



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "A. AVOGADRO"

(ENTE DOTATO DI PERSONALITÀ GIURIDICA E DI AUTONOMIA AMMINISTRATIVA, ORGANIZZATIVA e DIDATTICA - R. D. 24.08.1933 N. 21933 - DP. N. 3917-P/C16 DEL 7.3.2000)


C.A.P. 10124 - TORINO - Corso S. Maurizio, 8 - Tel. 011 81.53.611 fax 011 81.53.750 Cod. Mec. TOIS05100C

E-Mail Certificata: tois05100c@pec.istruzione.it E-Mail ordinaria: tois05100c@istruzione.it

Codice Fiscale 97550230011

Prot. N° 4701/2019

Del 31/05/2019

	<p>GARA INFORMALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTICOLI 36, COMMA 2°, LETT. B), E 164-173 D. LGS. N. 50 del 18/04/2016 DEL SERVIZIO BAR-RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO I.I.S. “AVOGADRO” DI TORINO</p>	 <p>GLOBE CERTIFICAZIONI N. 228 QM UNI EN ISO 9001:2015 N. 228 OH BS OHSAS 18001:2007</p>		
<p>ENTE APPALTANTE ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “AMEDEO AVOGADRO” CORSO SAN MAURIZIO, 8 – 10124 TORINO Tel 011/8153611 - Fax 0118153700</p>				
<p>UFFICIO TECNICO</p>		<p>Rif. Tel.: 01181.53.615 01181.53.611 Fax 01181.53.705 E_mail: lvalente@itisavogadro.it</p>		
<p>A L L E G A T I</p>				
Nome file	Descrizione	Rev	Descrizione Revisioni	Data
Allegato A	Piante e Layout Locali Bar e Mensa	0		31/05/2019
Allegato 1	Dichiarazione sostitutiva documentazione amministrativa	0		31/05/2019
Allegato 2	Dichiarazione di offerta tecnica	0		31/05/2019
Allegato 3	Dichiarazione di offerta economica	0		31/05/2019



INDICE



INDICE	1
CAPO 1 PRESENTAZIONE GENERALE DELLA GARA INFORMALE	3
1.1 Scheda introduttiva.....	3
CAPO 2 OGGETTO DELLA GARA.....	4
CAPO 3 DURATA DELLA CONCESSIONE.....	4
CAPO 4 SOGGETTI AMMESSI	4
CAPO 5 ADEGUAMENTO LOCALI	4
CAPO 6 PERSONALE.....	5
CAPO 7 ATTREZZATURE.....	5
CAPO 8 NORME IGIENICHE	5
CAPO 9 ONERI	6
CAPO 10 PERIODO DI VINCOLO DELL'AGGIUDICAZIONE	7
CAPO 11 ORARIO E PERIODI DI CHIUSURA	7
CAPO 12 PULIZIA	7
CAPO 13 UTENZA.....	8
CAPO 14 DIVIETI.....	8
CAPO 15 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.....	8
CAPO 16 MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA.....	9
Art. 16.1 Busta n. 1 – Documentazione amministrativa.	9
Art. 16.2 Busta n. 2 - Offerta tecnica.....	10
Art. 16.3 Busta n. 3 - Offerta economica.....	11
CAPO 17 FASI DELLA PROCEDURA SELETTIVA.....	12
CAPO 18 AGGIUDICAZIONE.....	13
CAPO 19 ESCLUSIONE DALLA PROCEDURA DI GARA.....	13
CAPO 20 CLAUSOLA RISOLUTIVA DEL CONTRATTO.....	13



GARA INFORMALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE,
 AI SENSI DEGLI ARTICOLI 36, COMMA 2°, LETT. B), E 164-173
 D. LGS. N. 50 del 18/04/2016 DEL SERVIZIO BAR-
 RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO
 I.I.S. "AVOGADRO" DI TORINO

Pagina 2
 di Pagine 20



CAPO 21	CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	14
CAPO 22	CONCESSIONE DEI LOCALI	14
CAPO 23	STATO DEI LOCALI E INTERVENTI DI MANUTENZIONE	14
CAPO 24	CUSTODIA DEI LOCALI E SPAZI LIMITROFI	15
CAPO 25	ALLESTIMENTO LOCALI E PUNTI DI DISTRIBUZIONE.....	15
CAPO 26	DISTRIBUTORI AUTOMATICI.....	15
CAPO 27	CONDIZIONI DEL SERVIZIO.....	16
CAPO 28	PREZZI	16
CAPO 29	OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	17
CAPO 30	POLIZZE ASSICURATIVE.....	17
CAPO 31	RAPPORTI DI LAVORO.....	18
CAPO 32	SICUREZZA.....	18
CAPO 33	CONTROLLI.....	19
CAPO 34	CASO DI SCIOPERO.....	19
CAPO 35	SUBAPPALTO.....	19
CAPO 36	DIVIETO DI SUBCONCESSIONE E CESSIONE DI CONTRATTO	19
CAPO 37	REGOLE PER LE COMUNICAZIONI.....	19
CAPO 38	RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO AMMINISTRATIVO	19
CAPO 39	TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI - INFORMATIVA	20
CAPO 40	CONTROVERSIE CONTRATTUALI.....	20

 	<p>GARA INFORMALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTICOLI 36, COMMA 2°, LETT. B), E 164-173 D. LGS. N. 50 del 18/04/2016 DEL SERVIZIO BAR- RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO I.I.S. "AVOGADRO" DI TORINO</p>	<p>Pagina 3 di Pagine 20</p>
---	--	----------------------------------

CAPO 1 PRESENTAZIONE GENERALE DELLA GARA INFORMALE

1.1 Scheda introduttiva

Oggetto	Descrizione
Normativa di riferimento	D.Lgs n. 50 del 18/04/2016 ai sensi degli articoli 36, comma 2°, lett. b), 164-173 (Codice dei contratti pubblici relativa a lavori, servizi e forniture)
Amministrazione Concedente	Istituto d'Istruzione Superiore A. Avogadro (di seguito Istituto)
Indirizzo Amministrazione	C.so San Maurizio, 8 – 10124 Torino – TO
PEC Amministrazione	tois05100c@pec.istruzione.it
Sito internet	http://www.itisavogadro.it/
Accesso elettronico alle informazioni	https://sites.google.com/a/itisavogadro.it/istituto-avogadro/amministrazione-trasparente/bandi-di-gara-e-contratti/bandi
Oggetto della concessione	Affidamento quinquennale in concessione del servizio bar, ristorazione e distributori automatici dell'I.I.S. Avogadro in C.so San Maurizio, 8 in Torino con 1550 studenti e 225 personale a cui le Ditte invitate e concorrenti devono attenersi scrupolosamente.
Durata della concessione	Cinque anni dal 01/09/2019 al 31/08/2024, con possibilità di ripetizione del servizio per ulteriori cinque anni, previa valutazione delle condizioni di affidamento e della sussistenza dei requisiti.
Importo del canone annuo	€ 25.294,66 relativo ai parametri A.S.2018/19 deliberati dalla Città Metropolitana
Procedura di scelta del contraente	Gara informale aperta, ai sensi dell'art. 36, comma 2°, lett. b) D. Lgs n. 50 del 18/04/2016
Criterio di aggiudicazione	Offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi del combinato disposto tra gli articoli 30, 95 e 173 D. Lgs n. 50 del 18/04/2016
Termini per la ricezione delle offerte	14/06/2019
Termine per il sopralluogo obbligatorio	10/06/2019
Vincoli	L'offerta non sarà vincolante per l'Istituto. Sarà insindacabile diritto dell'Istituto quello di procedere all'aggiudicazione definitiva, anche nel caso di una sola offerta valida, nonché quello di non procedervi affatto, qualora nessuna offerta risultasse conveniente o idonea in relazione all'oggetto della presente gara informale.
Modalità di apertura delle offerte	Come previsto nel presente disciplinare di gara
Responsabile Unico del procedimento (R.U.P)	Dirigente Scolastico – Prof. Tommaso DE LUCA
Referente dell'Istituto per chiarimenti sulla gara	Direttore Amministrativo – Maria Rosa RICALDONE
Modalità di comunicazione	Le comunicazioni in merito alla presente gara dovranno avvenire esclusivamente mediante PEC, raccomandata o mediante agenzia di recapito autorizzata o a mano.

 	<p>GARA INFORMALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTICOLI 36, COMMA 2°, LETT. B), E 164-173 D. LGS. N. 50 del 18/04/2016 DEL SERVIZIO BAR- RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO I.I.S. "AVOGADRO" DI TORINO</p>	<p>Pagina 4 di Pagine 20</p>
---	--	-----------------------------------

CAPO 2 OGGETTO DELLA GARA

La presente gara informale ha per oggetto la concessione del servizio di gestione del bar, servizio ristorazione e dei distributori di cibi e bevande analcoliche, all'interno dell'I.I.S. "Avogadro" nella sede di C.so San Maurizio, 8 a Torino.

CAPO 3 DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione ha la durata di cinque (5) anni, (dal 01/09/2019 al 31/08/2024). La concessione potrà essere ripetuta per ulteriori cinque (5) anni previa verifica (i) delle condizioni di affidamento; (ii) della normativa vigente; (iii) della sussistenza dei requisiti (iv) dell'accordo tra le parti e (v) dopo aver acquisito il parere favorevole del Consiglio d'Istituto.

In caso di parere negativo del Consiglio d'Istituto, il contratto scadrà al 31/08/2024 e si procederà ad espletare nuova procedura di gara.

CAPO 4 SOGGETTI AMMESSI

Ai sensi degli articoli, 30, 36 e 173 D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016, la scelta del concessionario deve avvenire nel rispetto dei principi desumibili dal Trattato dell'Unione Europea e dei principi di trasparenza, adeguata pubblicità, non discriminazione, parità di trattamento, mutuo riconoscimento, proporzionalità, mediante gara informale aperta rivolta a soggetti qualificati, che abbiano già svolto servizio bar e ristorazione, in relazione all'oggetto della concessione e con predeterminazione dei criteri selettivi.



CAPO 5 ADEGUAMENTO LOCALI

La ditta aggiudicatrice dovrà impegnarsi ad allestire, a proprie spese e come richiesto dalla normativa vigente, i locali destinati ad ospitare il bar e lo spazio da utilizzare per la preparazione dei prodotti somministrati. Inoltre dovrà provvedere a delimitare l'area adiacente al bar mediante struttura idonea durante il periodo di insediamento. Ogni modifica, comunque sempre preventivamente autorizzata dall'I.I.S. Avogadro e dall'Ente proprietario dell'immobile (Città Metropolitana di Torino), sarà a totale carico e spese della ditta aggiudicatrice. Al gestore verrà affidato il locale dotato di punti acqua e luce oltre all'impianto di riscaldamento. **Inoltre le Ditte dovranno obbligatoriamente recarsi presso lo stabile dell'Istituto per prendere diretta visione dei locali e delle condizioni e circostanze generali** e particolari che possono influire nella determinazione delle condizioni contrattuali, della stima, progettazione e realizzazione degli impianti, degli arredi, delle attrezzature e quant'altro necessario per l'erogazione del servizio.

Per le visite di sopralluogo, le Ditte concorrenti, potranno rivolgersi al responsabile dell'Ufficio Tecnico Prof. Luciano Valente telefonando al 011 8153615 oppure scrivendo al seguente indirizzo lvalente@itisavogadro.it indicando la denominazione della Ditta, la data e l'orario proposto.

Nella redazione e compilazione delle offerte le Ditte concorrenti dovranno attenersi a tutte le norme e le prescrizioni della presente gara, oltre che alle condizioni di fatto e di luogo rilevabili attraverso i sopralluoghi.

Non potranno essere sollevate eccezioni per la mancata visione dello stato dei luoghi.

 	<p>GARA INFORMALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTICOLI 36, COMMA 2°, LETT. B), E 164-173 D. LGS. N. 50 del 18/04/2016 DEL SERVIZIO BAR- RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO I.I.S. "AVOGADRO" DI TORINO</p>	<p>Pagina 5 di Pagine 20</p>
---	--	-----------------------------------

CAPO 6 PERSONALE

La ditta aggiudicatrice deve assicurare la completa attivazione del servizio all'utenza dalla data del primo settembre 2019. Il periodo 15/7/2019 al 31/08/2019 è destinato alla predisposizione e organizzazione del servizio. Ogni e qualsiasi responsabilità, anche di natura fiscale, connessa all'espletamento del servizio farà capo alla ditta aggiudicatrice la quale opererà con la più completa autonomia e indipendenza con personale proprio, che dovrà essere regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni obbligatorie. La ditta si assumerà la responsabilità in ordine alla puntuale osservanza delle norme concernenti l'infortunistica e la tutela della salute dei lavoratori (D.L.vo 81/08 et alia) nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia di rapporto di lavoro subordinato, nonché di igiene, sanità e sicurezza dei locali e degli impianti utilizzati. La ditta aggiudicatrice dovrà offrire un servizio di distribuzione con caratteristiche di qualità e di impiegare un numero congruo d'addetti, soprattutto nell'intervallo. I nominativi e gli estremi della relativa documentazione del personale suddetto dovranno essere comunicati al Dirigente Scolastico dell'I.I.S. Avogadro presentando copia del documento di identità.

CAPO 7 ATTREZZATURE

Tutti i macchinari necessari (attrezzature, arredi, infrastrutture e quant'altro) per lo svolgimento del servizio bar e ristorazione dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicatrice. Eventuali modifiche dello stato dei luoghi assegnati sono a totale carico e spese della ditta aggiudicatrice e comunque non potranno essere effettuate senza preventiva autorizzazione dell'Istituto e dell'Ente proprietario dell'immobile (Città Metropolitana di Torino).

Al momento della naturale scadenza od in caso di recesso per qualsivoglia motivo, di una delle parti, la ditta aggiudicataria dovrà rendere liberi i locali adibiti alla somministrazione dei servizi appaltati entro 30 gg. successivi alla sospensione del servizio per comunicazione di recesso. In ciascun caso entro il termine stabilito sarà sua cura e carico la rimozione di tutte le attrezzature, macchinari e dotazioni esistenti che rimarranno di sua esclusiva proprietà.

CAPO 8 NORME IGIENICHE

La ditta aggiudicatrice assicura l'osservanza di tutte le norme igieniche vigenti sia nel locale bar/ristorazione, sia nel magazzino. Assicura altresì che tutta la merce fornita sarà di buona qualità e che la pezzatura ed il peso della stessa non saranno inferiori a quanto previsto nell'Allegato 3. In merito a tali assicurazioni la ditta assume la diretta responsabilità solleva inoltre l'I.I.S. Avogadro da qualsiasi danno provocato agli utenti del servizio in relazione alla fornitura, preparazione e distribuzione dei prodotti. A maggior garanzia di adempimento delle obbligazioni assunte, la ditta aggiudicataria stipulerà per la durata del contratto, con primarie compagnie assicuratrici, una polizza a copertura della responsabilità civile verso terzi con massimali non inferiori a 1 milione di Euro.

CAPO 9 ONERI

- Le richieste di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalla Legge, gli originali o copie autentiche, di dette autorizzazioni dovranno essere consegnati all'Amministrazione;
- Le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti a contratti di lavoro.
- Le imposte e tasse comunque derivanti dall'assunzione del servizio.
- Gli oneri di spesa richiesti dall'Ente proprietario Città Metropolitana di Torino secondo proprie deliberazioni, e che possono essere assoggettate ad aggiornamenti in base alle deliberazioni del Consiglio Metropolitan; per l'anno Scolastico 2018/2019 il canone concessione e rimborso spese annui è quello riportato nella seguente tabella:

<i>Descrizione</i>	Anno di riferimento	
	2018/2019	
<i>Energia elettrica</i>	€ 2,02*allievi (1500)	€ 3.030,00
<i>Acqua</i>	€ 0,24*allievi (1500)	€ 360,00
<i>Riscaldamento BAR</i>	€ 8,10*m ² (90)	€ 729,00
<i>Riscaldamento mensa</i>	€ 8,10*m ² (100)	€ 810,00
<i>Canone di concessione bar</i>	€ 0,14*(m ² /2)* 1500)	€ 9.450,00
<i>Canone di concessione mensa</i>	€ 0,14*(m ² /2)* 1500)	€ 10.500,00
<i>Distributore automatico per alimenti solidi con o senza refrigeratore.</i>	€ 207.83*2 (n° distributori)	€ 415,66
TOTALE		€ 25.294,66

- Per lo svolgimento del servizio l'Amministrazione concede in uso per l'intera durata del contratto i locali di cui alle planimetrie allegate (Allegato A) che comprende:
PER IL SERVIZIO RISTORAZIONE
Di cui uso esclusivo mq. 100 (cento).
PER IL SERVIZIO BAR
Di cui uso esclusivo mq. 90 (novanta).
- Gli importi derivanti dai canoni relativi alla concessione locali di spettanza alla Provincia di Torino e di esclusività generale di competenza dell'Istituto "Avogadro" dovranno essere versati anticipatamente in rate quadrimestrali con scadenza 5/settembre – 5/gennaio e 5/maggio direttamente all'Istituto BANCA POPOLARE di SONDRIO su C.C. 000060004X69 IBAN IT 70 Q 05696 01000 000060004X69 o altro riferimento che dovesse essere notificato nel corso del tempo.



GARA INFORMALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE,
AI SENSI DEGLI ARTICOLI 36, COMMA 2°, LETT. B), E 164-173
D. LGS. N. 50 del 18/04/2016 DEL SERVIZIO BAR-
RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO
I.I.S. "AVOGADRO" DI TORINO

Pagina 7
di Pagine 20

CAPO 10 PERIODO DI VINCOLO DELL'AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicatario è vincolato alla propria offerta per 365 giorni dalla data di decorrenza del contratto 01/09/2019. Il recesso anticipato rispetto ai termini comporterà comunque il pagamento alla scuola dell'intero canone corrispondente all'intero anno scolastico.

CAPO 11 ORARIO E PERIODI DI CHIUSURA

L'erogazione del servizio bar dovrà avvenire in tutti i giorni di apertura della scuola per le attività didattiche comprese attività non convenzionali (elezioni, esami, corsi vari, incontri con le famiglie, ecc.), ancorché vi siano particolari sospensioni o attenuazioni di tali attività, con orario 7.30 – 21.00 dal lunedì a venerdì e 7.30 – 16.00 il sabato. Servizi oltre tali orari per particolari manifestazioni dovranno essere garantiti. L'istituto si impegna a comunicare tali necessità con due giorni lavorativi di anticipo. L'interruzione del servizio bar e ristorazione è prevista nei giorni di chiusura dell'edificio scolastico secondo il calendario scolastico annuale e dal quinto giorno successivo il termine degli esami di Stato e fino al 31 agosto.

L'I.I.S. Avogadro non assume alcun obbligo di preavviso in caso di scioperi e riduzioni di orario, ma si impegna a dare fattiva collaborazione con il gestore.

Il locale ristorazione dovrà essere accessibile agli studenti che consumino cibo portato da casa;

Saranno consentite al suo interno attività ricreative come lettura, gioco degli scacchi e di società, almeno fino alle ore 15.00.



La Ditta non potrà avanzare eccezioni o pretese di sorta per eventuali sospensioni del servizio, dovute ad interventi straordinari per lavori di manutenzione, calamità naturali, ordini prefettizi comunali o ministeriali.

CAPO 12 PULIZIA

La pulizia dovrà essere giornaliera per il locale cucina e comunque, dopo ogni pasto o turno di servizio, di tutti i locali della ristorazione e del bar, dei servizi igienici, ivi compreso gli arredi nonché i serramenti e i vetri nonché la parte del corridoio di fronte ai locali adibiti al servizio di bar e di ristorazione, sono a carico esclusivo della ditta aggiudicatrice. A tale scopo nell'area dovranno essere installati appositi contenitori idonei alla raccolta differenziata. Le pulizie dovranno rispettare le **NORME** e leggi vigenti e il piano predisposto HACCP. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti prodotti, sia nella fase di preparazione, di vendita e di consumo, devono essere effettuati e gestiti in modo differenziato e sono ad esclusiva cura del gestore.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere, almeno 3/4 volte all'anno, a fare effettuare da ditte specializzate, la deblattizzazione e la derattizzazione di tutti i locali, consegnando all'Amministrazione i relativi certificati di avvenuta disinfestazione. È fatto divieto di accatastare all'interno dei locali e nell'area circostante residui, rifiuti e/o materiali in disuso che dovranno essere immagazzinati in appositi contenitori esterni messi a disposizione dall'Amministrazione.

La fornitura dei prodotti occorrenti per la manutenzione e la pulizia è a carico del gestore, il quale avrà la responsabilità dell'uso dei prodotti che devono essere assolutamente privi di tossicità

 	<p>GARA INFORMALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTICOLI 36, COMMA 2°, LETT. B), E 164-173 D. LGS. N. 50 del 18/04/2016 DEL SERVIZIO BAR- RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO I.I.S. "AVOGADRO" DI TORINO</p>	<p>Pagina 8 di Pagine 20</p>
---	--	-----------------------------------

CAPO 13 UTENZA

Il servizio di ristoro è riservato:

- agli studenti dell'Istituto e alle loro famiglie sia del Corso Diurno che del Corso Serale e al Personale Docente e A.T.A, ai partecipanti a corsi, convegni e altre iniziative organizzate o meno dalla scuola;
- ai commissari d'esami ed ai partecipanti di eventuali concorsi che si dovessero svolgere nella scuola anche se organizzati da altri Enti esterni;
- persone che per diverse ragioni sono autorizzate ad operare all'interno della scuola.

Gli studenti possono accedere al bar durante l'intervallo e negli orari previsti dal Regolamento d'Istituto. È fatto espresso divieto alla ditta aggiudicataria di consentire la fruizione del servizio a persone diverse da quelle sopra elencate.

CAPO 14 DIVIETI

Nell'erogazione del servizio è fatto espresso divieto di:

- Vendere bevande alcoliche e/o superalcoliche;
- Esplicare lotterie o similari all'interno dell'I.I.S. Avogadro;
- Praticare prezzi diversi da quelli riportati sul listino esposto all'interno del locale bar, in luogo ben visibile al pubblico;
- Distribuire agli allievi bibite per l'asporto in contenitori di vetro o ceramica (le bevande in contenitori di vetro debbono essere consumate dagli allievi solamente nel locale bar);
- Fumare nei locali concessi in uso;
- Vendere prodotti diversi da quelli elencati nell'Allegato 3;
- Subappaltare o partecipare all'offerta con altre imprese.

(Questo per la peculiarità del servizio stesso).

CAPO 15 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

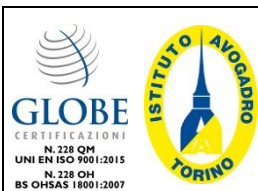
L'aggiudicazione sarà effettuata mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi del combinato disposto tra gli articoli 30, 95 e 173 D. Lgs. N. 50 del 18/04/2016.

L'attribuzione dei punteggi (max 100 punti), viene effettuata secondo la seguente ripartizione:

- Offerta tecnica (punteggio massimo complessivo 60 punti)
- Offerta economica (punteggio massimo 40 punti)

Alle offerte i punti saranno attribuiti secondo quanto indicato ai punti 16.2 e 16.3 del presente disciplinare di gara (si sottolinea che la mancata o non chiara indicazione di uno degli elementi di valutazione comporterà l'esclusione dalla procedura di gara).

Si precisa altresì che sarà insindacabile diritto dell'Istituto quello di procedere all'aggiudicazione definitiva, anche nel caso di una sola offerta valida, nonché quello di non procedervi affatto, qualora nessuna offerta risultasse conveniente o idonea in relazione all'oggetto della presente gara informale.



GARA INFORMALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE,
AI SENSI DEGLI ARTICOLI 36, COMMA 2°, LETT. B), E 164-173
D. LGS. N. 50 del 18/04/2016 DEL SERVIZIO BAR-
RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO
I.I.S. "AVOGADRO" DI TORINO

Pagina 9
di Pagine 20

CAPO 16 MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta dovrà essere recapitata in busta chiusa, al seguente indirizzo:

I.I.S. AMEDEO AVOGADRO
C.so SAN MAURIZIO, 8
10124 TORINO

e dovrà pervenire, entro e non oltre le **ore 12.00 del giorno 14 giugno 2019**.

Potrà essere recapitata con qualsiasi mezzo, ad esclusivo rischio del mittente.

Non saranno prese in considerazione buste pervenute oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, non farà fede il timbro postale ma il numero di Protocollo della scuola e dovrà riportare sul fronte la dicitura "GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO BAR/MENSA I.I.S. AVOGADRO", e l'indicazione della ragione sociale della Ditta Individuale o Società.

Non verranno aperte buste che non rechino all'esterno l'indicazione dell'oggetto della procedura e la denominazione dell'Impresa concorrente.

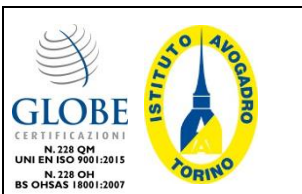
Il suddetto plico dovrà contenere al suo interno, a pena di esclusione, tre buste sigillate, ciascuna recante, a scavalco dei lembi di chiusura, il timbro del concorrente e la firma del legale rappresentante, così strutturate:

Busta n. 1	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	Allegato 1
Busta n.2	OFFERTA TECNICA	Allegato 2
Busta n.3	OFFERTA ECONOMICA	Allegato 3

Art. 16.1 Busta n. 1 – Documentazione amministrativa.

La documentazione amministrativa è costituita da una dichiarazione sostitutiva, rilasciata ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 D.P.R. n. 445/2000 redatta, a pena di esclusione, utilizzando il modulo di cui all'Allegato 1 della presente lettera di Invito, resa e sottoscritta dal legale rappresentante o Procuratore dell'Impresa (in tal caso allegare copia della procura speciale a pena di esclusione) e prodotta unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore, a pena di esclusione, con la quale si attesti:

- A. l'esatta denominazione o ragione sociale dell'Impresa, la sede legale, il numero di telefono, l'indirizzo di posta elettronica certificata e di posta elettronica ordinaria, partita IVA, il codice fiscale, matricola INPS, posizione assicurativa territoriale (PAT) INAIL;
- B. che l'Impresa non si trova in alcuna delle situazioni di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50 frl 18/04/2016;
- C. di essere in regola con i versamenti dei contributi I.N.P.S e I.N.A.I.L.;
- D. che all'Impresa non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c) del D.Lgs n. 231/01 recante disposizioni sulla responsabilità amministrativa delle persone



GARA INFORMALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE,
AI SENSI DEGLI ARTICOLI 36, COMMA 2°, LETT. B), E 164-173
D. LGS. N. 50 del 18/04/2016 DEL SERVIZIO BAR-
RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO
I.I.S. "AVOGADRO" DI TORINO

Pagina 10
di Pagine 20

giuridiche, o altra sanzione che comporta il divieto di contrattare con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdettivi di cui all'art. 14, comma 1, del D.Lgs 81/2008 e s.m.i.;

- E. essere in regola con la normativa sul diritto al lavoro dei disabili (art. 17 Legge 68/1999);
- F. l'assenza delle condizioni di controllo di cui all'art. 2359 C.C. nei confronti di altri soggetti partecipanti alla gara sia in qualità di controllanti che di controllati;
- G. che ogni comunicazione attinente lo svolgimento della presente procedura, ai sensi dell'art. 52 del D. Lgs. N. 50 del 18/04/2016, dovrà essere inviata esclusivamente all'indirizzo di posta elettronica certificata tois05100c@pec.istruzione.it;
- H. di autorizzare espressamente l'Istituto ad effettuare le comunicazioni di interesse esclusivamente all'indirizzo di cui sopra;
- I. di impegnarsi ad assolvere a tutti gli obblighi di tracciabilità previsti dalla Legge n. 136/2010;
- J. di essere in regola con le modalità di fatturazione elettronica previste dalla finanziaria 2008, secondo le regole tecniche stabilite dal D.M. 3 aprile 2013, n. 55;
- K. di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.13 del D.Lgs 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa;
- L. di accettare integralmente e incondizionatamente tutte le condizioni contenute nel presente disciplinare di gara, senza riserva alcuna;

La busta n. 1 dovrà inoltre contenere:

1. certificato di iscrizione al Registro delle Imprese, riportante l'apposita dicitura antimafia ai sensi dell'art. 9, D.P.R. 252/98, rilasciato dalla CCIAA territorialmente competente;
2. manuale di autocontrollo, nel quale devono essere indicate tutte le procedure, basate sul metodo HACCP, messe in atto nell'azienda;
3. curriculum vitae professionale;

L'istituto si riserva la facoltà di verificare, prima dell'aggiudicazione definitiva, il possesso dei requisiti dichiarati.

Art. 16.2 Busta n. 2 - Offerta tecnica

L'offerta tecnica consiste in una dichiarazione redatta, a pena di esclusione, sul modello allegato (**Allegato 2**) e firmata dal legale rappresentante o procuratore fornito dei poteri necessari.

L'offerta tecnica è articolata nelle seguenti quattro voci:

VOCE	PUNTEGGIO MASSIMO
Personale (nota 3)	10
Proposte migliorative e attrezzature aggiuntive (nota 4)	10
Esperienze similari presso Istituti Scolastici e/o Enti Pubblici (nota 2)	35
Qualità delle attrezzature e degli arredi (nota 5)	5



GARA INFORMALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE,
 AI SENSI DEGLI ARTICOLI 36, COMMA 2°, LETT. B), E 164-173
 D. LGS. N. 50 del 18/04/2016 DEL SERVIZIO BAR-
 RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO
 I.I.S. "AVOGADRO" DI TORINO

Pagina 11
 di Pagine 20

TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	60
---	-----------

Art. 16.3 Busta n. 3 - Offerta economica

L'offerta economica consiste in una dichiarazione redatta, a pena di esclusione, sul modello allegato (Allegato 3) e firmata dal legale rappresentante o procuratore fornito dei poteri necessari. L'offerta economica è articolata nelle seguenti tre voci:

VOCE	PUNTEGGIO MASSIMO
Valutazione dei Prezzi dei Prodotti indicati nell'Allegato 3 (nota 1)	25
Prodotti base distributori automatici (nota 6)	15
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA	40

Tutti i prodotti presentati nell'offerta dovranno essere presenti presso il bar e nei distributori automatici. La mancata erogazione di uno o più prodotti base per almeno 6 giorni consecutivi, senza idonea e valida documentazione giustificativa dell'assenza del prodotto, determinerà la risoluzione del contratto per inadempimento.

Il concessionario per poter erogare presso il bar o nei distributori automatici prodotti diversi da quelli presentati nell'offerta, dovrà presentare domanda al Consiglio di Istituto indicando tutte le caratteristiche del prodotto: tipologia, grammatura, marca e prezzo praticato. Solo in caso di delibera di approvazione del Consiglio di Istituto il prodotto potrà essere erogato dal concessionario.

$$nota/nota = \frac{(MA) * 0,75 + (MB) * 1,50 + (MC) * 1,50 + (MD) * 1,00 + (ME) * 1,00}{Somma\ dei\ pesi}$$

dove MA MB MC, MD ME sono le medie aritmetiche dei prezzi dei singoli gruppi di cui all'Allegato 3, mentre i coefficienti (1,0), (1,50), (0,75) sono i pesi attribuiti ai singoli gruppi.

All'offerta economicamente più conveniente verrà attribuito un punteggio massimo di 20 punti/10 punti, alle altre offerte verrà assegnato un punteggio decrescente secondo la seguente formula



$$20 : x = A : B \quad x = \frac{20 * B}{A} \quad (NOTA 1)$$

$$10 : x = A : B \quad x = \frac{10 * B}{A} \quad (NOTA 6)$$

dove: x = punteggio da assegnare,

A = offerta della ditta esaminata,

B = offerta economicamente più conveniente.

 	<p>GARA INFORMALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTICOLI 36, COMMA 2°, LETT. B), E 164-173 D. LGS. N. 50 del 18/04/2016 DEL SERVIZIO BAR- RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO I.I.S. “AVOGADRO” DI TORINO</p>	<p>Pagina 12 di Pagine 20</p>
---	--	------------------------------------

Il committente, nel caso di offerte anomale, avrà la facoltà di chiedere eventuali giustificativi in riferimento a prezzi non di mercato.

(nota 2) Punti 2 per ogni anno di gestione di Bar e Mensa svolta in Istituto e/o Ente Pubblico per un massimo di 20 punti, 10 punti a seguito di rilevazione positiva nell’ambito della customer satisfaction misurata negli ultimi due anni e 1 punto per ogni anno di altra esperienza professionale similare per un massimo di 5 punti (in entrambi i casi il punteggio viene attribuito se il contratto sia stato portato a termine).

(nota 3) Punti 5 se è garantita la presenza continuativa di 2 addetti (di cui 1 deve essere il titolare); punti 10 se è garantita la presenza continuativa di 2 addetti (di cui 1 deve essere il titolare) più uno nelle fasce di maggiore utenza.

(nota 4) Il punteggio verrà attribuito, ad insindacabile giudizio della commissione, sulla base della seguente scala di valutazione del progetto relativo agli arredi e alle attrezzature offerti:

insufficiente 0 sufficiente 6 buono 8 ottimo 10

(nota 5) Il possesso del requisito verrà valutato con l’attribuzione di 5 punti.

In caso di parità di punteggio totale ottenuto, prevarrà la Ditta che ha già svolto il servizio nell’Istituto, qualora ricorre la condizione. In caso contrario si procederà a sorteggio.

CAPO 17 FASI DELLA PROCEDURA SELETTIVA

Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, la Commissione nominata e presieduta dal Dirigente Scolastico procederà all’apertura dei plichi e delle buste in essi contenute.



Il Dirigente Scolastico nominerà la Commissione tecnica ai sensi degli artt. 77, comma 3°, ultimo periodo e 216, comma 12° del d. lgs. N. 50/2016 e la convocherà per l’apertura dei plichi in seduta aperta **l’17/06/2019: alle ore 17,00** in tale seduta la commissione esaminerà il contenuto dei plichi ricevuti da ogni concorrente.

Verranno ammesse alla successiva valutazione solo le offerte dei concorrenti in regola con la documentazione richiesta.

L’esame delle offerte e l’attribuzione dei punteggi ai fini della graduatoria saranno effettuati dalla Commissione in seduta riservata, su convocazione del Dirigente Scolastico.

Entro il **25/giugno/2019** la Commissione presenterà una relazione al Consiglio di Istituto con l’esito della gara per la delibera dell’aggiudicazione. L’esito verrà notificato entro 5 giorni al vincitore e a tutti i partecipanti a mezzo PEC o lettera raccomandata AR all’indirizzo della sede della Ditta indicato sulla domanda.

Si procederà tempestivamente alla stipulazione del contratto, in modo da consentire l’avvio dell’allestimento dei locali.

 	<p>GARA INFORMALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTICOLI 36, COMMA 2°, LETT. B), E 164-173 D. LGS. N. 50 del 18/04/2016 DEL SERVIZIO BAR- RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO I.I.S. "AVOGADRO" DI TORINO</p>	<p>Pagina 13 di Pagine 20</p>
---	--	-----------------------------------

CAPO 18 AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato alla società che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi del combinato disposto tra gli articoli 30, 95 e 173 del d. lgs. 50/2016, sommando il punteggio attribuito alle offerte tecnica ed economica, secondo i criteri dettagliatamente indicati all'art. 16.

L'Istituto si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente. L'Istituto si riserva la più ampia facoltà di non procedere all'aggiudicazione nell'ipotesi in cui, a suo insindacabile giudizio, sia venuta meno la necessità delle prestazioni richieste o non vengano ritenute adeguate le offerte pervenute. Nulla spetterà ai concorrenti per qualsiasi spesa ed onere incontrati nella redazione delle offerte, qualunque ne sia l'ammontare

CAPO 19 ESCLUSIONE DALLA PROCEDURA DI GARA

La partecipazione alla presente procedura di gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le condizioni e le clausole contenute nel Disciplinare di gara, nel Capitolato tecnico e in tutti gli allegati e documenti ad essi afferenti.

Saranno causa di esclusione dalla presente procedura selettiva le offerte:



- nelle quali manchi l'accettazione di tutte le clausole contenute nella presente lettera di invito;
- nelle quali siano sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni specificate negli atti di gara;
- che siano sottoposte a condizione;
- nelle quali manchino i documenti richiesti, ovvero abbiano reso false dichiarazioni;
- presentate da soggetti che, rispetto al servizio oggetto della presente gara, risultassero in posizione di morosità rispetto al pagamento dei canoni degli anni pregressi oppure nei confronti dei quali siano state avviate procedure giudiziarie o che abbiano già svolto la medesima attività per l'Istituto, ma la qualità del servizio offerto non abbia soddisfatto l'utenza.

CAPO 20 CLAUSOLA RISOLUTIVA DEL CONTRATTO

In caso di inadempienze, difformità rispetto all'offerta e/o inosservanza delle clausole contenute nel presente bando, l'Istituto avrà facoltà di recedere dal contratto, mediante preavviso scritto di trenta (30) giorni da effettuarsi tramite PEC.

In presenza di un valido motivo il contratto può essere disdetto da ognuna delle parti a mezzo PEC con preavviso di 30 giorni. In caso di risoluzione del contratto, anche se conseguente a recesso unilaterale dell'Istituto, il Concessionario non potrà richiedere all'Istituto alcun risarcimento. In caso di recesso da parte della Ditta, la stessa è obbligata ad onorare l'impegno contrattuale al versamento dell'offerta annua alla scuola come definita nel contratto sottoscritto dalle parti.

In caso di risoluzione anticipata del contratto, per qualsiasi causa, verrà avviata una nuova procedura di gara per la concessione del servizio. In questo caso, nelle more dell'effettuazione di una nuova procedura di gara, e per non produrre un disservizio per gli studenti e per i dipendenti, il Dirigente Scolastico potrà procedere all'affidamento diretto e temporaneo del servizio.

 	<p>GARA INFORMALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTICOLI 36, COMMA 2°, LETT. B), E 164-173 D. LGS. N. 50 del 18/04/2016 DEL SERVIZIO BAR- RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO I.I.S. "AVOGADRO" DI TORINO</p>	<p>Pagina 14 di Pagine 20</p>
---	--	-----------------------------------

CAPO 21 CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di inadempienza della Concessionario agli obblighi assunti con il presente contratto e successivamente ad un primo richiamo scritto da comunicare a mezzo PEC (Posta Elettronica Certificata) da parte del Dirigente Scolastico dell'Istituto, il presente contratto si intenderà immediatamente risolto nei seguenti casi:

- mancata osservanza da parte del Concessionario delle disposizioni impartite dal Dirigente Scolastico in merito a modalità e condizioni di espletamento del servizio;
- mancata osservanza anche solo di una delle condizioni previste nel presente disciplinare di gara;
- inadempienza relativa al versamento del contributo a favore del Concedente nelle date indicate;
- inadempienza relativa al pagamento del corrispettivo annuo per la concessione del bar e dei distributori automatici nelle date indicate;
- arbitrario aumento dei prezzi;
- mancato avvio del servizio o arbitraria sospensione del servizio;
- mancata stipula delle polizze assicurative;
- mancata erogazione degli alimenti indicati nell'offerta;
- difformità tra i prezzi indicati nell'offerta e prezzi praticati nel punto vendita;
- mancato rispetto della normativa sulla sicurezza (D.lgs 81/2008 e ss.mm.ii);
- mancata esposizione pubblica degli ingredienti dei prodotti esposti;
- in caso di immediata risoluzione del presente contratto, l'Istituto tratterà l'intera somma versata dal Concessionario a titolo cauzionale per risarcimento danni.
- il Concessionario, in caso di risoluzione contrattuale, dovrà lasciare liberi i locali entro e non oltre 15 giorni lavorativi a partire dalla data della risoluzione.



CAPO 22 CONCESSIONE DEI LOCALI

- Il Concedente affiderà in concessione al Concessionario i locali esclusivamente per uso non abitativo e per l'erogazione del servizio di ristoro/bar come descritto nel presente capitolato.
- È assolutamente vietato al Concessionario mutare detta destinazione.

CAPO 23 STATO DEI LOCALI E INTERVENTI DI MANUTENZIONE

Nel caso in cui l'unità immobiliare oggetto della concessione necessitasse di riparazioni il Concessionario è tenuto a dare tempestiva comunicazione scritta al Concedente, il quale si riserva il diritto di visitare e far visitare a terzi, previo congruo avviso alla Città metropolitana e al Dirigente scolastico, l'unità immobiliare concessa al fine di predisporre e di far eseguire, sia all'interno che all'esterno, le riparazioni e le sostituzioni, nonché le modifiche e/o installazioni di impianto particolari e generali, senza diritti a compensi o indennizzi per il Concessionario.

La Città metropolitana potrà eseguire opere imposte dalla legge o dal contratto a suo carico, anche se prive del carattere d'urgenza, senza corrispondere alcun indennizzo al Concessionario anche se questo, per effetto di esse, subisca incomodi per un periodo superiore ai 20 giorni, derogandosi così espressamente al disposto dell'art. 1584 C.C.

 	<p>GARA INFORMALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTICOLI 36, COMMA 2°, LETT. B), E 164-173 D. LGS. N. 50 del 18/04/2016 DEL SERVIZIO BAR- RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO I.I.S. "AVOGADRO" DI TORINO</p>	<p>Pagina 15 di Pagine 20</p>
---	--	------------------------------------

Eventuali opere, diverse dalle riparazioni di piccola manutenzione, potranno essere eseguite dal Concessionario soltanto dopo aver presentato una richiesta preventiva al Concedente. Il Concedente presenterà la richiesta alla Città metropolitana, al fine di ottenere il rilascio di regolare concessione o autorizzazione amministrativa all'esecuzione dei lavori.

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1592 C.C. il Concessionario non ha diritto ad indennità per i miglioramenti apportati alla cosa concessa.

Al termine della contratto il Concessionario dovrà restituire i locali nello stato in cui li ha trovati, ripristinando lo stato originario dell'immobile. Nel caso in cui le migliorie e/o addizioni apportate dal Concessionario non possano essere rimosse senza nocimento, la Città Metropolitana avrà facoltà, al termine del contratto, di ritenere le stesse senza obbligo di riconoscere al Concessionario un indennizzo, contributo o rimborso.

CAPO 24 CUSTODIA DEI LOCALI E SPAZI LIMITROFI

Il Concessionario è costituito custode della cosa concessa fino alla materiale riconsegna della stessa ed esonera espressamente la Città Metropolitana e il Concedente da ogni responsabilità per danni diretti ed indiretti che possano 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 Concessionario 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, gas, è tenuto al controllo della chiusura dei flussi al termine del servizio. Il Concessionario si obbliga a rimuovere l'immondizia all'esterno dei locali adibiti a ristoro/bar.

CAPO 25 ALLESTIMENTO LOCALI E PUNTI DI DISTRIBUZIONE

La preparazione dei cibi deve avvenire in modo tradizionale (escludendo l'uso di alimenti precotti) pertanto la ditta aggiudicataria dovrà a sue spese e carico fornirsi di un centro di cottura ed avere la disponibilità di un magazzino con apparecchi frigoriferi attrezzati per la conservazione, e di attrezzature per la lavorazione la preparazione dei prodotti alimentari.



Il Concessionario provvederà all'allestimento di un bar con fornitura, posa in opera e collaudo di tutte le attrezzature e di tutti gli arredi necessari all'erogazione del servizio bar, nonché di tutte le operazioni dirette ed indirette connesse con l'esercizio della suddetta attività;

CAPO 26 DISTRIBUTORI AUTOMATICI

I distributori automatici dovranno essere collocati nei piani dell'istituto.

I distributori dovranno essere di nuova fabbricazione e dovranno essere dotati di idonea omologazione e marchio CE, nonché soddisfare e corrispondere a tutte le prescrizioni previste dalla normativa antinfortunistica e di sicurezza in vigore. La ditta concessionaria dovrà effettuare, a sua cura e spese, l'installazione e gli allacciamenti delle macchine distributrici nei punti che le verranno assegnati. L'installazione e gli allacciamenti dovranno essere effettuati a regola d'arte, secondo le norme vigenti.

I distributori automatici dovranno essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo.

 	<p>GARA INFORMALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTICOLI 36, COMMA 2°, LETT. B), E 164-173 D. LGS. N. 50 del 18/04/2016 DEL SERVIZIO BAR- RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO I.I.S. "AVOGADRO" DI TORINO</p>	<p>Pagina 16 di Pagine 20</p>
---	--	--

CAPO 27 CONDIZIONI DEL SERVIZIO

L'attività di somministrazione, svolta all'interno dell'Istituto in apposito locale, è riservata unicamente agli studenti, al personale docente e non docente della scuola, ai genitori degli studenti e agli ospiti e visitatori a qualunque titolo dell'Istituto.

Negli orari di maggior afflusso (intervalli, pausa pranzo) il Concessionario deve assicurare un servizio celere e qualitativamente efficiente per soddisfare le esigenze degli utenti attraverso un sufficiente numero di addetti al servizio. In particolare dovrà essere allestito un secondo punto vendita durante l'intervallo.

Il servizio di erogazione dei prodotti, anche negli orari di maggior afflusso, deve sempre essere libero e non condizionato da sistemi di prenotazione degli alimenti.

Il servizio è offerto per l'intero anno scolastico e fino alla conclusione degli esami di stato.

Il Concessionario è altresì tenuto, ove l'Istituto lo richieda, ad erogare il servizio di bar anche in occasione dello svolgimento di manifestazioni culturali/sportive/ ricreative e per tutta la durata delle stesse.

Il Concessionario si impegna a non consegnare agli utenti del bar recipienti di vetro; le bevande contenute in bottiglie di vetro devono essere servite in bicchieri; Il Concessionario risponde di eventuali danni provocati da recipienti di vetro consegnati all'utenza.

La pulizia dei locali messi a disposizione è a carico del Concessionario che si impegna a mantenerli puliti e sgombri da materiali di qualsiasi natura. Anche gli spazi esterni (lato riservato a carico-scarico merci) antistanti e adiacenti il locale, compresi gli spazi dove sono situati i bidoni per smaltimento rifiuti del servizio bar, sono a carico del Concessionario.

All'interno dell'Istituto il servizio bar è affidato esclusivamente al Concessionario, che deve anche installare e gestire distributori automatici necessari alle esigenze dell'Istituto.

Le consumazioni sono pagate direttamente dal consumatore al Concessionario: l'Istituto è sollevato da ogni responsabilità in merito ad eventuali insolvenze.

È fatto divieto assoluto al Concessionario di mettere in vendita bevande alcoliche e superalcoliche.



Il personale della scuola e gli alunni non possono essere adibiti al servizio bar.

CAPO 28 PREZZI

Le consumazioni devono essere somministrate rispettando le caratteristiche ed i prezzi indicati nel listino presentato nell'offerta per l'aggiudicazione del servizio (All.3), che il Concessionario si impegna scrupolosamente ad osservare.

Il listino deve essere sempre esposto, in modo visibile nei locali ove è esercitato il servizio, a partire dal 1° settembre di ogni anno.

La disponibilità dei prodotti alimentari essenziali va sempre assicurata e deve tenere conto dei rientri pomeridiani.

 	<p>GARA INFORMALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTICOLI 36, COMMA 2°, LETT. B), E 164-173 D. LGS. N. 50 del 18/04/2016 DEL SERVIZIO BAR- RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO I.I.S. "AVOGADRO" DI TORINO</p>	<p>Pagina 17 di Pagine 20</p>
---	--	------------------------------------

I prezzi del listino non possono essere modificati, eventuali aggiornamenti dovranno essere proposti al Consiglio di Istituto entro il mese di maggio di ogni anno solare e, se approvati dal Consiglio, saranno applicati a partire dal mese di settembre dell'anno scolastico successivo.

Prezzi dei prodotti superiori a quelli presentati in sede di offerta, aumenti arbitrari o applicati senza autorizzazione saranno motivo di risoluzione del presente contratto.

CAPO 29 OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il locale ristoro/bar è un servizio dell'Istituto e pertanto la sua attività, subordinata a quella didattica, non deve interferire con essa.

Il Concessionario si obbliga ad evitare che da parte sua e dei propri dipendenti sia recato disturbo alla quiete e allo svolgimento dell'attività scolastica.

Il personale impegnato nel servizio deve mantenere nei confronti degli utenti un comportamento professionale, cortese e rispettoso.

Il Concessionario si impegna al rispetto del regolamento di Istituto, in particolare per le parti relative all'utilizzo del servizio da parte degli allievi.

Il Concessionario si impegna al rispetto di tutte le prescrizioni di legge previste per l'aspetto igienico sanitario, normativo e contrattuale (controlli periodici, autorizzazioni, licenza, contratti, certificati di idoneità sanitaria, normativa sul personale).

Il Concessionario si assume la completa responsabilità della conduzione nei confronti dell'istituto e dei terzi. Si impegna a rispettare le norme sanitarie, previdenziali, fiscali ed assistenziali relative alla sua attività nell'Istituto.

Il servizio dovrà essere erogato con la massima scrupolosità in modo da garantire una qualità elevata improntata all'efficienza e correttezza costante nel tempo e un corretto funzionamento delle apparecchiature impiegate.


Il Concedente si riserva di sottoporre a controllo e vigilanza sanitaria le derrate alimentari e i metodi della loro preparazione; di tale verifica si redigerà apposito verbale.

Il Concessionario è il solo ed esclusivo responsabile del funzionamento del servizio e risponde, sia penalmente che civilmente, per ogni nocumento eventuale che dovesse derivare agli utenti in caso di somministrazione di cibi malamente confezionati o che risultassero avariati.

CAPO 30 POLIZZE ASSICURATIVE

Polizza assicurativa per rischi locativi per danni e catastrofi, incendio, esplosione, per l'ammontare di almeno Euro 250.000,00 dovuti alla conduzione da parte del gestore, contenente la clausola particolare per cui la garanzia si intende contratta a favore e per conto della parte locatrice. L'assuntore risponderà civilmente per danni causati a terzi, in relazione a fatti e/o all'espletamento del servizio, con esclusione di qualsiasi responsabilità da parte dell'Amministrazione scolastica.

Polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi escludendo quanto di pertinenza della proprietà dei locali, per l'ammontare minimo di euro 1.500.000,00.

 <p>GLOBE CERTIFICAZIONI N. 228 QM UNI EN ISO 9001:2015 N. 228 OH BS OHSAS 18001:2007</p> <p>ISTITUTO AVOGADRO TORINO</p>	<p>GARA INFORMALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTICOLI 36, COMMA 2°, LETT. B), E 164-173 D. LGS. N. 50 del 18/04/2016 DEL SERVIZIO BAR- RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO I.I.S. "AVOGADRO" DI TORINO</p>	<p>Pagina 18 di Pagine 20</p>
--	--	-----------------------------------

Il Gestore si impegna a costituire un deposito cauzionale infruttifero, presso primaria banca per un importo pari a due volte gli oneri annuali dovuti alla Città Metropolitana di Torino. In luogo di tale deposito il Gestore potrà fornire polizza fideiussoria bancaria a prima richiesta per lo stesso importo.

CAPO 31 RAPPORTI DI LAVORO

Le eventuali assunzioni di dipendenti e le relative retribuzioni, contribuzioni e liquidazioni saranno a carico del Concessionario, intendendo esonerato l'Istituto da qualsiasi responsabilità al riguardo.

Il Concessionario è tenuta a comunicare per iscritto al Dirigente Scolastico il nominativo delle persone addette alla conduzione del servizio di somministrazione, corredandolo con fotografia. Il personale addetto al servizio bar dovrà avere, appuntato sul petto e in evidenza, un cartellino con il nome.

Il personale della Concessionario che assume la gestione deve essere regolarmente assunto, secondo le norme di legge, agli effetti assicurativi e contributivi. Deve essere fidato, di buona condotta, non deve avere alcun legame di tipo lavorativo o familiare col personale dell'Istituto e non deve essere incorso in contenziosi con l'Istituto o altre Pubbliche Amministrazioni per cause legate al servizio bar/mensa. Inoltre dovrà possedere idoneità sanitaria prevista dal D.L.vo 81/2008.

Dovrà infine essere indicata la sede I.N.P.S. e I.N.A.I.L. di cui l'impresa si avvale per il versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi con il relativo numero di posizione.

È facoltà del Dirigente Scolastico chiedere la sostituzione di quei dipendenti che non risultassero idonei o fossero incompatibili nel comportamento con le finalità della scuola.

Il Concessionario si assume a tutti gli effetti la completa responsabilità del suo personale dipendente, rispondendo in proprio per colpa o negligenza, per le mancanze o i danni che dovessero essere arrecati alle persone e/o alle cose.

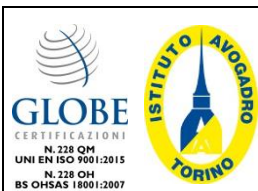
CAPO 32 SICUREZZA

È vietato depositare nei locali concessi in locazione bombole di gas o recipienti contenenti altri combustibili liquidi.

Il Concessionario è tenuto a rispettare tutte le norme in vigore nonché le disposizioni interne all'Istituto relative alla sicurezza. In particolare è tenuto a vigilare e comunicare tempestivamente al Dirigente Scolastico, o in sua assenza ad un suo Collaboratore, tutte quelle situazioni che potrebbero comportare rischi all'incolumità degli studenti e del personale della scuola oltre che di quello addetto al servizio bar.

Il Concessionario si impegna ad esibire al committente:

1. il documento di valutazione dei rischi di cui all'art. 17 comma 1 lettera a) o autocertificazione di cui all'art. 29, comma 5 del Decreto legislativo " Testo Unico sulla Sicurezza" n. 81/2008;
2. specifica documentazione attestante la conformità delle disposizioni del citato testo unico sulla sicurezza sulla conformità alle disposizioni di macchine e attrezzature;
3. elenco dei dispositivi di prevenzione e protezione individuali forniti ai lavoratori dipendenti;
4. nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, degli incaricati all'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione, di primo soccorso e gestione dell'emergenza;



5. nominativo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
6. attestati inerenti la formazione delle suddette figure e dei lavoratori prevista dal D.L.vo 81/2008;
7. elenco dei lavoratori risultanti dal libro matricola e relativa idoneità sanitaria prevista dal D.L.vo 81/2008;
8. copia del D.U.R.C. (Documento Unico di Regolarità Contributiva) di cui al D.M. 24 ottobre 2007.

Il Concessionario inoltre è tenuto al rispetto di tutte le norme di legge e alle disposizioni in vigore, relative agli adempimenti igienico-sanitari e al rispetto del D.U.V.R.I. presentato dal Concedente.

CAPO 33 CONTROLLI

Il Concedente si riserva il diritto di eseguire controlli sul rispetto degli obblighi assunti dalla Concessionario, sulla qualità del servizio, dei prodotti e dei prezzi praticati. Tale controllo sarà esercitato, senza preavviso, da una commissione designata dal Dirigente Scolastico.

CAPO 34 CASO DI SCIOPERO

In caso di sciopero o di impedimento di diversa natura, totale o anche parziale, effettuato da personale scolastico o studentesco dell'Istituto, il Concessionario verrà tempestivamente informato, affinché possa regolarsi sui quantitativi di alimenti da approntare. Nessun indennizzo spetta al Concessionario per eventuali danni economici subiti.

CAPO 35 SUBAPPALTO

È assolutamente vietato al Concessionario di subappaltare ad altri in tutto o in parte le prestazioni, pena l'immediata risoluzione del contratto.

CAPO 36 DIVIETO DI SUBCONCESSIONE E CESSIONE DI CONTRATTO



È vietata la subconcessione, anche parziale e/o gratuita, di cessione in comodato degli spazi oggetto del presente contratto nonché la cessione del presente contratto.

CAPO 37 REGOLE PER LE COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazioni tra l'istituto scolastico e gli operatori economici dovranno avvenire, per posta elettronica certificata, per posta elettronica ordinaria o mediante una combinazione di tali mezzi. In particolare si precisa che tutte le comunicazioni successive al termine per la presentazione del bando verranno inviate solo agli operatori economici che hanno presentato offerta nei termini previsti.

CAPO 38 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO AMMINISTRATIVO

Responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico prof. Tommaso DE LUCA, per ogni ulteriore chiarimento in merito alla procedura di gara, è possibile contattare il Direttore SGA Maria Rosa RICALDONE.

 	<p>GARA INFORMALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTICOLI 36, COMMA 2°, LETT. B), E 164-173 D. LGS. N. 50 del 18/04/2016 DEL SERVIZIO BAR- RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO I.I.S. “AVOGADRO” DI TORINO</p>	<p>Pagina 20 di Pagine 20</p>
---	--	------------------------------------

CAPO 39 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI - INFORMATIVA

Ai sensi del GDPR (Regolamento Generale Sulla Protezione Dei Dati) 679/2016 si informa che le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono la procedura di quanto oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza e ha la finalità di consentire l’accertamento dell’idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento per il servizio in oggetto.

I dati saranno organizzati e conservati in archivi cartacei e/o informatici con accesso riservato. La comunicazione e la diffusione dei dati personali raccolti avverrà solo sulla base di quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

CAPO 40 CONTROVERSIE CONTRATTUALI

Per ogni controversia che possa insorgere, si ricorrerà al giudizio di un Collegio arbitrale formato da tre membri, un soggetto per ogni contraente ed uno nominato da parte della CCIAA di Torino.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rinvia alle norme del C.C. che regolano la materia.

Torino, Lì 31/06/2019

Firma del legale rappresentante

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Tommaso DE LUCA

*firma autografa sostituita a mezzo stampa,
ex art. 3, co. 2, D.lgs. 39/93*