Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
I.I.S. "SALVADOR ALLENDE"
LICEO SCIENTIFICO-LICEO CLASSICO
Sezione associata – I.T. "PIETRO CUSTODI" Amministrazione Finanza & Marketing
Via Ulisse Dini, 7 – 20141 MILANO Tel. 02.8461607 - fax 02.89532097 - C.F. 80124490154 – MIIS02200C
www.allendecustodi.gov.it; **e-mail:** posta@allendecustodi.gov.it; **PEC:** miis02200c@pec.istruzione.it

Prot. n. 764 /C14 Milano, 19 MAGGIO 2017

PROCEDURA DI GARA NEGOZIATA MEDIANTE LETTERA DI INVITO AI SENSI DELL'ART.36 DEL D. LGS. 50/2016 PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR INTERNO DELL'IIS "SALVADOR ALLENDE" – MILANO
CIG Z551E9AB40

L'Istituto di Istruzione Superiore Statale "S. Allende" indice una gara d'appalto per la gestione del servizio BAR funzionante presso la sede di via U. Dini, 7 – Milano

ENTE APPALTANTE: IIS "SALVADOR ALLENDE" – **via U. Dini, 7 – 20141 Milano**
C.F.80124490154 -www.allendecustodi.gov.it – 02 8461607 - e-mail: miis02200c@pec.istruzione.it

PROCEDURA DI GARA: **PROCEDURA NEGOZIATA**

LUOGO DELLA PRESTAZIONE: IIS "SALVADOR ALLENDE" – **via U. Dini, 7 – 20141 Milano** - locali situati al piano terra.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE: offerta economicamente più vantaggiosa, disciplinata secondo il Capitolato di Gara.

DURATA DEL CONTRATTO: dal 01.09.2017 al 31.08.2022 con possibilità di rivedere l'accordo tra le parti con cadenza annuale e con facoltà di prorogare al massimo una volta a giudizio del CdI della scuola.

TERMINE ULTIMO PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE: le offerte dovranno pervenire, a pena di esclusione, entro le ore 12,00 del 10 giugno 2017;

INDIRIZZO AL QUALE DEVONO ESSERE INOLTRATE: le offerte potranno essere consegnate a mano o spedite tramite A/R all'IIS "SALVADOR ALLENDE" – **via U. Dini, 7 – 20141 Milano**. Anche le raccomandate AR dovranno pervenire entro il termine perentorio su indicato (ore 12,00 del giorno 10 giugno 2017). E' ammessa anche la consegna tramite agenzie di recapito autorizzate, nel rispetto della normativa in materia.
La consegna del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente.

PERSONE AUTORIZZATE A PRESENZIARE ALL'APERTURA DELLE OFFERTE: alla seduta pubblica sono ammessi i partecipanti alla gara oppure loro incaricati, se muniti di regolare delega e documento di riconoscimento.

DATA, ORA E LUOGO DI TALE APERTURA: le buste verranno aperte presso i locali della Presidenza dell' IIS "SALVADOR ALLENDE" – **via U. Dini, 7 – 20141 Milano**, il giorno 12 giugno alle ore 10,00, a cura della Commissione appositamente nominata dal Dirigente Scolastico.

Si potrà aggiudicare anche in presenza di una sola offerta valida.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott. Alessandro Gullo)
Firma autografa omessa ai sensi
dell'art. 3 comma 2 del D. Lgs. n. 39/1993

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
I.I.S. "SALVADOR ALLENDE"
LICEO SCIENTIFICO-LICEO CLASSICO
Sezione associata – I.T. "PIETRO CUSTODI" Amministrazione Finanza & Marketing
Via Ulisse Dini, 7 – 20141 MILANO Tel. 02.8461607 - fax 02.89532097 - C.F. 80124490154 – MIIS02200C
www.allendecustodi.gov.it**; e-mail:** posta@allendecustodi.gov.it**; PEC:** miis02200c@pec.istruzione.it

Prot. n. /C14 Milano, 19 maggio 2017

BANDO DI GARA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR INTERNO c/o **L'IIS "SALVADOR ALLENDE" - MILANO**

CIG Z551E9AB40

Si rende noto che l'IIS "SALVADOR ALLENDE" – **via U. Dini, 7 – 20141 Milano** intende procedere, all'affidamento in concessione, mediante procedura negoziata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa della gestione del servizio bar all'interno dell'Istituzione Scolastica stessa.
L'Amministrazione Scolastica 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 10 GIUGNO 2017

PREMESSA

Il presente bando disciplina la gara per l'affidamento della gestione del servizio bar di elevata qualità c/o l'IIS "SALVADOR ALLENDE" – **via U. Dini, 7 – 20141 Milano** (d'ora in poi denominato "***Istituto"***), da effettuarsi a cura dell'Impresa aggiudicataria (d'ora in poi denominata "***Gestore"***).
Il servizio bar oggetto del presente bando si rivolge principalmente agli studenti (circa n.1100) frequentanti corsi diurni, al personale docente (n. 100 dipendenti), al personale A.T.A. (n. 25 dipendenti), nonché ai genitori e visitatori occasionalmente presenti in Istituto.
Resta inteso che l'eventuale cambio della popolazione scolastica, sia in aumento che in diminuzione, non potrà essere invocata da entrambe le parti contraenti per la revisione del contributo. 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 e pertanto l'Istituto non garantisce nessun flusso minimo per il servizio bar ed 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.
Gli arredi del locale sono di proprietà dell'attuale Gestore.
La Città Metropolitana 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.
Per elevata qualità del servizio s'intende il porre in essere con continuità accorgimenti di miglioramento di:

- **confort ambientali**, intesi sia dal punto di vista tecnico (luminosità, sonorità ecc.), sia dal punto di vista dell'esecuzione del servizio (pulizia e riordino continuo di tavoli e locali, cortesia del personale, tempi di attesa, ecc.);
- **qualità degli alimenti** (freschezza, corretta preparazione, varietà, ecc).

Gli spazi (intesi come locali e relative pertinenze) del bar sono di proprietà della Città Metropolitana di Milano (di seguito più, brevemente, denominata ***"CMM"***).

SERVIZIO BAR

L'apertura e la gestione di servizi di bar, ristorazione e refezione su aree di proprietà della CMM sono normati dal Regolamento per la concessione in uso di immobili, locali ed attrezzature scolastiche e sportive della CMM.
Il Gestore dovrà sottoscrivere un atto di concessione con l'Amministrazione della CMM per l'utilizzo dei locali e di conseguenza impegnarsi a **corrispondere alla CMM il canone** che la stessa applica, sulla base dei parametri stabiliti con proprie determinazioni dirigenziali.

ART. 1 ENTE APPALTANTE

L'IIS "SALVADOR ALLENDE" – **via U. Dini, 7 – 20141 Milano**
C.F.80124490154 -www.allendecustodi.gov.it – 02 8461607 - e-mail: miis02200c@pec.istruzione.it

ART. 2 OGGETTO DELL'APPALTO

Gestione del servizio bar interno presso la sede dell'Istituto.
Dal presente appalto sono esclusi eventuali distributori automatici di cibi e bevande, per cui l'Istituto ha autonomia di gestione.

ART. 3 LUOGO DI ESECUZIONE

IIS "SALVADOR ALLENDE" – **via U. Dini, 7 – 20141 Milano -** locali situati al piano terra.
Le condizioni di svolgimento del servizio bar interno saranno definite da un Contratto (***allegato 1***), da stipularsi tra le parti (Gestore e Istituto).

ART. 4 DURATA DEL CONTRATTO

Dal 01/09/2017 al 31/08/2022 con possibilità di rivedere l'accordo tra le parti con cadenza annuale e con facoltà di prorogare al massimo una volta a giudizio del CdI della scuola.

ART. 5 ORARI DI APERTURA E CHIUSURA

Il bar dovrà funzionare dall'avvio dell'anno scolastico (1^ settembre) e ininterrottamente, fino al termine dei lavori delle Commissioni per gli Esami di Stato (indicativamente 15 luglio) con le seguenti modalità:

Nei giorni di attività didattica:	dalle 7.30 alle 15.00 dal lunedì al venerdì;
Nei giorni di sospensione dell'attività didattica:	dalle 8.00 alle 13.00 dal lunedì al venerdì.
In orario pomeridiano (su richiesta dell'Istituto e da concordare di volta in volta con il DS):	con una cadenza media indicativa di una volta al mese, in occasione di scrutini, collegio docenti, corsi di aggiornamento, ricevimento collettivo, attività extracurricolari, consigli di classe aperti ai genitori, ecc.

Il bar resterà chiuso nei giorni di domenica, festivi, nelle giornate di chiusura della scuola deliberate dal Consiglio d'Istituto e quando richiesto dall'autorità competente, nel rispetto delle norme di ordine pubblico, senza diritto di indennizzo alcuno.

ART. 6 REQUISITI PER L'AMMISSIONE

A. SOGGETTI AMMESSI:

Possono partecipare alla gara i soggetti iscritti alla Camera di Commercio Industria e Agricoltura e Artigianato, purché in possesso dei requisiti di ordine generale, con esclusione dei RTI (raggruppamento temporaneo d'imprese) – ATI (associazione temporanea di imprese), in possesso dei **requisiti per l'accesso e l'esercizio dell'attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.**
Saranno, quindi, ammesse alla gara, le aziende che si trovino in possesso dei requisiti definiti dal presente articolo e dal bando di gara e che abbiano reso tutte le dichiarazioni richieste dal bando stesso.

B. SOGGETTI NON AMMESSI:

1. I Raggruppamenti Temporanei di Imprese (RTI) e le Associazioni Temporanee di Imprese (ATI).
2. Qualsiasi persona fisica o giuridica che abbia precedentemente gestito il bar dell'Istituto, ricevendo contestazioni ufficiali da parte dello stesso.
3. Qualsiasi società controllante, controllata, o comunque partecipata dai soggetti di cui al precedente punto 2.
4. I soci delle società di cui ai precedenti punti 2 e 3.
5. I soggetti offerenti che non garantiranno la presenza costante di almeno due addetti in servizio effettivo presso il bar dell'Istituto.

ART. 7 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta dovrà pervenire in busta chiusa all'IIS "SALVADOR ALLENDE" – **via U. Dini, 7 – 20141 Milano** – tassativamente entro le ore 12,00 del 10/06/2017

Le offerte potranno essere consegnate a mano entro i termini di presentazione sopra indicati alla segreteria della scuola (Ufficio Protocollo) dal lunedì al venerdì dalle ore 8,30 alle ore 9,30. Potranno inoltre essere spedite con raccomandata A.R. o posta celere o agenzia autorizzata o "in corso particolare" (cioè affrancata e timbrata dall'Ufficio Postale e consegnata a mano) purché arrivino alla segreteria della scuola entro la scadenza prestabilita (ore 12 del 10 giugno 2017).

L'Istituto è esonerato da ogni responsabilità per eventuali errori e/o ritardi nel recapito.

Le offerte, pervenute in ritardo, ancorché aggiuntive o sostitutive di altra presentata in tempo utile, anche per motivi di forza maggiore, saranno considerate nulle.

La mancata osservanza delle modalità richieste per la compilazione dell'offerta, la mancata compilazione o presentazione di quanto richiesto, la presentazione di dichiarazioni non veritiere, comporteranno l'automatica esclusione dalla gara.

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.

ART. 8 SOPRALLUOGO

A pena di esclusione ed al fine di poter elaborare una più precisa offerta, i soggetti offerenti dovranno effettuare un sopralluogo in tempi da concordare con l'ufficio amministrativo – Signora **Carla Tommasi**.

Durante il sopralluogo saranno mostrati i locali che verranno dati in consegna al gestore.

Dell'avvenuto sopralluogo sarà immediatamente rilasciata apposita dichiarazione a firma congiunta del DSGA dell'Istituto e della persona che ha effettuato il sopralluogo. La stessa dichiarazione dovrà essere inserita all'interno nella busta contenente la **documentazione**

ART. 9 DOCUMENTAZIONE

Nel plico, **sigillato e senza alcun segno di riconoscimento**, dovranno essere inserite n. 3 buste **sigillate e senza alcun segno di riconoscimento, solo con la dicitura: "Gara bar" e contenere:**

Una prima busta, sigillata e senza segno di riconoscimento con apposizione esclusivamente della dicitura "**DOCUMENTAZIONE**" contenente:

- la domanda di partecipazione (***allegato 2***) **sottoscritta** con firma leggibile dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito di regolare mandato che dovrà essere esibito in originale o in copia autentica notarile;
- la dichiarazione sostitutiva (***allegato 3***) resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000 n. 445 **sottoscritta** dal titolare/legale rappresentante/procuratore, alla quale deve essere allegata copia fotostatica di un documento d'identità in corso di validità.
- Dichiarazione di avvenuto sopralluogo rilasciata dalla Scuola.

Una seconda busta sigillata e senza segno di riconoscimento con apposizione esclusivamente della dicitura " **OFFERTA TECNICA**" contenente:

- l'offerta tecnica (***allegato A***) debitamente compilata e sottoscritta dal titolare/legale rappresentante/procuratore;

– Una terza busta sigillata e senza segno di riconoscimento con apposizione esclusivamente della dicitura " **OFFERTA ECONOMICA**" contenente:

- l'offerta economica (***allegato B***) debitamente compilata e sottoscritta dal titolare/legale rappresentante/procuratore.

ART. 10 DATA, ORA E LUOGO DI APERTURA DELLE OFFERTE

Le buste saranno aperte presso i locali dell'Istituto il giorno 12 giugno 2017 alle ore 10,00 a cura della Commissione appositamente nominata dal Dirigente Scolastico.

Alla seduta pubblica sono ammessi i partecipanti alla gara oppure loro incaricati, se muniti di regolare delega e

documento di riconoscimento. Si procederà all'aggiudicazione provvisoria entro 7 (sette) giorni dall'apertura delle buste. L'esito provvisorio dell'aggiudicazione sarà comunicato via PEC o via mail ai partecipanti e 35 giorni dopo tale comunicazione sarà stipulato il contratto definitivo.
Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta pervenuta purché ritenuta congrua.

ART. 11 REGOLARIZZAZIONE DELLE OFFERTE

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.
Ai fini degli accertamenti relativi alle cause di esclusione di cui al presente articolo, si applica l'articolo 43 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445.
Per le cause di esclusione si rinvia a quanto stabilito dal Codice dei contratti.
In ordine alla dichiarazione ex art. 41 e 42 del D.P.R. n. 445/2000, l'accertamento definitivo in ordine all'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.

ART. 12 COMPARAZIONE DELLE OFFERTE E AGGIUDICAZIONE

I prezzi dell'offerta dovranno essere comprensivi di IVA e di ogni onere a carico del Gestore.
In caso di parità di punteggio, la Commissione procederà al sorteggio.
Ai fini dell'aggiudicazione si terrà conto dei seguenti parametri:

A. **OFFERTA TECNICA max 35 punti** così suddivisi:

REFERENZE

A.1. Referenze **max 15 punti**

5 punti se il servizio *è'* prestato / è stato prestato presso un istituto scolastico;
10 punti per servizio prestato con ottime referenze (2 punti per un max di 5 referenze)
L'Istituto procederà d'ufficio all'accertamento delle referenze presso le strutture riportate nell'allegato A;

A.2. Piano di sanificazione **5 punti**
(piano dettagliato sulle modalità di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature e sulla relativa periodicità);

A.3. Prodotti speciali 5 **punti**
Verranno assegnati:
punti 2 nel caso si propongano prodotti del mercato equosolidale e biologici;
punti 3 nel caso si propongano prodotti per celiaci, diabetici ecc.

A.4. Certificazioni di qualità **max 10punti**

Per le certificazioni verranno assegnati:
3 punti per la ISO 9001:2008; oppure la ISO 9001:2015;
N.B. ISO 9001:2008 ed ISO 9001:2015
sono alternative e non cumulative
7 punti per la ISO 22000:2005

B. OFFERTA ECONOMICA max 65 punti
La valutazione dell'offerta economica verrà così suddivisa:

B.1 "somma dei prezzi pesati" dei prodotti **max 60 punti**

Verrà moltiplicato il prezzo dei generi obbligatori di cui all'Allegato 4 per il coefficiente assegnato al prodotto, ottenendo così il "prezzo pesato" di ciascun prodotto.

Per ogni soggetto offerente, si procederà alla somma di tali valori ottenendo l'ulteriore valore denominato "somma prezzi pesati".

All'offerta con la "somma prezzi pesati" più bassa, denominata "OFFERTA MIGLIORE", verranno attribuiti 60 punti. Per le altre offerte, il punteggio verrà attribuito in modo inversamente proporzionale all' "OFFERTA MIGLIORE", secondo la seguente formula:

Punteggio = "OFFERTA MIGLIORE" x 60/ Offerta da valutare.

Non verranno prese in considerazione le offerte con grammature o volumi diversi da quelli richiesti e le offerte con prezzo inferiore al limite minimo dichiarato.

B.2. Contributo annuo all'Istituto a partire da in minimo di **€ 2.500,00** max **5 punti**

Per il contributo annuo verrà assegnato **1 punto ogni 100,00 €** di contributo offerto oltre **€ 2.500,00** con offerte al rialzo multiple di **€ 100,00**.

L'importo del contributo dovrà essere espresso in lettere ed in cifre. In caso di discordanza tra il costo indicato in cifre e quello indicato in lettere, prevarrà quello più vantaggioso per l'istituto.

Concluso il predetto esame, la Commissione procederà all'aggiudicazione provvisoria e successivamente a quella definitiva come previsto dall'art 10.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta pervenuta, purché ritenuta congrua.

L'Istituto si riserva di non procedere all'aggiudicazione qualora sussistano o intervengano motivi di interesse pubblico, determinanti l'inopportunità di procedere alla stessa.

ART. 13 DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE ALL'AGGIUDICAZIONE

Il Gestore, sia nel caso di azienda individuale, sia nel caso di società, è tenuto a produrre, entro quindici giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, la documentazione, in difetto della quale non potrà dare inizio al servizio:

a) certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria Artigianato Agricoltura emesso in data non anteriore sei mesi da quella fissata per la scadenza della gara, da cui risulti sia l'iscrizione per lo svolgimento dell'attività attinente al presente appalto, sia le generalità del legale rappresentante e che la Ditta stessa è nel pieno e libero esercizio di tutti i suoi diritti e non è sottoposta a procedure concorsuali;
b) certificato di iscrizione al R.E.C.;
c) codice fiscale e numero di partita IVA;
d) certificato generale del casellario giudiziario del Titolare dell'impresa per le imprese individuali e del Rappresentante legale e dei soci per le società;
e) iscrizione all'INPS e all'INAIL, ricorrendone i presupposti di legge, di tutti gli addetti: titolare, familiari coadiutori, soci prestatori d'opera e copia del LUL, libro unico lavoro per i dipendenti, da rinnovare ogni tre mesi per tutta la durata del contratto;
f) certificazioni attestanti che tutti gli addetti, compresi i dipendenti, sono in possesso del corso abilitativo della HACCP;
g) certificato antimafia;
h) certificato penale dei carichi pendenti;
i) autorizzazione sanitaria;
j) polizza RC (obbligatoria) contro danni causati a cose o persone nell'esercizio dell'attività di distribuzione di alimenti o bevande o dai prodotti distribuiti;

Per le sole società, il Gestore è tenuto a produrre in aggiunta, sempre entro 15 gg:

k) lo statuto vigente;
l) l'elenco dei soci e i componenti l'organo amministrativo;

l'impegno scritto a comunicare qualsiasi variazione statutaria e della compagine societaria

m) Tassa di concessione
n) Documento HACCP
o) Piano di sicurezza relativo all'ambiente oggetto dell'appalto con l'indicazione del responsabile per la sicurezza e la protezione
p) Per le imprese individuali si richiede:
- 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. Per le società commerciali e cooperative si richiede: certificato generale in carta legale del casellario giudiziario del rappresentante legale e di tutti i soci, se trattasi di società in nome collettivo (SNC); del rappresentante legale e dei soci accomandatari se trattasi

di società in accomandita semplice (SAS); del rappresentante legale e degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza per tutti gli altri tipi di società. Tali certificati devono essere stati emessi in data non anteriore a tre mesi da quella fissata per la gara.

q) Copia dei contratti dei dipendenti e del preposto (se presente);
r) Copia di una assicurazione RCT con un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 contro i danni che derivassero all'istituto e/o a terzi in conseguenza dell'espletamento del servizio;
s) Copia una polizza fidejussoria a titolo di cauzione di € 3.000,00 rilasciata da un istituto di credito (banca) intestata all'IIS "S. ALLENDE" VIA U. DINI, 7 - Milano quale beneficiario.
t) i titoli abilitativi sia per l'esecuzione dei lavori che per la licenza di esercizio, compresi gli allacciamenti degli impianti (gas, luce e acqua) ed eventuali nuovi contatori e quadri per acqua, gas e luce in conformità alle norme vigenti sulla sicurezza degli impianti, la fornitura e l'installazione delle attrezzature fisse e mobili;

in caso di realizzazione di lavori, occorrerà presentare un progetto alla CMM. L'opera realizzata dovrà essere collaudata. La CMM potrà chiedere il risarcimento del danno e la rimozione delle opere contestate e il ripristino dei luoghi a carico del gestore. In caso di lavori realizzati, gli stessi dovranno essere a norma ai sensi del D.Lgs. 81/2006 e successive modificazioni in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro. Le opere dovranno essere eseguite secondo le normative vigenti

ART. 14 UTENZE

I consumi di acqua, riscaldamento dei locali del bar, energia elettrica sono a totale carico del Gestore secondo le modalità che la CMM avrà cura di indicare.

ART. 15 ATTREZZATURE ED IMPIANTI

Il Gestore si impegna a dotarsi di tutte le attrezzature che permettano la prestazione del servizio con criteri di igiene, rapidità, salvaguardia delle qualità organolettiche degli alimenti, ecc. (cappa aspirante a norma, sterilizzatore/lavastoviglie, ecc.).

Il Gestore si impegna a dotarsi di arredi adeguati all'ambiente scolastico ed a norma, necessari all'espletamento del servizio.

Il Gestore si impegna al rigoroso rispetto delle vigenti disposizioni di legge e delle indicazioni eventualmente più restrittive dei regolamenti di igiene pubblica dell'Azienda ASL competente.

Il Gestore dovrà altresì provvedere a richiedere al competente ufficio territoriale (Ufficio Igiene) *l'Autorizzazione all'Esercizio*.

Il Gestore si impegna a mantenere in buono stato quanto consegnato, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazione dei locali, nonché a tutti gli impianti, senza previa autorizzazione della CMM (settore edilizia).

Resta inteso che le attrezzature e gli arredi messi a disposizione dal gestore, alla conclusione dell'appalto, rimarranno di sua proprietà.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico del gestore.

ART. 16 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA

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

Il Gestore è tenuto a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate, nel corso delle attività previste dal presente capitolato, le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica con particolare riferimento alla normativa del D. Lgs. 626/94 D. Lgs.81/2008 e s.m.i. e alla direttiva macchine, impianti ed attrezzature di lavoro.

Il Gestore dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di mezzi ed indumenti di protezione, atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi.

E' a carico del **Gestore** la valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, ai sensi del D.L. 81/2008

della C.M. del Lavoro 102/95 e dei documenti emessi dalla Comunità Europea e successive modifiche ed integrazioni.
E' altresì a carico del **Gestore** la redazione e l'applicazione del manuale di autocontrollo HACCP, per la specifica attività svolta, disposto dal D.lg.155/1997 e successive integrazioni e modificazioni.

ART. 17 DIVIETO DI FUMO

E' fatto divieto di fumo, comunque generato, anche se da dispositivi a vapore (cosiddette sigarette aromatizzate - elettroniche) in tutti i locali dati in concessione per la gestione 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.

ART. 18 VERIFICHE E LAVORI, MIGLIORIE ED INNOVAZIONI

Durante il periodo della concessione, la CMM ha diritto di eseguire sugli spazi dati in concessione verifiche o lavori che, discrezionalmente, ritenga necessari, previo avvertimento del concessionario, che, tuttavia, non può rifiutarli. Durante l'esecuzione dei lavori rimane sospesa la responsabilità del concessionario. E' fatto divieto al concessionario di far eseguire nei locali assegnati, senza preventiva autorizzazione scritta da parte dell'Amministrazione concedente, migliorie o innovazioni di qualsiasi natura le quali, in ogni caso, rimangono acquisite di diritto dalla CMM senza che il concessionario possa asportarle, ritenerle o pretendere compensi al termine del contratto.
Resta salvo l'obbligo per il concessionario, qualora l'Amministrazione lo richieda, di rimessa in ripristino dei locali, a propria cura e spese.

ART. 19 PERSONALE

Il numero delle persone in servizio effettivo presso il bar dell'Istituto deve essere di almeno due unità per tutta la durata del servizio e deve sempre essere garantito un servizio efficiente e di qualità nell'arco della giornata, ma soprattutto all'intervallo (periodo di maggior affollamento), durante il quale deve essere garantito il servizio bar – caffetteria e ristoro per tutti.

ART. 20 PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE

Il Gestore si impegna a pulire, quotidianamente, i locali destinati al bar comprensivi dello spazio antistante, utilizzato dall'utenza e lo spazio esterno dedicato alla raccolta dei rifiuti. Prima della riapertura, dopo i periodi di chiusura per le vacanze natalizie, pasquali ed estive, il Gestore si impegna ad effettuare accurata pulizia dei locali, arredi ed apparecchiature.

ART. 21 DETERSIVI, SERVIZI IGIENICI E RIFIUTI

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta, e conservati in locali appositi o in armadi chiusi e in ogni modo la responsabilità nella scelta e nell'uso dei materiali di cui sopra, nonché il corretto uso rientra nell'esclusiva responsabilità del Gestore, trattandosi di aspetti connessi alla gestione dell'azienda.
E' assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope ecc.
I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.
E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scolo, ecc.).
La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi del D. Lgs. N. 22/1997 e successive modifiche ed integrazioni.
E' assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope ecc.
I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.
Non è consentito l'uso di prodotti nebulizzanti e, ove siano disponibili, sono da preferire prodotti eco compatibili. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere conservati in armadio chiuso.
La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi del D. Lgs. N. 22/1997 e successive modifiche ed integrazioni.
Le pulizie e la manutenzione d'uso dei locali, delle attrezzature e degli arredi sono a carico del gestore, così come la pulizia degli spazi esterni adiacenti al bar (corridoio passaggio tra i cortili fronte deposito- scala interna verso il cortile piccolo). Il gestore predisporrà, secondo le norme della raccolta differenziata, un numero adeguato di contenitori per rifiuti all'interno e nelle immediate vicinanze del bar, garantendo la pulizia degli stessi. Si impegna altresì a provvedere al completo smaltimento dei rifiuti derivanti dallo svolgimento dell'attività secondo le modalità previste dall'A.M.S.A. e previo accordo con il Dirigente Scolastico. I rifiuti in ogni caso dovranno essere conferiti a cura del gestore al punto di raccolta esterno all'Istituto nel rispetto degli orari previsti.
Il gestore predisporrà un numero adeguato di contenitori per i rifiuti all'interno e nelle immediate vicinanze dei punti di vendita, garantendo la pulizia degli stessi.

La disinfestazione dei locali affidati al gestore spetterà a quest'ultimo e verrà effettuata almeno due volte l'anno

ART. 22 VESTIARIO

Il Gestore deve fornire a tutto il personale indumenti da lavoro, da indossare durante le ore di servizio come prescritto dalle norme vigenti.
Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale della ditta ed il nome del dipendente.
Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità alla normativa vigente.
In ogni occasione l'abbigliamento e il comportamento del personale dovrà essere decoroso e adeguato all'ambiente scolastico.

ART. 23 IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria.

ART. 24 IGIENE PERSONALE

Tutto il personale addetto alla manipolazione e alla preparazione delle bevande, pietanze, ecc., deve curare l'igiene personale e rispettare le più scrupolose accortezze igieniche.

ART. 25 RISPETTO NORMATIVE VIGENTI

Il Gestore dovrà ottemperare e farsi carico degli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi, sanciti dalla normativa vigente, conseguente all'assunzione di collaboratori, secondo gli accordi sindacali di categoria; con ciò s'intende sollevare l'Istituto da ogni responsabilità.
Il Gestore dovrà ottemperare al pagamento di tutte le imposte e tasse presenti e future, compreso lo smaltimento dei rifiuti.
Il Gestore è direttamente e personalmente responsabile per eventuali controversie con i suoi fornitori.
Il Gestore è unico responsabile per quanto attiene alla tenuta dei registri fiscali di legge, per cui l'istituto è sollevato da ogni responsabilità.
Il Gestore dovrà comunicare in forma scritta al Dirigente Scolastico il nominativo, i dati anagrafici ed i numeri telefonici di reperibilità di tutti i collaboratori, anche occasionali.
Il Gestore consegnerà il documento per la regolarità contributiva (DURC), che provvederà a rinnovare per tempo presso gli enti preposti, ogni qualvolta detto documento è prossimo alla scadenza.
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).

ART. 26 QUANTITA' E QUALITA' DEI GENERI DI CONSUMO

Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dal Gestore a proprio nome, con esonero espresso della scuola da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti.
I generi di consumo dovranno essere di ottima qualità ed in quantità sufficiente a garantire la continuità del servizio di ristorazione.
I generi di consumo previsti dal capitolato dovranno essere garantiti nell'arco dell'intera giornata.
E' fatto divieto assoluto di vendere alcolici, vino ed altre bibite alcoliche, qualunque sia il loro contenuto di alcool.

ART. 27 PREPARAZIONE E QUALITA' DEGLI ALIMENTI

La preparazione dovrà avvenire nella stessa giornata del consumo, in loco (presso la sede dell'IIS "S. Allende").
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 o comunitaria. L'olio da utilizzare dovrà essere extravergine di oliva, di produzione italiana.
Su richiesta dell'utenza i prodotti obbligatori del bar (pizzette, panini, focacce, piadine) dovranno essere riscaldati.
Salumi e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti.

ART. 28 CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE

La conservazione di insaccati, formaggi, salse, deve essere fatta a 4° C. E' vietato utilizzare prodotti surgelati (tranne

le brioches) o surgelare i prodotti. La protezione di alimenti grassi (salumi, formaggi, ecc…) deve avvenire con pellicola di alluminio, idonea al contatto con gli alimenti.
Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata, se il contenuto non viene immediatamente utilizzato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o di acciaio inox o di altro materiale non soggetto a ossidazione.
Gli alimenti non confezionati dovranno essere distribuiti mediante apposite pinze oppure dovranno essere contenuti in appositi involucri.
Gli addetti alla distribuzione non dovranno manipolare denaro.

ART. 29 BEVANDE

I recipienti utilizzati per le bevande dovranno essere trattati con apposita macchina sterilizzatrice. A richiesta saranno utilizzati bicchieri monouso.

ART. 30 LISTINO PREZZI, LICENZE E CARTELLI OBBLIGATORI

Il listino prezzi dovrà essere affisso nei locali del bar in modo ben visibile e controfirmato dal DS.
Gli alimenti e le bibite non comprese nel listino **(Allegato 4)** potranno essere venduti solo se preventivamente autorizzati dal Consiglio di Istituto.
Il Gestore è tenuto all'emissione dello scontrino fiscale – o altro documento fiscale – ogni qualvolta si verifichi la vendita di un prodotto.
Le consumazioni sono pagate direttamente dal consumatore al Gestore: l'Istituto è sollevato da ogni responsabilità in merito ad eventuali insolvenze.

ART. 31 LOCALI E ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio, il Gestore sarà dotato degli spazi, degli impianti fissi di proprietà della CMM.
Il verbale di consegna verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto.
In caso di modifiche rispetto all'attuale disposizione degli arredi, la ditta aggiudicataria presenterà il progetto di arredo che sarà esaminato contestualmente, e approvato dal Dirigente Scolastico.
Per il locale di preparazione, 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 logorate dall'uso e dal tempo ma nuove, di qualità e frequentemente sostituite a cura del Gestore.
Le attrezzature come macchine da caffè, piastre per riscaldare panini, grill, forni ed i vari elettrodomestici necessari devono essere di qualità, di provata efficienza e rispondenti alle reali esigenze dell'utenza.

E' tassativamente vietata l'esposizione di cartelli pubblicitari (locandine di film o altro) all'interno dei locali e degli spazi dati in concessione.

ART. 32 CHIAVI DEI LOCALI

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

ART. 33 CONTROLLI

L'Istituto effettuerà controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza e sulle modalità di conservazione degli alimenti. Pertanto il Consiglio d'Istituto, per il tramite della Commissione Bar, potrà disporre in qualsiasi momento e senza preavviso, a propria discrezione e giudizio e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali.
A titolo puramente esemplificativo ma non esaustivo, si indicano come oggetto di controllo:

- data scadenza dei prodotti;
- rispetto dei prezzi di listino;
- caratteristiche ed impiego dei detergenti;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico degli impianti e dei locali;
- qualità prescritta;
- quantità prescritta;
- modalità di stoccaggio e temperatura dei frigoriferi;
- modalità di preparazione, conservazione e distribuzione di cibi e bevande;

- comportamento degli addetti verso gli utenti;
- abbigliamento e pulizia personale degli addetti;
- presenza (sempre) dei prodotti merceologici obbligatori al banco di somministrazione;
- osservanza della manutenzione ordinaria dei locali.

Inoltre si effettueranno prelievi di campioni alimentari e non. Il personale della gestione non dovrà interferire sulla procedura di controllo.
Gli incaricati al controllo non dovranno muovere alcun rilievo al Gestore e/o ai suoi collaboratori, ma presentare relazione scritta e dettagliata sul controllo al Dirigente Scolastico.

ART. 34 CONTESTAZIONI

Il Dirigente Scolastico dell'Istituto farà pervenire al Gestore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.
Il Gestore, entro 10 (dieci) giorni, potrà fornire le contro deduzioni del caso. Qualora queste ultime non fossero accolte, il Dirigente Scolastico, sentito il Consiglio d'Istituto lo comunicherà per iscritto alla ditta che, entro i successivi 8 (otto) giorni, dovrà uniformarsi alle prescrizioni.

ART. 35 RESPONSABILITA' PER DANNI

Il Gestore è responsabile delle provviste, dei mobili, degli oggetti e degli attrezzi che si trovano nei locali a lui affidati in concessione, rimanendo la custodia e la conservazione a totale suo carico, rischio e pericolo.
Il Gestore risponde direttamente ed indirettamente di ogni danno che, per fatto proprio o dei suoi dipendenti, possa derivare alla scuola o a terzi nonché per la responsabilità civile verso terzi.
A tal fine **il Gestore** è obbligato a provvedere, per tutta la durata del rapporto contrattuale, ad adeguata copertura assicurativa pari ad almeno € 1.500.000,00 (unmilionecinquecentomila/00) di massimale per danni a persone e/o a cose. Con riguardo all'inizio del rapporto, copia della relativa polizza dovrà essere consegnata all'Istituto entro 15 (quindici) giorni dalla stipula del contratto; in caso di mancato o tardivo rispetto di tale obbligo il contratto s'intende risolto di diritto. Ove la polizza avesse durata inferiore al periodo di durata prevista dal contratto, il Gestore è obbligato a rinnovare la garanzia assicurativa senza soluzione di continuità e a consegnare all'Istituto copia della relativa polizza entro i 15 (quindici) giorni successivi. Anche in tal caso, il mancato o tardivo rispetto di tale obbligo comporta la risoluzione di diritto del contratto.

ART. 36 SUBAPPALTO E CESSIONE

E' vietata, salvo risarcimento di ogni danno e spese all'Istituto, la cessione totale o parziale del contratto. La cessione del contratto è nulla ad ogni effetto.
Non è consentito al Gestore il subappalto o il sub-affidamento del servizio nemmeno in forma parziale, pena la risoluzione contrattuale in danno.

Ogni altra inadempienza o fatti qui non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termini dell'art.1453 del Codice Civile.

ART. 37 SPESE

Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti all'aggiudicazione e al contratto, compresa la registrazione, sono a totale carico dell'aggiudicatario.
Gli oneri di spesa, a carico del Gestore, nei confronti della CMM sono da considerare a parte.

ART. 38 INDENNITA' D'USO

Sono a carico del gestore il pagamento di un'indennità d'uso alla CMM e i rispettivi oneri, tasse generali e speciali, compresa la tassa di smaltimento rifiuti, per quanto di competenza, come previsto da delibera del Consiglio Provinciale (atti n. 89368/5.5/2013/40, nota n° 138776/5.5/2012/31 del 29/05/2013 e n° 118791/6.6/2015/6 del 7 maggio 2015 e successive integrazioni).
Il canone annuo è determinato dalla Giunta Provinciale in base alla consistenza della popolazione scolastica, comprendente il corpo docente, amministrativo e personale vario e alunni presente nell'edificio al 30 settembre dell'anno scolastico precedente quello di assegnazione.
L'importo calcolato sulla base dei parametri di riferimento stabiliti da Verbale della Giunta Provinciale, dovrà essere accreditato sull'apposito c/c postale intestato alla CMM servizi di tesoreria, indicando come causale "indennità d'uso a.s. 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 – 20202021 – 2021/2022 per bar, presso l'IIS "S. Allende" via U. Dini, 7 20141 – Milano con i riferimenti completi del gestore (DITTA) entro il termine stabilito dalla CMM.

Ciascun anno, l'indennità d'uso sarà incrementata sulla base del 100% della variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per operai ed impiegati calcolata per il periodo dal 01/09 al 31/08 di ogni anno.
Il mancato pagamento dell'indennità d'uso, trascorsi 60 giorni dalla scadenza prevista, comporta l'automatica risoluzione del rapporto contrattuale.
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 la Provincia procederà d'Ufficio con spese a carico del gestore.

ART. 39 CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ISTITUTO

Il contributo **(minimo obbligatorio € 2.500,00),** così come risulterà dall'offerta dovrà essere corrisposto all'Istituto in due rate di pari importo alle seguenti scadenze:

- giorno 1 settembre di ogni anno 50%;
- giorno 1 marzo di ogni anno 50%.

L'eventuale cambio della popolazione scolastica, sia in aumento che in diminuzione, non potrà essere pretesa per la revisione del contributo.
Considerato che il servizio decorre dal 1 settembre 2017, entro tale data l'aggiudicatario dovrà versare la prima rata.
Il Gestore si obbliga a pagare per intero il contributo stabilito, senza mai poterlo scomputare e diminuire, qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti della scuola. Il pagamento non potrà essere ritardato.

ART. 40 DISPOSIZIONI DI FINE CONTRATTO

Alla fine del contratto, il Gestore deve restituire gli spazi e gli impianti dati in concessione. La restituzione deve essere in linea con quanto riportato nel verbale di consegna redatto alla stipula del contratto, salvo il normale deterioramento d'uso. In caso di mancato accordo, la valutazione sarà demandata ad un perito scelto dalle parti o, in mancanza, nominato dal Tribunale di Milano.

ART. 41 INADEMPIMENTI E RISOLUZIONE CONTRATTUALI

L'Istituto ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- frode nell'esecuzione del servizio;
- abbandono dell'appalto;
- fallimento;
- inadempimento alle disposizioni dell'Istituto riguardanti le modalità/orari di esecuzione del servizio;
- stato di inosservanza del Gestore riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e lo svolgimento del contratto;
- mancato rispetto delle procedure di HACCP e delle norme sulla sicurezza dei lavoratori;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio aggiudicato;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- interruzione parziale o totale del servizio verificatasi, senza giustificati motivi, per tre giorni anche non consecutivi nel corso dell'anno;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio;
- accertata sostituzione del Gestore da parte di un soggetto terzo nella gestione, parziale o totale, del servizio;
- mancato pagamento del contributo economico alla scuola entro i termini stabiliti;
- mancato pagamento del canone di concessione trascorsi 60 (sessanta) giorni dalla scadenza prevista;
- cessione dell'Azienda, per cessione ramo di attività oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del Gestore;
- è facoltà dell'istituto la verifica di un comportamento rispettoso nei confronti degli alunni;
- ogni altra inadempienza o fatti qui non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termini dell'art.1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopra indicate, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione della scuola, in forma di lettera raccomandata.
Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, il Gestore sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti, ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'Istituto dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

ART. 42 CONTROVERSIE

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

ART. 43 NORME DI RINVIO

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

ART. 44 TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati al solo fine di procedere all'espletamento della gara nell'osservanza delle norme in materia, ai sensi del D. Lgs n. 196/2003 e del D.M. n. 305 del 07/12/2006 recante il Regolamento per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari nella Pubblica Istruzione.

Il Gestore è responsabile del trattamento dei dati personali dell'Istituto dei quali venga a conoscenza nel corso dell'esecuzione del presente contratto.

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

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott. Alessandro Gullo)
Firma autografa omessa ai sensi
dell'art. 3 comma 2 del D. Lgs. n. 39/1993

Allegato 1: bozza di contratto per la gestione del servizio Bar dell'IIS "S. Allende" di Milano

Contratto per la gestione del servizio di bar del Istituto di Istruzione Superiore "S. Allende" di Milano Sito a Milano in via U. Dini, 7 CIGZ551E9AB40

VISTA la gara di appalto indetta il …….
VISTO il dispositivo di aggiudicazione della gara prot. n …./C4 del …….

Tra

L'IIS "S. Allende" via U. Dini, 7 – 20141 Milano

rappresentato legalmente dal Dirigente Scolastico pro-tempore_____, nata a_____il _____e domiciliato, per carica, in Piazzale Arduino, 4, Milano - Codice Fiscale _____

e

xxxxx, titolare della ditta xxxxxx
(d'ora in avanti denominata "DITTA")

domiciliata in xxxx – Codice Fiscale xxxxxx - Partita I.V.A. xxxxx - N. iscrizione al R.E.C. xxxx del xxx – Registro Imprese n. xxxxxx,

si conviene quanto segue

Art. 1 - Oggetto e luogo della prestazione
E' concessa la gestione del servizio bar dell'IIS "S. Allende" alla DITTA
Dalla gestione sono esclusi eventuali distributori automatici di grandi prodotti per cui l'Istituto ha autonomia di gestione.

La DITTA si impegna a gestire nei locali dell'IIS "S. Allende", dati in concessione, come da apposito verbale di consegna, secondo le modalità definite nei seguenti articoli, i servizi di:
- gestione del servizio bar all'interno dell'IIS "S. Allende" stesso;
- posa in essere in continuo di accorgimenti di miglioramento di:
  - **confort ambientale**, intesi sia dal punto di vista tecnico (luminosità, sonorità ecc.), sia dal punto di vista dell'esecuzione del servizio (quali pulizia e riordino continuo di tavoli e locali, cortesia

del personale, tempi di attesa, ecc.);

- **qualità degli alimenti** (freschezza, corretta preparazione, varietà, ecc.).

Dalla gestione sono esclusi eventuali distributori automatici di grandi prodotti per cui l'Istituto ha autonomia di gestione.

Art. 2 - Durata del contratto

La durata del contratto è prevista dall' 01/09/2017 al 31/08/2022 con possibilità di rivedere l'accordo fra le parti a cadenza annuale con facoltà di prorogare al massimo una volta a giudizio del CdI della scuola.

Art. 3- Inizio del servizio

La DITTA garantirà l'avvio del servizio bar entro l'inizio dell'anno scolastico 2017/18 (1^ settembre 2017).

Art. 4 - Autorizzazioni

La DITTA si impegna ad acquisire, prima dell'attivazione del servizio, tutte le necessarie autorizzazioni all'erogazione del servizio, compresa la sottoscrizione di un atto di concessione con l'Amministrazione Città Metropolitana di Milano per l'utilizzo dei locali, impegnandosi a corrispondere il canone che la Città Metropolitana di Milano richiederà.

Art. 5 - Documentazione

La DITTA è tenuta a produrre, entro quindici giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione, la documentazione di cui all'art. 25 del Bando di gara, in difetto della quale non potrà dare inizio all'attività.

Art. 6 - Periodi ed orari di servizio

Il bar dovrà funzionare dall'avvio dell'anno scolastico (1^ settembre) e ininterrottamente, fino al termine dei lavori delle Commissioni per gli Esami di Stato (indicativamente 15 luglio) con le seguenti modalità:

Nei giorni di attività didattica:	dalle 7.30 alle 15.00 dal lunedì al venerdì;
Nei giorni di sospensione dell'attività didattica:	dalle 8.00 alle 13.00 dal lunedì al venerdì.
In orario pomeridiano (su richiesta dell'Istituto e da concordare di volta in volta con il DS):	con una cadenza media indicativa di una volta al mese, in occasione di scrutini, collegio docenti, corsi di aggiornamento, ricevimento collettivo, attività extracurricolari, consigli di classe aperti ai genitori, ecc.

Dopo il termine dell'esame di stato e fino al 31/07 il servizio può essere ridotto.

Il bar resterà chiuso nei giorni di domenica, festivi, nelle giornate di chiusura della scuola deliberate dal Consiglio d'Istituto e quando richiesto dall'autorità competente, nel rispetto delle norme di ordine pubblico senza diritto di indennizzo alcuno.

Art. 7 - Utenti

Il servizio di cui all'art.1 si rivolge principalmente agli studenti, al personale docente, al personale ATA dell'IIS "S. Allende" nonché ai genitori e ai visitatori occasionali autorizzati.

L'eventuale cambio della popolazione scolastica sia in aumento che in diminuzione non potrà essere invocata per la revisione del contributo da entrambe le parti contraenti.

L'utilizzo del servizio bar è facoltativo da parte degli utenti che accedono al servizio per scelta individuale, poiché nessun obbligo è fatto loro di acquistare alimenti o bevande presso il bar interno e pertanto l'IIS "S. Allende" non garantisce nessun flusso minimo per il servizio bar ed 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.

Art. 8 - Listino prezzi

I prezzi delle consumazioni sono vincolati all'offerta presentata dalla DITTA in sede di gara.

Il "**listino prezzi dei generi obbligatori**", contenente tutti i prodotti di cui all'allegato B al bando di gara e controfirmato dal Dirigente Scolastico, dovrà, a cura della DITTA, essere sempre esposto nel locale in cui si svolge il servizio su tabelle conformi al medesimo allegato B.

I generi di consumo previsti dal capitolato dovranno essere garantiti nell'arco dell'intera giornata.

La DITTA potrà arricchire il servizio mettendo in vendita generi non previsti nell'allegato B al bando di gara. Tali generi dovranno comunque essere autorizzati dal Consiglio di Istituto. Il loro prezzo sarà stabilito autonomamente dalla DITTA, ma dovrà essere obbligatoriamente trasmesso al Dirigente Scolastico e registrato agli atti della scuola, nonché comunicato all'utenza mediante esposizione, a cura della DITTA, di un separato "listino prezzi dei generi non obbligatori".

E' proibito alla DITTA vendere a prezzi differenti da quelli indicati nelle due tabelle di cui sopra e mutarne voci, senza la preventiva autorizzazione.

A partire dal terzo anno di gestione i prezzi saranno concordati e riveduti all'inizio di ogni anno scolastico, su richiesta della concessionaria, da presentarsi al C.D.I. entro il 30 maggio, soltanto qualora intervengono, nel periodo di durata del contratto, variazioni pari o superiori al 10% sui prezzi all'ingrosso dei generi alimentari, prendendo come indice di riferimento i dati pubblicati dalla Camera di Commercio di Milano, o dal Bollettino Statistico del Comune di Milano.

Art. 9 - Verifiche e lavori, migliorie ed innovazioni

Durante la concessione la Città Metropolitana di Milano ha diritto di eseguire sugli spazi dati in concessione verifiche o lavori che discrezionalmente ritenga necessari previo avvertimento del Gestore, che, tuttavia, non può rifiutarli.

Durante l'esecuzione dei lavori rimane sospesa la responsabilità del Gestore.

E' fatto divieto alla DITTA di far eseguire nei locali assegnati, senza preventiva autorizzazione scritta da parte dell'Istituto concedente, migliorie o innovazioni di qualsiasi natura le quali, in ogni caso, rimangono acquisite di diritto dalla Città Metropolitana di Milano senza che la DITTA possa asportarle, ritenerle o pretendere compensi al termine della concessione.

Resta salvo l'obbligo per la DITTA, qualora l'Amministrazione lo richieda, di rimessa in ripristino dei locali a propria cura e spese.

Art. 10 - Pulizia ed igiene delle strutture

La DITTA si impegna a pulire, quotidianamente, i locali destinati al bar comprensivi dello spazio antistante, utilizzato dall'utenza e lo spazio esterno dedicato alla raccolta dei rifiuti.

Le pulizie e la manutenzione d'uso dei locali, delle attrezzature e degli arredi sono a carico del gestore, così come la pulizia degli spazi esterni adiacenti al bar (corridoio passaggio tra i cortili fronte deposito- scala interna verso il cortile piccolo). Il gestore predisporrà, secondo le norme della raccolta differenziata, un numero adeguato di contenitori per rifiuti all'interno e nelle immediate vicinanze del bar, garantendo la pulizia degli stessi. Si impegna altresì a provvedere al completamento smaltimento dei rifiuti derivanti dallo svolgimento dell'attività secondo le modalità previste dall'A.M.S.A. e previo accordo con il Dirigente Scolastico. I rifiuti in ogni caso dovranno essere conferiti a cura del gestore al punto di raccolta esterno all'Istituto nel rispetto degli orari previsti.

Prima della riapertura, dopo i periodi di chiusura per le vacanze natalizie, pasquali ed estive, la DITTA si impegna ad effettuare accurata pulizia dei locali, arredi ed apparecchiature.

Durante le operazioni di preparazione e di distribuzione è assolutamente vietato effettuare trattamenti di pulizia nei locali.

Art. 11 - Detersivi, servizi igienici e rifiuti

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi e in ogni modo la responsabilità nella scelta e nell'uso dei materiali di cui sopra, nonché il corretto uso, rientra nell'esclusiva responsabilità della DITTA, trattandosi di aspetti connessi alla gestione dell'impresa.
E' assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope ecc.
I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.
E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scolo, ecc.).
Non è consentito l'uso di prodotti nebulizzanti e, ove siano disponibili, sono da preferire prodotti eco compatibili. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere conservati in armadio chiuso.
La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi del D. Lgs. N. 22/1997 e successive modifiche ed integrazioni.
Le pulizie e la manutenzione d'uso dei locali, delle attrezzature e degli arredi sono a carico del gestore, così come la pulizia degli spazi esterni adiacenti al bar. Il gestore predisporrà, secondo le norme della raccolta differenziata, un numero adeguato di contenitori per rifiuti all'interno e nelle immediate vicinanze del bar, garantendo la pulizia degli stessi. Si impegna altresì a provvedere al completo smaltimento dei rifiuti derivanti dallo svolgimento dell'attività secondo le modalità previste dall'A.M.S.A. e previo accordo con il Dirigente Scolastico. I rifiuti in ogni caso dovranno essere conferiti a cura del gestore al punto di raccolta esterno all'Istituto nel rispetto degli orari previsti.
Il gestore predisporrà un numero adeguato di contenitori per i rifiuti all'interno e nelle immediate vicinanze dei punti di vendita, garantendo la pulizia degli stessi.
La disinfestazione dei locali affidati al gestore spetterà a quest'ultimo e verrà effettuata almeno due volte l'anno

Art. 12 - Vestiario
La DITTA deve fornire a tutto il personale indumenti da lavoro in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti.
Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale della DITTA ed il nome del dipendente.
Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità alla normativa vigente.
In ogni occasione l'abbigliamento e il comportamento del personale dovrà essere decoroso e adeguato all'ambiente scolastico.

Art. 13 - Idoneità sanitaria
Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria.

Art. 14 - Igiene personale
Tutto il personale addetto alla manipolazione e alla preparazione delle bevande, pietanze, ecc., deve curare l'igiene personale e rispettare le più scrupolose accortezze igieniche.

ART. 15 – Comportamento
Tutto il personale è tenuto a mantenere nei confronti degli utenti un comportamento corretto e rispettoso, improntato alla più assoluta imparzialità, pena la revoca della concessione.

Art. 16 - Subappalto e cessione
La DITTA si obbliga ad impegnarsi direttamente nella gestione del servizio e a non subappaltare ad altri soggetti il servizio medesimo (art. 37 Bando di gara).

La DITTA avrà cura che l'esercizio dell'attività si svolga nel rispetto del Regolamento di Istituto e delle finalità educative e disciplinari della scuola.
Sarà dovere della DITTA svolgere la propria attività in condizioni di massimo ordine, igiene e pulizia.

Art. 17 - Oneri a carico della Ditta appaltatrice
Le spese per l'installazione e la gestione del servizio bar sono completamente a carico della DITTA, come pure le spese per gli allacciamenti necessari e i relativi consumi (gas, luce, acqua, riscaldamento, ecc.), secondo le modalità che l'Amministrazione Città Metropolitana di Milano avrà cura di indicare.
Alla scadenza o al recesso del presente contratto la DITTA deve restituire i locali del bar nelle condizioni in cui erano stati consegnati, senza diritto ad indennità, rimborsi o buonuscite di qualsiasi genere.

Art. 18 - Responsabilità amministrativa
La DITTA, all'atto della stipula del presente contratto, dichiara di aver adempiuto a tutte le disposizioni stabilite dalla vigente normativa sulla gestione del servizio, in particolare per quanto riguarda le norme fiscali e gli adempimenti di natura igienico-sanitaria, le leggi ed i regolamenti locali riguardanti il ramo specifico di attività.
La DITTA si impegna ad adeguarsi ad ogni nuova norma che venisse emanata dopo la stipula della presente convenzione.
Nell'assunzione dei collaboratori, la DITTA dovrà ottemperare e farsi carico degli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi, sanciti dalla normativa vigente, secondo gli accordi sindacali di categoria.
La DITTA dovrà comunicare in forma scritta al Dirigente Scolastico il nominativo, i dati anagrafici ed i numeri telefonici di reperibilità di tutti i collaboratori, anche occasionali.
La DITTA consegnerà il documento per la regolarità contributiva (DURC), che provvederà a rinnovare per tempo presso gli enti preposti, ogni qualvolta detto documento è prossimo alla scadenza.

Art. 19 - Responsabilità della ditta appaltatrice
La DITTA riconosce esplicitamente che l'IIs "S. Allende" ed il suo legale rappresentante sono esonerati da ogni e qualsiasi responsabilità per atti o fatti connessi all'esercizio dell'attività, o per danni di qualsiasi natura causati da terzi agli impianti, alla merce o all'attività in generale.
La DITTA si impegna a rifondere ogni danno, di qualsiasi natura, provocato a cose o a persone per fatti connessi con l'esercizio dell'attività.
Il Gestore della DITTA è responsabile sia verso l'Istituto che verso terzi dell'esecuzione del servizio assunto.
Egli è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti nei confronti degli utenti, nonché degli eventuali danni che, dal personale o dai mezzi impiegati, possano derivare all'Istituto o a terzi.
Il Consiglio d'Istituto può nominare una Commissione BAR. La Commissione Bar nominata dal Consiglio d'Istituto si riserva, in ogni caso, la facoltà di esprimere un giudizio di idoneità sul personale stesso, qualora esso si rivelasse inadatto per una normale conduzione del servizio.

Art. 20 - Vigilanza
Il CDI o la Commissione Bar, appositamente nominata, può, in ogni momento e senza preavviso, eseguire controlli o ispezioni sul servizio e sui locali ove esso si svolge, al fine di verificarne la conformità ai presenti accordi.
A titolo puramente esemplificativo ma non esaustivo, si indicano come oggetto di controllo:

- data scadenza dei prodotti;
- rispetto dei prezzi di listino;
- caratteristiche ed impiego dei detergenti;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico degli impianti e dei locali;
- marca e qualità prescritta;
- quantità prescritta;
- modalità di stoccaggio e temperatura dei frigoriferi;
- temperatura di servizio dei frigorifer;
- modalità di preparazione, conservazione e distribuzione di cibi ebevande;

- comportamento degli addetti verso gli utenti;
- abbigliamento e della pulizia degli addetti;
- presenza (sempre) dei prodotti merceologici obbligatori al banco di somministrazione;
- controllo documenti di consegna dei prodotti;
- osservanza della manutenzione ordinaria dei locali.

Inoltre si effettueranno prelievi di campioni alimentari e non ed il personale della gestione non dovrà interferire sulla procedura di controllo.
Gli incaricati al controllo non dovranno muovere alcun rilievo al Gestore della DITTA e/o ai suoi collaboratori, ma presentare relazione scritta e dettagliata sul controllo al Dirigente Scolastico.
La Ditta aggiudicata al servizio dovrà consentire la visione periodica dei dati contributivi e del libro presenze dei dipendenti. Tale compito è demandato al Dirigente Scolastico e/o ad un suo delegato.

Art. 21 – Custodia dei locali e spazi limitrofi
Il Gestore è costituito custode della cosa concessa fino alla materiale riconsegna della stessa, ed esonera espressamente la CMM e il Concedente da ogni responsabilità per danni diretti ed indiretti che potessero derivare da sé medesima o a terzi (ivi compresi i suoi dipendenti) in conseguenza di atti, fatti ed omissioni comunque riconducibili all'utilizzo dell'unità immobiliare concessa.
Il Gestore dovrà inoltre provvedere alla pulizia del locale, dei depositi e delle attrezzature in concessione.
Inoltre, al fine di evitare ogni spreco, nei consumi di energia elettrica, acqua, vapore, è tenuto al controllo della chiusura dei flussi al termine del servizio.
Il gestore si obbliga a rimuovere l'immondizia all'esterno dei locali adibiti a ristoro/bar.

Art. 22 - Divieti
Sono tassativamente vietati, senza preventivo consenso dell'IIs "S. Allende", lo spaccio di materiali diversi da cibi o bevande, come pure la distribuzione (anche gratuita) di omaggi e/o gadgets.
E' parimenti vietata la gestione e/o il supporto e/o la pubblicità a concorsi a premi, raccolte di punti e simili iniziative, nonché l'introduzione nel locale di giochi di qualsiasi genere.
E' tassativamente esclusa la vendita, o comunque lo spaccio anche a titolo gratuito, di bevande alcoliche o di cibi contenenti sostanze alcoliche qualunque sia il loro contenuto di alcool.
E' tassativamente vitata l'esposizione di cartelli pubblicitari (locandine di film o altro) all'interno dei locali e degli spazi dati in concessione, se non concordati ed approvati dal Dirigente Scolastico.

Art. 23 - Non esclusività
La DITTA è a conoscenza che l'IIs "S. Allende" dispone di distributori automatici di alimenti e bevande non ricompresi nel presente contratto.

Art. 24 - Uso impianti ed arredi
La DITTA si impegna a dotarsi di tutte le attrezzature che permettono la prestazione del servizio con criteri di igiene, rapidità, salvaguardia delle qualità organolettiche degli alimenti, ecc. (cappa aspirante a norma, sterilizzatore/lavastoviglie, ecc.).
La DITTA si impegna a dotarsi di arredi adeguati all'ambiente scolastico ed a norma, necessari all'espletamento del servizio.
La DITTA si impegna al rigoroso rispetto delle vigenti disposizioni di legge e delle indicazioni eventualmente più restrittive dei regolamenti di igiene pubblica dell'Azienda ASL competente.
La DITTA dovrà altresì provvedere a richiedere al competente ufficio territoriale (Ufficio Igiene) l'Autorizzazione all'Esercizio.
La DITTA si impegna a mantenere in buono stato quanto consegnato, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazione dei locali, nonché a tutti gli impianti, senza previa autorizzazione della Città Metropolitana di Milano (settore edilizia).
Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico della DITTA.

Le attrezzature e gli arredi messi a disposizione dal gestore, alla conclusione dell'appalto, rimarranno di sua proprietà.

Art. 25 – Documentazione

Prima della stipulazione della convenzione, senza la quale non si potrà dare inizio al servizio, il gestore dovrà consegnare alla segreteria dell'istituto copia dei seguenti documenti o, nei casi previsti dalla legge, autocertificazione:

u) certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria Artigianato Agricoltura emesso in data non anteriore sei mesi da quella fissata per la scadenza della gara, da cui risulti sia l'iscrizione per lo svolgimento dell'attività attinente al presente appalto, sia le generalità del legale rappresentante e che la Ditta stessa è nel pieno e libero esercizio di tutti i suoi diritti e non è sottoposta a procedure concorsuali;
v) certificato di iscrizione al R.E.C.;
w) codice fiscale e numero di partita IVA;
x) certificato generale del casellario giudiziario del Titolare dell'impresa per le imprese individuali e del Rappresentante legale e dei soci per le società;
y) iscrizione all'INPS e all'INAIL, ricorrendone i presupposti di legge, di tutti gli addetti: titolare, familiari coadiutori, soci prestatori d'opera e copia del LUL, libro unico lavoro per i dipendenti, da rinnovare ogni tre mesi per tutta la durata del contratto;
z) certificazioni attestanti che tutti gli addetti, compresi i dipendenti, sono in possesso del corso abilitativo della HACCP;
aa) certificato antimafia;
bb) certificato penale dei carichi pendenti;
cc) autorizzazione sanitaria;
dd) polizza RC (obbligatoria) contro danni causati a cose o persone nell'esercizio dell'attività di distribuzione di alimenti o bevande o dai prodotti distribuiti;

Per le sole società, il Gestore è tenuto a produrre in aggiunta, sempre entro 15 gg:

ee) lo statuto vigente;
ff) l'elenco dei soci e i componenti l'organo amministrativo;

l'impegno scritto a comunicare qualsiasi variazione statutaria e della compagine societaria

gg) Tassa di concessione
hh) Documento HACCP
ii) Piano di sicurezza relativo all'ambiente oggetto dell'appalto con l'indicazione del responsabile per la sicurezza e la protezione
jj) Per le imprese individuali si richiede:
- 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. Per le società commerciali e cooperative si richiede: certificato generale in carta legale del casellario giudiziario del rappresentante legale e di tutti i soci, se trattasi di società in nome collettivo (SNC); del rappresentante legale e dei soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice (SAS); del rappresentante legale e degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza per tutti gli altri tipi di società. Tali certificati devono essere stati emessi in data non anteriore a tre mesi da quella fissata per la gara.

kk) Copia dei contratti dei dipendenti e del preposto (se presente);
ll) Copia di una assicurazione RCT con un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 contro i danni che derivassero all'istituto e/o a terzi in conseguenza dell'espletamento del servizio;
mm) Copia una polizza fidejussoria a titolo di cauzione di € 3.000,00 rilasciata da un istituto di credito (banca) intestata all'IIs "S. Allende" via U. Dini, 7 - 20141 - Milano quale beneficiario.
nn) i titoli abilitativi sia per l'esecuzione dei lavori che per la licenza di esercizio, compresi gli allacciamenti degli impianti (gas, luce e acqua) ed eventuali nuovi contatori e quadri per acqua, gas e luce in conformità alle norme vigenti sulla sicurezza degli impianti, la fornitura e l'installazione delle attrezzature fisse e mobili;

in caso di realizzazione di lavori, occorrerà presentare un progetto all'Ente Provincia. L'opera realizzata

dovrà essere collaudata. La Provincia potrà chiedere il risarcimento del danno e la rimozione delle opere contestate e il ripristino dei luoghi a carico del gestore. In caso di lavori realizzati, gli stessi dovranno essere a norma ai sensi del D.Lgs. 81/2006 e successive modificazioni in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro. Le opere dovranno essere eseguite secondo le normative vigenti

Art. 26 – Responsabilità

L'IIs "S. Allende" è sollevato da qualsiasi responsabilità nei confronti dei fornitori per eventuali controversie tra questi ultimi e la gestione e da qualsiasi responsabilità relativamente alla tenuta dei registri IVA ed applicazione della relativa imposta che sarà a carico esclusivamente del gestore.

L'istituto è inoltre sollevato da qualsiasi responsabilità in caso di furti, di incendi e di qualsiasi altro evento che possano danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della gestione.

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'istituto o a terzi, cose, persone, si intenderà, senza riserve o eccezioni, a totale carico della gestione.

Il gestore dovrà farsi carico anche degli oneri derivanti dallo smaltimento relativo a proprie attrezzature e arredi.

Saranno a carico del gestore anche tutti gli interventi di manutenzione ordinaria, che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione di parti edili, impiantistiche, delle finiture e degli arredi fissi e mobili e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici.

Il Gestore dovrà attenersi a tutte le prescrizioni dell'ASL a seguito di sopralluoghi ispettivi.

Si precisa che tutte le opere costruite sul bene e relative pertinenze (ad esclusione di arredi e attrezzature) sono immediatamente acquisite al patrimonio provinciale, ai sensi dell'art. 934 del codice civile, senza che competa al concessionario alcuna indennità o compenso previsti dall'art. 936 del codice civile, fatto salvo diverso accordo con l'Ufficio Provinciale competente.

ART. 27 – Scontrino fiscale

Il concessionario è tenuto all'emissione dello scontrino fiscale, ogni qualvolta si verifichi la vendita di un prodotto.

ART. 28 – Andamento morale e disciplinare

Il gestore è responsabile, a tutti gli effetti, del buon andamento morale e disciplinare del servizio bar e del rispetto del regolamento interno dell'istituto.

Nel locale non sono ammessi giochi di alcun genere ed è rigorosamente "vietato fumare".

Art. 29 - Organizzazione servizio

Il numero delle persone in servizio effettivo presso il bar dell'Istituto deve essere di almeno due unità per tutta la durata del servizio e deve sempre garantire un servizio efficiente e di qualità nell'arco della giornata ma soprattutto all'intervallo (periodo di maggior affollamento), durante il quale deve essere garantito il servizio bar – caffetteria e ristoro per tutti.

Art. 30 - Inadempimenti contrattuali

L'IIs "S. Allende" ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- frode nell'esecuzione del servizio;
- abbandono dell'appalto;
- fallimento;inadempimento alle disposizioni dell'Istituto riguardanti le modalità/oraridi esecuzione del servizio;
- stato di inosservanza del Gestore della DITTA riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della

propria impresa e lo svolgimento del contratto;

- mancato rispetto delle procedure di HACCP e delle norme sulla sicurezza deilavoratori;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio aggiudicato;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- interruzione parziale o totale del servizio verificatasi, senza giustificati motivi, per tre giorni anche non consecutivi nel corso dell'anno;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio;
- accertata sostituzione del Gestore della DITTA da parte di un soggetto terzo nella gestione parziale o totale, del servizio;
- mancato pagamento del contributo economico alla scuola entro i terministabiliti;
- mancato pagamento del canone di concessione trascorsi 60 (sessanta) giorni dalla scadenza prevista;
- cessione dell'Azienda, per cessione ramo di attività oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del Gestore della DITTA;
- Qualora la Ditta non si uniforma alle prescrizioni nei modi e nei tempi di cui al precedente art. 19;
- ogni altra inadempienza o fatti qui non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termini dell'art.1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopra indicate, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione della scuola, in forma di lettera raccomandata.
Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, la DITTA sarà tenuta al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'IIs "S. Allende" dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

Art. 31 - Disposizioni in materia di sicurezza

La DITTA garantisce che le apparecchiature e tutti i materiali forniti siano conformi a tutte le leggi vigenti, con particolare riferimento a quelle della sicurezza delle attrezzature, quelle relative alla tutela dell'ambiente e alla sicurezza dei posti di lavoro.
La DITTA è tenuta a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate nel corso delle attività previste dal presente capitolato le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica con particolare riferimento alla normativa del D. Lgs. 626/94 e D. Lgs.81/2008 e s.m.i. e alla direttiva macchine, impianti ed attrezzature di lavoro.
La DITTA dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di mezzi ed indumenti di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi.

ART. 32 – Indennità d'uso

Sono a carico del gestore il pagamento di un'indennità d'uso alla CMM e i rispettivi oneri, tasse generali e speciali, compresa la tassa di smaltimento rifiuti, per quanto di competenza, come previsto da delibera del Consiglio Provinciale (atti n. 89368/5.5/2013/40, nota n° 138776/5.5/2012/31 del 29/05/2013 e n° 118791/6.6/2015/6 del 7 maggio 2015 e successive integrazioni).
Il canone annuo è determinato dalla Giunta Provinciale in base alla consistenza della popolazione scolastica, comprendente il corpo docente, amministrativo e personale vario e alunni presente nell'edificio al 30 settembre dell'anno scolastico precedente quello di assegnazione.
L'importo calcolato sulla base dei parametri di riferimento stabiliti da Verbale della Giunta Provinciale, dovrà essere accreditato sull'apposito c/c postale intestato alla CMM servizi di tesoreria, indicando come causale "indennità d'uso a.s. 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022 per bar, presso l'IIs "S. Allende" – Milano con i riferimenti completi del gestore (DITTA) entro il

termine stabilito dalla CMM.

Ciascun anno, l'indennità d'uso sarà incrementata sulla base del 100% della variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per operai ed impiegati calcolata per il periodo dal 01/09 al 31/08 di ogni anno.
Il mancato pagamento dell'indennità d'uso, trascorsi 60 giorni dalla scadenza prevista, comporta l'automatica risoluzione del rapporto contrattuale.
A tal fine, copia del bonifico bancario dovrà essere trasmessa all'IIs "S. Allende" e agli Uffici della Città Metropolitana di Milano.
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 la Provincia procederà d'Ufficio con spese a carico del gestore.

Art. 33 - Contributo
Il contributo di € XXXX (minimo obbligatorio 2.500,00) così come risulta dall'offerta dovrà essere corrisposto all'IIs "S. Allende" in due rate di pari importo alle seguenti scadenze:

- giorno 1 settembre di ogni anno 50%;
- giorno 1 marzo di ogni anno 50%.

L'eventuale cambio della popolazione scolastica, sia in aumento che in diminuzione, non potrà essere pretesa per la revisione del contributo.
La DITTA si obbliga a pagare per intero il contributo stabilito senza mai poterlo scomputare e diminuire, qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti dell'IIs "S. Allende".
Il pagamento non potrà essere ritardato.

Art. 34 - Garanzie
Il Gestore, pena la decadenza dall'affidamento, si obbliga a costituire una garanzia fideiussoria bancaria di € 3.000,00 entro quindici giorni dalla sottoscrizione.
La garanzia si intende a favore dell'istituto a valere fino a trenta giorni successivi all'intera durata del contratto.

Art. 35 - Responsabilità per danni
Il Gestore è responsabile delle provviste, dei mobili, degli oggetti e degli attrezzi che si trovano nei locali a lui affidati in concessione, rimanendo la custodia e la conservazione a totale suo carico, rischio e pericolo. **Il Gestore** risponde direttamente ed indirettamente di ogni danno che, per fatto proprio o dei suoi dipendenti, possa derivare alla scuola o a terzi nonché per la responsabilità civile verso terzi.
A tal fine **il Gestore** è obbligato a provvedere, per tutta la durata del rapporto contrattuale, ad adeguata copertura assicurativa pari ad almeno € 1.500.000,00 (unmilionecinquecentomila/00) di massimale per danni a persone e/o a cose. Con riguardo all'inizio del rapporto, copia della relativa polizza dovrà essere consegnata all'Istituto entro 15 (quindici) giorni dalla stipula del contratto; in caso di mancato o tardivo rispetto di tale obbligo il contratto s'intende risolto di diritto. Ove la polizza avesse durata di inferiore al periodo di durata prevista dal contratto, il Gestore è obbligato a rinnovare la garanzia assicurativa senza soluzione di continuità e a consegnare all'Istituto copia della relativa polizza entro 15 (quindici) giorni successivi. Anche in tal caso, il mancato o tardivo rispetto di tale obbligo comporta la risoluzione del contratto.

Art. 36 - Spese
Tutte le spese e gli onerifiscali inerenti all'aggiudicazione ed al contratto, compresa la registrazione, sono a totale carico della DITTA.

Art. 37 - Foro competente
Per tutte le controversie di qualsiasi natura e genere che dovessero insorgere in ordine all'aggiudicazione

ed al servizio e che non potessero essere risolte in via bonaria dalle parti è **competente il Foro di Milano**.

Art. 38 - Norme di rinvio

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

ART. 39 – Rinnovo/disdetta

Il presente contratto di durata quinquennale può essere prorogato al massimo una volta a giudizio del CdI della scuola.

Si allegano al presente contratto le tabelle relative ai prodotti in vendita (all.A), alle marche (all. B)

Locali dati in consegna:

n. 1 locale bar
n. 2 retro-bar
n. 1 locale destinato a servizi igienici

Chiavi date in consegna

n. 2 copie chiavi dei locali.

MILANO_____Prot.____/C14

IL RAPPRESENTANTE LEGALE DELLA DITTA

……

_____

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

_____

Allegato 2: istanza di partecipazione

AL DIRIGENTE SCOLASTICO

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE

procedura negoziata per la gestione del servizio bar interno presso l'IIS "S: Allende" di Milano

CIG

Il/la sottoscritto/a_____nato/a _____

il_____residente a_____Via _____

codice fiscale_____nella sua qualità di _____

della ditta_____con sede in _____

telefono_____e-mail_____con codice fiscale /Part. IVA n° _____

CHIEDE

che la predetta ditta da lui rappresentata, possa presentare offerta per l'appalto di cui all'oggetto come (barrare la casella che interessa):

□ Impresa singola

□ Società _____

E DICHIARA

Di non trovarsi in nessuno dei casi di non ammissibilità previsti dall'articolo 6 lettera B del bando di gara.

Data _____

Firma leggibile

_____

Allegato 3: dichiarazione sostitutiva

AL DIRIGENTE SCOLASTICO
DELL'IIS "SALVADOR ALLENDE"
DI MILANO

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA
resa i sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445
[per i cittadini extracomunitari la dichiarazione deve essere resa anche nel rispetto dei limiti previsti dall'art.3 del medesimo DPR, commi 2, 3 e 4].

Con la predetta dichiarazione, il concorrente o suo procuratore, assumendone la piena responsabilità, dichiara quanto segue:

OGGETTO: procedura negoziata er la gestione del servizio bar interno presso l'IIs "S. Allende" di Milano

Il sottoscritto_____ residente nel Comune di_____ Provincia_____ Via/Piazza_____ nella qualità di (titolare dell' Impresa o Legale rappresentante dell'Impresa _____ con sede nel Comune di_____ Provincia_____ Via/Piazza_____ con codice fiscale numero_____ e con partita I.V.A. numero _____ telefono_____ e-mail_____) consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'articolo 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre le sanzioni amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi,

DICHIARA

a) di essere iscritta alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (o equivalenti in paesi dell'UE), per l'attività oggetto della presente gara indicando inoltre:
- la natura giuridica _____
- la denominazione_____
- la sede legale_____
- la data inizio attività_____
- l'oggetto attività_____
- i dati anagrafici del titolare o in caso di Società di tutti gli Amministratori muniti di potere di rappresentanza:
  _____
  _____
  _____
  _____
- codice fiscale_____
- partiva I.V.A. _____

b) di non trovarsi in alcuna delle situazioni di esclusione dalla partecipazione alla gara come di seguito specificato:
Requisiti di ordine generale
a) in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di cui all'articolo 186-bis del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di talisituazioni;
b) nei cui confronti è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 (ora art. 6 del decreto legislativo n. 159 del 2011 - n.d.r.) o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575 (ora art. 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011 - n.d.r.); l'esclusione e il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; i soci o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società;
c) nei cui confronti è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure 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; è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18; l'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; dei soci o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro

soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata; l'esclusione e il divieto in ogni caso non operano quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima; *[Questa dichiarazione deve essere prestata dal titolare o dal direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; dai soci o dal direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dai soci accomandatari o dal direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; dagli amministratori muniti di potere di rappresentanza o dal direttore tecnico o dal socio unico, ovvero dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio].*

d) che hanno violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19marzo 1990, n. 55; l'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa;

e) che hanno commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

f) che, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, hanno commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;

g) che hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;

h) nei cui confronti, ai sensi del comma 1-ter, risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;

i) che hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;

l) che non presentino la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, salvo il disposto del comma2;

m) nei cui confronti è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del d.lgs. n. 81 del 2008;

c) di aver tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione dei lavori, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;

d) di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente

oppure

di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente

oppure

di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente

(**le dichiarazioni sono alternative**: **deve essere barrata la parte che non interessa**);

e) di essere in possesso dei requisiti morali e professionali per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;

f) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a provvedere a tutti gli adempimenti necessari all'erogazione del servizio nel rispetto delle disposizioni amministrative e sanitarie vigenti in materia;

g) di aver preso visione della Bozza di Contratto per la gestione del servizio bar e di accettarla in toto;

h) di aver preso visione del Listino dei generi obbligatorio e di accettarlo in ogni sua voce;

i) di aver visitato gli spazi relativi al bar e di aver preso atto del loro stato;

l) di essere a conoscenza che la popolazione scolastica può subire oscillazioni e che gli utenti ed il personale dell'Istituto accedono al servizio bar sulla base di scelte del tutto individuali;

m) di aver assunto ogni informazione circa il canone di concessione dovuto alla Città Metropolitana nonché ogni informazione circa la situazione di conformità degli spazi, degli impianti fissi e delle eventuali attrezzature disponibili;

n) di applicare il sistema di controllo e di valutazione HACCP;

o) di costituire la garanzia fideiussoria;

p) di assumere gli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari;

q) di essere a conoscenza che la Stazione Appaltante dispone di distributori automatici di alimenti e bevande non ricompresi nel presente bando;

r) di non trovarsi in nessuna delle situazioni di cui all'articolo 6 lettera B (soggetti non ammessi).

Il sottoscritto dichiara altresì di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

oppure

di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

oppure

di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e, di aver formulato l'offerta autonomamente.

Data _____

Firma leggibile

_____

ALLEGATO: copia fotostatica di un documento d'identità in corso di validità.

Allegato A: offerta tecnica

AL DIRIGENTE SCOLASTICO

BANDO DI GARA PROCEDURA NEGOZIATA PER LA CONCESSIONE del SERVIZIO BAR INTERNO - CIG Z551E9AB40

……

(intestazione soggetto offerente)

A.1 – Referenze: Esperienza pregressa nella gestione bar	
Servizio prestato presso …… **Servizio in essere presso** …….	Max 5 punti
dal _____ al _____	Max 2 punti
(Descrizione Attività - Ente/Istituto Scolastico)	
dal _____ al _____	Max 2 punti
(Descrizione Attività - Ente/Istituto Scolastico)	
dal _____ al _____	Max 2 punti
(Descrizione Attività - Ente/Istituto Scolastico)	
dal _____ al _____	Max 2 punti
(Descrizione Attività - Ente/Istituto Scolastico)	
dal _____ al _____	Max 2 punti
(Descrizione Attività - Ente/Istituto Scolastico)	Tot 15 punti

A.2 – Piano di sanificazione: Piano dettagliato sulle modalità di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature e sulla relativa periodicità da allegare	
SI	**NO**

A.3 – Prodotti speciali:		**A.4 – Certificazioni**	
☐ **prodotti mercato equosolidale e biologici**	☐ **prodotti per celiaci, diabetici. ecc.**	☐ ISO 22000:2005	☐ ISO 9001:2008 ☐ ISO 9001:2015

N.B. ISO 9001:2008 ed ISO 9001:15 sono alternative e non cumulative

Data_____

il titolare / legale

rappresentante/procuratore DELLA

DITTA/SOCIETA'

……

Allegato B: offerta economica

AL DIRIGENTE SCOLASTICO
DELL'IIS ALLENDE - MILANO

BANDO DI GARA PER LA CONCESSIONE del SERVIZIO BAR INTERNO - CIG Z551E9AB40

B.1 – Somma prezzi "pesati"					
TIPOLOGIA DI PRODOTTO	**MARCHE**	**Peso (g) Capacità (cc)**		**PREZZO OFFERT0 IN €**	**COEFF.**
PANINI CON:	IL PANE SARA' DI TIPO FRANCESE, ARABO O ROSETTA, FRESCO DI FORNO E DEL PESO NON INFERIORE A 70 g . I PANINI DOVRANNO ESSERE PREPARATI IN GIORNATA E NON PRECONFEZIONATI.				
1.Prosciutto cotto scelto	**Prosciutto crudo**: Citterio – Rovagnati – Ferrarini – Negroni – Vismara - Principe **Prosciutto cotto:** Citterio - Rovagnati, - Parmacotto - Ferrarini – Raspini – Motta - Prinicpe **Coppa:** Piacentina DOP - Gualerzi di Parma **Salame:** Negronetto - Casa Modena – Galbanetto - Raspini - Galbani **Pancetta**: Gualerzi di Parma - Piacentina DOP – Raspini - Volpi **Mortadella:** Bologna - Casa Modena **Speck:** Sudtiroler speck - Sanfter Alto Adige – **Formaggi:** Galbani – Invernizzi – Prealpi – Cademartori – Locatelli – Polenghi – Mauri **Farcitura**: Ponti - Polli **Maionese**: Craft - Calvè **Passata di pomodoro**: Mutti – Cirio - De Cecco **Tonno**: Rio Mare – Nostromo – Star – Alco **Cotoletta:** AIA	40 g			4
2.Bologna DOP		40 g			3
3.Coppa DOP		40 g			2
4.Salame DOP		40 g			3
5.Pancetta DOP		40 g			2
6.Prosciutto crudo DOP		40 g			4
7.Bresaola IGP		40 g			2
8.Formaggio		40 g			1
9.Mozzarella e pomodoro		50 – 50 g			2
10.Tonno e pomodoro		30 – 50 g			1
11.Prosciutto cotto e formaggio		25 – 25 g			4
12.Prosciutto crudo DOP e mozzarella		30 – 20 g			4
13. Cotoletta di pollo		100 g			4
14.Mozzarella, melanzane e zucchine		50 – 50 g			2
PIZZE, FOCACCE, TOAST:	LE PIZZE E LE FOCACCE DOVRANNO ESSERE FRESCHE DI FORNO - PER I TOAST SI USERA' PAN CARRE' - LA PIADINA DOVRA' AVERE UN PESO NON INFERIORE A gr. 110				
15.Pizza piccola	fresca di forno	100 g			4
16.Focaccia		100 g			4
17.Pizza grande		200 g			4
18.Toast prosciutto cotto scelto e formaggio	rif. marche panini	25 – 25 g			3
19.Focaccia ripiena con prosciutto cotto scelto e formaggio		30 – 30 g			4
20.Piadina con prosciutto crudo DOP e pomodoro		30 – 50 g			3
21.Piadina con formaggio, melanzane e zucchine		30 – 50 g			3
22.Piadina con prosciutto cotto scelto e formaggio		40 – 40 g			3
INSALATONE E PIATTI UNICI:	COMPRESO IL PANINO				
23.Lattuga, mozzarelline, pomodorini, tonno	rif. marche panini	50 – 50 – 75 – 50 g			2
24.Prosciutto crudo DOP e mozzarella		40 – 60 g			2
25.Zucchine, peperoni, melanzane		60 – 60 – 60 g			2
26.Caprese: pomodoro, mozzarella		40 – 80 g			2
PASTICCERIA:	LA PASTICCERIA DOVRA' ESSERE FRESCA DI FORNO				
27.Cornetto dolce/salato fresco di forno	fresca di forno	60 g			4
28.Brioche fresca di forno		60 g			4
YOGURT E FRUTTA:					
29.Yogurt alla frutta intero o magro	Granarolo, Danone, Parmalat, Yomo, Centrale del Latte di Milano, Sterzing-Vipiteno	125 g			2
30.Yogurt bianco intero o magro		125 g			2
31. Frutta fresca di stagione		Un pezzo			2

SNACK:					
32.Mini Ritz	Saiwa	50 g			3
33.Kinder Bueno	Ferrero	45 g			4
34.Wafer	Loacker	45 g			3
35.Patatine confezionate	PAI – San Carlo – PATA – PAC	30 g			4
36.caramelle e chewing-gum	Perfetti, Ambrosoli, Perugina				4
BIBITE:	E' VIETATA LA SOMMINISTRAZIONE DI ALCOLICI AI SENSI DEL D.Lgs. 81/2008 ART.36				
37.Acqua minerale (naturale e gasata)	Levissima, Ferrarelle, Boario, Norda, Sant'Anna, San Benedetto, Sant' Antonio, Vera	500 cc			4
38.The freddo	Lipton, Star, Estathè, San Benedetto	200 cc			3
39.The freddo		330 cc			2
40.Bevande analcoliche - lattina (coca cola, aranciata ecc)	Coca Cola, Fanta, Sprite, Recoaro, Crodo, San Pellegrino	330 cc			4
41.Succhi di frutta	Zuegg, Yoga, Derby, Columbus	125 cc			2
42.Spremuta a vista di agrumi	100% frutta fresca senza aggiunta di acqua	250 cc			1
CAFFETTERIA:					
43.Caffè (macchiato se richiesto)	Lavazza, Milano, Hardj, Kimbo, Portmoka, Mokarabia	7 g di macina			4
44.Caffè decaffeinato (macchiato se richiesto)	Hag, Lavazza	7 g di macina			2
45.Cappuccino (latte fresco – caffè)	Caffè: Lavazza, Milano, Hardj, Kimbo, Portmoka, Mokarabia Latte fresco: Granarolo, Centrale del Latte di Milano, Parmalat, Latte Milano	160cc–7cc di macina			3
46.Caffèlatte (latte fresco – caffè)		200cc–7cc di macina			3
47.Cioccolata in tazza	Royal, Cameo, Perugina	166 cc			2
48.The	Twining, Lipton, Star	bustina da gr.1,50			3
49.Camomilla (bustina da gr.1,50)	Sogni d'oro, Bonomelli	bustina da gr.1,50			1
50.Latte fresco in bicchiere	Granarolo, Centrale del Latte di Milano, Parmalat, Latte Milano	200 cc			1

B.2 – Contributo

Contributo all'istituzione scolastica		
Al contributo più alto verranno attribuiti max 5 punti. Il punteggio per gli altri concorrenti sarà attribuito in modo direttamente proporzionale al miglior contributo secondo la seguente formula: Punteggio = Contributo da valutare x 5 /Migliore contributo.		---------- ,----
	in lettere	**in cifre**

Data_____

il titolare / legale rappresentante/procuratore

DELLA DITTA/SOCIETA' .....

_____

Firma leggibile del legale rappresentante

SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE A CURA DELLA COMMISSIONE

BANDO DI GARA PER LA CONCESSIONE del SERVIZIO BAR INTERNO - CIG Z551E9AB40

Soggetto offerente: ……

A.1 – Referenze: Esperienza pregressa nella gestione bar		
Referenze (5 punti)	**Contratto in essere presso:**	**Avere prestato servizio presso:**
Numero referenze ultimi 10 anni	**Punteggio per ogni referenza**	**TOTALE PUNTI REFERENZE**
……	**2 (max 5 punti)**	**……**

A.2 – Piano di sanificazione: Piano dettagliato sulle modalità di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature e sulla relativa periodicità		
Piano dettagliato	**Punteggio per presenza piano dettagliato**	**TOTALE PUNTI PIANO DI SANIFICAZIONE**
…… sì /no	**5**	**……**

A.3 – Prodotti speciali: si propongono prodotti del mercato equosolidale e biologici?		
Presenza di prodotti speciali	**Punteggio per presenza dei prodotti speciali**	**TOTALE PUNTI PRODOTTI SPECIALI**
Prodotti mercato equosolidale e biologici **……** si/no	**2**	**……**
Prodotti per celiaci, diabetici, ecc. **……** si/no	**3**	**……**

A.5 – Certificazioni			
Tipo di certificazione		**Punteggio per certificazioni**	**TOTALE PUNTI IDONEITA' ORGANIZZAZIONE**
ISO 22000:2005		**7**	**……**
ISO 9001:2008	ISO 9001:2015	**3 punti per ISO 2008; punti per ISO 2015** n.b.: ISO 9001:2008 e ISO 9001:2015 sono alternative e non cumulative	**……**

B.1 – Somma prezzi pesati	**Somma prezzi pesati**	**Punteggio**
All' offerta con la "somma prezzi pesati" più bassa, denominata "OFFERTA MIGLIORE", verranno attribuiti 60 punti. Per le altre offerte il punteggio verrà attribuito in modo inversamente proporzionale all'"offerta migliore" secondo la seguente formula: Punteggio = "OFFERTA MIGLIORE" x 60/ Offerta da valutare.		
B.2 – Contributo all'istituzione scolastica	**Contributo offerto**	**Punteggio**
Al contributo più alto verranno attribuiti 5 punti. Il punteggio per gli altri concorrenti sarà attribuito in modo direttamente proporzionale al miglior contributo secondo la seguente formula: Punteggio = contributo da valutare x 5/Miglior contributo.	_____, _____	……

PUNTEGGIO COMPLESSIVO _____ **IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE**

Milano _____