione del dettaglio Allegato 2.

C. Documentazione da presentare (ai sensi degli artt. 38, 39, 41, 42 del Codice dei Contratti)

Ogni Ditta partecipante, pena l'esclusione, dovrà presentare la seguente documentazione:

1. certificato originale o fotocopia autenticata a norma di legge rilasciata dalla Camera di Commercio emesso in data non anteriore a sei mesi da quella fissata per la gara, dal quale risultino sia l'iscrizione da almeno due anni per lo svolgimento dell'attività specifica attinente al presente appalto ("Servizio di ristoro"), sia le generalità del Rappresentante Legale

Rif. MMC/mb



2. certificato rilasciato dall'ufficio competente o dichiarazione rilasciata dal legale rappresentante della Ditta su carta intestata della stessa, in conformità a quanto disposto dalla legge n. 445 del 28/12/2000, da cui risulti:
 - a) che la Ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività, di concordato preventivo, ovvero che a carico della ditta non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una delle situazioni sopraesposte
 - b) che nei confronti della Ditta non è stata pronunciata condanna, con sentenza passata in giudicato, che non è destinataria di un decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure di sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale o per reati finanziari
 - c) che la Ditta è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione vigente
 - d) che la Ditta è in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse secondo la legislazione vigente
 - e) che la Ditta dichiara l'accettazione incondizionata del Capitolato d'appalto
 - f) che la Ditta dichiara di aver preso visione dei locali e di quanto necessario per la formulazione dell'offerta economica
 - g) che la Ditta dichiara il numero di anni di svolgimento dell'attività di gestione bar, specificando eventualmente presso quali enti o strutture.
3. Eventuali Certificazioni di Qualità e di autocontrollo secondo il sistema HACCP, in corso di validità.

Per le imprese individuali si richiede inoltre:

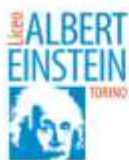
il certificato generale in carta legale del casellario giudiziale del titolare dell'impresa emesso in data non anteriore a tre mesi da quella fissata per la gara dal quale risulti che il titolare dell'impresa non ha riportato condanne penali e non ha procedimenti penali in corso.

Per le società commerciali e le cooperative si richiedono:

- a) Lo stesso certificato citato per le imprese individuali, per il Rappresentante Legale e per tutti i soci, se trattasi di società in nome collettivo; per il Rappresentante Legale e per tutti i soci accomandatari, se trattasi di società in accomandita semplice; per il Rappresentante legale e gli Amministratori muniti di rappresentanza per gli altri tipi di società; tutti in data non anteriore a tre mesi da quella fissata per la gara;
- b) Dichiarazione rilasciata dal Legale Rappresentante della Ditta, sotto la propria responsabilità, su carta intestata della stessa, con le forme di cui alla Legge n. 445 del 28/12/2000 che attesti le generalità in base agli atti depositati della/e persona/e autorizzata/e ad impegnare legalmente la stessa società (tale attestazione potrà essere sostituita da un estratto autentico notarile della deliberazione dei componenti l'organo rappresentante di tutte le facoltà necessarie per concorrere alla gara ed adempiere gli incombeni per l'aggiudicazione della gara);
- c) Dichiarazione rilasciata sotto la propria responsabilità dal Legale Rappresentante della Ditta su carta intestata della stessa, con le forme di cui alla Legge n. 445 del 28/12/2000, attestante che i titolari ed i Legali Rappresentanti sono in regola rispetto alla normativa antimafia per la partecipazione alle gare e per intrattenere rapporti contrattuali con la Pubblica Amministrazione, a norma della legislazione vigente.

Inoltre ai sensi del Decreto Legge n. 159 del 1° ottobre 2007 art. 19 di modifica dell'art. 48 bis del D.P.R. 20/09/1973 n. 602, il Rappresentante Legale dovrà sottoscrivere una dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà di non essere inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento.

Rif. MMC/mb



L'offerta presentata non potrà essere ritirata né modificata o sostituita con altre.

Il servizio sarà aggiudicato alla ditta che avrà presentato l'offerta più conveniente alla scuola, cioè che avrà ottenuto il maggior punteggio assegnato in base all'art. 17 del Capitolato speciale d'appalto.

L'aggiudicazione avrà luogo anche quando dovesse pervenire una sola offerta purché valida.

Non verranno prese in considerazione offerte di ditte di proprietà (totale o parziale) di dipendenti dell'Istituto o di loro parenti fino al quarto grado.

Le ditte che intendono partecipare alla gara potranno prendere visione dei locali e del servizio, previo appuntamento con il custode dell'istituto sig. Antonio URSO (all.1).

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

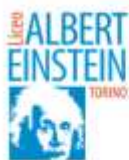
Per quanto non previsto nel bando si rimanda alla normativa vigente.

La partecipazione alla gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le condizioni contenute nel presente bando e capitolato.

Il presente bando sarà pubblicato sul sito *web* del Liceo all'indirizzo www.liceoeinsteintorino.it, nella sezione **Amministrazione Trasparente- Bandi di gara e contratti**.

Prof. Marco Michele CHIAUZZA

Rif. MMC/mb



CAPITOLATO DI APPALTO SERVIZIO BAR INTERNO I.I.S. A. EINSTEIN

1. PREMESSA – TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'Istituto di Istruzione Superiore "A. Einstein" di Torino bandisce una gara d'appalto per la gestione del servizio bar funzionante presso l'edificio scolastico di via Pacini, 28.

Il servizio bar è rivolto agli studenti, al personale direttivo, ai docenti, al personale ATA, ai partecipanti a convegni e corsi organizzati dall'Istituto, ai partecipanti a corsi, ai commissari d'esame, ai genitori degli studenti, agli esperti esterni e agli ospiti dell'Istituto a qualsiasi titolo.

L'utenza è composta da circa 550 allievi, da docenti e personale ATA.

L'Istituto non garantisce nessun flusso minimo.

2. CALENDARIO E ORARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristoro dovrà funzionare tutti i giorni feriali, durante tutte le attività che si svolgeranno secondo il calendario annuale.

Il servizio dovrà essere gestito con il seguente orario:

dal lunedì al venerdì: 7,45 – 15,00

L'erogazione del servizio sarà sospesa dal 1° al 31 agosto. Negli ulteriori giorni di totale sospensione delle attività didattiche la riduzione del servizio sarà concordata con il Dirigente Scolastico.

3. LOCALE E ATTREZZATURE

Per l'espletamento dei servizi la ditta aggiudicataria avrà a disposizione un locale per il bar e un locale di deposito. Detti locali sono di proprietà della Provincia di Torino e saranno utilizzati dalla Ditta aggiudicataria che ne garantirà l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

I locali verranno presi in consegna dalla Ditta aggiudicataria all'inizio del servizio, previa redazione di apposito verbale di consegna e dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto in buono stato.

Il gestore dovrà fornire le attrezzature mobili, gli elettrodomestici per lo svolgimento del servizio e provvedere alla loro manutenzione quanto necessaria.

4. ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

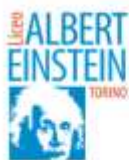
- a) I locali in cui si dovrà svolgere il servizio sono all'interno dell'Istituto e per il loro uso il gestore dovrà corrispondere la somma che l'Amministrazione provinciale provvederà a comunicare annualmente come un'indennità d'uso alla Provincia di Torino per l'Utilizzo dei locali stessi.

Inoltre:

- b) **Relativamente al personale addetto** la Ditta aggiudicataria si impegna:
- a fornire l'elenco dettagliato al Dirigente Scolastico che si riserva la facoltà di esprimere un giudizio di idoneità sul personale stesso qualora si rilevasse inadeguato per una normale conduzione del servizio
 - a provvedere al trattamento economico sia ordinario sia straordinario dovuto a tale personale che dovrà essere regolarmente assunto e a totale carico del gestore
 - ad assicurarlo regolarmente agli effetti previdenziali ed assistenziali, come previsto dalla legislazione vigente
 - a munire gli addetti di un apposito cartellino di riconoscimento ben visibile al pubblico.
- c) **Relativamente alla pulizia e all'igiene** la Ditta aggiudicataria si impegna a osservare e far osservare scrupolosamente da parte di tutto il personale addetto al servizio le norme igieniche ai sensi della legislazione vigente.

In particolare dovranno essere rispettate le seguenti regole:

Rif. MMC/mb



- durante il servizio al bar, il personale dovrà indossare indumenti di lavoro puliti, diversi da quelli usati per le pulizie
- gli alimenti non confezionati dovranno essere contenuti in appositi involucri e distribuiti mediante apposite pinze
- il personale non dovrà manipolare denaro mentre distribuisce gli alimenti
- le bevande fredde saranno erogate con materiale monouso
- le tazze per caffè/cappuccino/marocchino e i piatti della tavola fredda saranno lavati con apposita macchina
- il gestore predisporrà un numero adeguato di contenitori per rifiuti all'interno e nelle immediate vicinanze del bar e ne garantirà la pulizia
- il gestore provvederà al completo smaltimento dei rifiuti derivanti dallo svolgimento dell'attività
- la pulizia dei locali, delle attrezzature fisse e mobili e delle stoviglie, è a carico del gestore e non sarà effettuata contemporaneamente all'erogazione del servizio bar
- per le pulizie non saranno utilizzati prodotti spray

La Ditta aggiudicataria si impegna, altresì:

- d) a provvedere alla fornitura e alla manutenzione delle attrezzature fisse e mobili e degli elettrodomestici
- e) a provvedere al pagamento, per quanto di competenza, delle imposte e tasse generali e speciali, compresa la TARI
- f) a provvedere alle forniture per la gestione del bar, che dovranno essere richieste dal concessionario; le corrispondenti fatture dovranno essere emesse dai fornitori esclusivamente a carico della concessionaria stessa
- g) ad assumere la responsabilità degli eventuali danni all'Istituto o a terzi in conseguenza del comportamento dei dipendenti o di mezzi impiegati
- h) a stipulare un'assicurazione RCT contro eventuali danni all'istituto, a persone e cose derivati dall'esercizio dell'attività (cfr. Art. 6)
- i) a presentare alla Scuola copia della polizza prima della stipula del contratto, e, annualmente, copia del rinnovo della polizza
- j) a fornire al Dirigente Scolastico l'elenco delle Ditte autorizzate alla consegna delle merci.

5. ONERI A CARICO DELLA PROVINCIA

Sono a carico della Provincia di Torino:

- a) la fornitura dell'acqua potabile
- b) il riscaldamento
- c) la manutenzione straordinaria dell'immobile

6. ASSICURAZIONE

Il gestore è tenuto a stipulare, immediatamente dopo la stesura del contratto, un'associazione RCT con un massimale non inferiore a € 500.000 contro i danni che derivassero all'istituto e/o a terzi nel corso dell'espletamento del servizio.

7. DIVIETI DI CESSIONE E DI SUBCONTRATTO

E' vietato al gestore, sotto pena di immediata risoluzione del contratto, la cessione e qualsiasi altra forma di subcontratto totale o parziale del servizio.

In caso contrario il contratto sarà immediatamente rescisso di diritto.

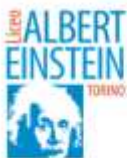
8. DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà durata dal **01/01/2016 al 31/12/2018**

Il contratto non è rinnovabile tacitamente.

9. INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Rif. MMC/mb



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

10. PRODOTTI OFFERTI

Tutti i prodotti devono rispondere ai seguenti requisiti.

- essere di ottima qualità, freschi, di marche note e garantite a livello nazionale o almeno regionale e corrispondere alla quantità prevista dal contratto
 - rispettare la vigente normativa di tutela della salute e dell'igiene
 - non contenere polifosfati aggiunti
 - riportare cartellini indicanti l'eventuale utilizzo di prodotti surgelati per la preparazione degli alimenti posti in vendita
 - essere trasportati in appositi contenitori chiusi
 - se confezionati, riportare sulla confezione gli ingredienti che dovranno essere esposti al pubblico.
- Si dovranno prevedere prodotti per celiaci.

E' vietata somministrazione di qualunque bevanda alcolica (compresa la birra).

11. PREZZI DI VENDITA

I prezzi devono rispettare quanto riportato nell'allegato A che è parte dell'offerta per l'aggiudicazione dell'appalto e formerà allegato al contratto.

Qualora si volessero aggiungere altri alimenti nella gara d'appalto, lo si dovrà segnalare indicandone il prezzo nonché la composizione.

All'interno del bar, in luogo ben visibile dai fornitori, dovrà essere affisso il Listino Prezzi controfirmato da entrambe le parti (Ditta e Dirigenza della scuola).

12. AGGIORNAMENTO PREZZI

Qualsiasi variazione dei servizi o modifica dei prodotti e/o dei prezzi dovrà essere richiesta e motivata per iscritto ed essere approvata con apposita delibera del C.d.I.

In particolare, i prezzi di listino, così come offerto/concordato tra le parti, non potranno essere variati in modo arbitrario dal Gestore del servizio.

Per ottenere le variazioni dovrà essere seguita la procedura:

- il gestore farà richiesta scritta al Dirigente Scolastico con indicazione delle motivazioni, dei prodotti interessati alla variazione di prezzo e dei nuovi prezzi proposti
- il Dirigente porterà alla discussione del Consiglio di Istituto le variazioni presentate
- saranno comunicati al Gestore i nuovi prezzi, acconto ed applicabili
- le parti sottoscriveranno il nuovo listino prezzi da esporre in sostituzione di quello precedente
- i nuovi prezzi potranno essere applicati.

La richiesta di aggiornamento prezzi non può essere presentata prima di un anno dalla data di stipula del contratto o di una precedente variazione.

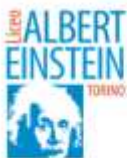
13. CONTROLLI

Il consiglio di Istituto potrà predisporre in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli finalizzati alla verifica del rispetto delle clausole contrattuali e delle norme di igiene e sicurezza.

14. RESPONSABILITA'

La Ditta aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso l'Istituto sia verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti.

Rif. MMC/mb



Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che, dall'operato del personale o dai mezzi impiegati, possono derivare all'Istituto o a terzi.

15. REQUISITI E DOCUMENTAZIONE

Si veda il punto C "Documentazione da presentare" dell'Avviso di Gara.

16. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato alla ditta che avrà presentato l'offerta più conveniente alla scuola, stabilita in base ai criteri riportati sotto:

a) OFFERTA ECONOMICA max 50 punti

Il punteggio sarà assegnato nel modo seguente:

- Per ogni offerta, si effettuerà la media aritmetica dei prezzi dei prodotti obbligatori evidenziati in grassetto nell'allegato A
- All'offerta economicamente più vantaggiosa, cioè con media aritmetica più bassa, verrà attribuito il punteggio massimo di **50 punti**
- Per le altre offerte il punteggio verrà valutato in modo inversamente proporzionale rispetto all'offerta migliore secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{Migliore offerta} \times 50}{\text{Offerta da valutare (media aritmetica come sopra)}}$$

b) PROGETTO DI GESTIONE max 40 punti così suddivisi.

b.1. Riferenze PER UN MASSIMO DI 10 PUNTI

Per l'esperienza pregressa e per le gestioni simili presso istituti scolastici, del legale rappresentante o dell'Amministrazione (riferenze documentante), verranno assegnati:

2 punti per ogni Istituto;

5 punti se il servizio è stato erogato per più di tre anni consecutivi nello stesso Istituto.

b.2. Derrate alimentari max 25 punti

Verrà assegnato un punteggio in base alla valutazione della qualità delle derrate alimentari. Il criterio di valutazione sarà costituito dall'assegnazione di un punteggio al paniere di prodotti di cui all'allegato n. 2. Al fine della formulazione della graduatoria finale dei concorrenti, nella determinazione del punteggio finale, verranno tenute valide le prime due cifre decimali dopo la virgola.

b.3. Prodotti del mercato equo-solidale e biologici 5 punti

Verrà assegnato il punteggio nel caso si propongono prodotti del mercato equo-solidale e biologici. Per l'assegnazione di tale punteggio la ditta dovrà dimostrare di aver acquistato i prodotti di cui sopra da un'azienda del mercato equo-solidale e/o biologico con la data non superiore a sei mesi dalla data del presente bando (fatture di acquisto).

c) CERTIFICAZIONE DI QUALITA' max 10 punti

Per le certificazioni verranno assegnati:

3 punti per la ISO 22000:2005;

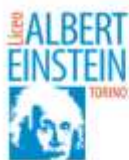
3 punti per la ISO 9001:2008;

4 punti per la Certificazione di autocontrollo secondo il sistema HACCP

Decorso i termini per la presentazione delle offerte, la commissione appositamente nominata dal D.S. procederà all'apertura dei plichi e delle buste, secondo la seguente procedura:

1. apertura dei plichi
2. apertura delle buste contenenti l'offerta

Rif. MMC/mb



3. esame delle offerte
4. apertura delle buste contenenti la documentazione
5. esclusione delle ditte la cui documentazione non risulti regolare
6. attribuzione dei punteggi alle ditte la cui la documentazione risulterà regolare
7. redazione della graduatoria
8. redazione di apposito verbale che sarà esposto all'albo dell'Istituto.

Quindi, il Consiglio d'Istituto, sulla base dell'esame delle offerte fatto dalla commissione, procederà all'aggiudicazione della gara.

L'appalto potrà essere aggiudicato anche in presenza di una sola offerta, ritenuta valida.

17. CAUSALE DI ESECUZIONE DALLA GARA

Non si darà luogo all'apertura del plico qualora non sia pervenuto entro la data di scadenza prevista nel bando.

Sono escluse dalla gara:

- le offerte presentate con modalità difforme da quanto previsto "nell'Avvio di gara", punto B ("Modalità per la presentazione delle buste contenenti l'offerta")
- le offerte presentate con la documentazione non conforme a quella stabilita.

18. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Istituto ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- inadempienza da parte del gestore in ordine al pagamento dell'indennità d'uso a favore della Provincia di Torino
- ripetute contravvenzioni e/o inosservanza dei patti contrattuali, degli impegni assunti verso l'Istituto o delle disposizioni di legge
- contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte degli addetti al servizio
- inosservanza da parte della Ditta aggiudicataria di uno o più impegni assunti verso l'Istituto
- colpevolezza di frode da parte della Ditta aggiudicataria
- fallimento della Ditta aggiudicataria
- cessione ad altri, in tutto o in parte, dei diritti e/o degli obblighi inerenti al presente Capitolato
- abbandono dell'appalto, non dovuto a forza maggiore
- ogni altra inadempienza ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

19. REGISTRAZIONE DEL CONTRATTO

Le spese di registrazione del contratto sono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

20. TRIBUNALE COMPETENZE

Per ogni controversia che nasce dal contratto di concessione del servizio di ristoro di cui al presente bando è competente il Tribunale di Torino.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Marco Michele CHIAUZZA

Rif. MMC/mb