



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. CENA"

Via Dora Baltea, 3 e 7 - 10015 IVREA (TO) 0125 641570

www.iiscena.it
contatti@iiscena.it

ISTITUTO TECNICO

• AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING
• TURISMO
• COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO

ISTITUTO PROFESSIONALE • SERVIZI COMMERCIALI



cod. fiscale: 93026410014 - cod.meccanografico:TOIS024004 - TOIS024004@PEC.ISTRUZIONE.IT -TOIS024004@ISTRUZIONE.IT

Ivrea, 09/05/2019
Prot. n. 1256/E

Al sito web dell'Istituto
www.iiscena.it

GARA D'APPALTO PER GESTIONE DI BAR ALL'INTERNO DELL'ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. CENA" – IVREA PER IL PERIODO 1/9/2019 – 31/8/2024

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristoro che dovrà essere espletato con una dotazione minima di impianti costituita da macchina da caffè, frigoriferi ed altre attrezzature di somministrazione che restano di proprietà del gestore.

L'Istituto "Giovanni CENA" ha attualmente una popolazione scolastica di circa 750 alunni, 130 unità di personale più eventuali ospiti e/o personale esterno sotto contratto temporaneo con la scuola.

I locali in cui si dovrà svolgere il servizio bar sono posti all'interno della sede centrale dell'Istituto, al piano dell'Aula Magna. Per il loro uso il gestore dovrà corrispondere annualmente la somma a canone che la Città Metropolitana di Torino provvederà a comunicare.

L'Istituzione Scolastica è dotata di distributori automatici di bevande e snack gestiti, a seguito di contratto, da ditta esterna che vende gli stessi prodotti in regime di libera concorrenza.

DURATA, CALENDARIO E ORARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

La durata del servizio di ristoro oggetto della presente gara è di anni 5 (cinque) e fa riferimento agli anni scolastici 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022 - 2022/2023 - 2023/2024.

Il servizio dovrà essere gestito con il seguente orario:

- dal lunedì al venerdì dalle ore 7.30 alle ore 15.00

Tale orario potrà subire variazioni in base ad accordi congiunti tra il Dirigente Scolastico e il gestore a tutela dello svolgimento delle attività didattiche.

L'erogazione del servizio dovrà essere garantita dal 1° di settembre al termine degli esami di Stato (mese di luglio).

Nei giorni di interruzione delle attività didattiche (Natale, Carnevale e Pasqua) l'erogazione del servizio dovrà essere concordata con il Dirigente Scolastico.

Il servizio dovrà essere garantito, durante gli intervalli delle ore 10 e delle ore 12 anche presso il secondo plesso. L'intervallo di refezione tra l'orario delle lezioni antimeridiane e pomeridiane è previsto dalle 14.00 alle 14.20.

L'Istituzione Scolastica mette a disposizione un'aula attrezzata con tavoli e sedie posta di fronte al locale Bar.

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Le ditte interessate dovranno far pervenire l'offerta, in formato cartaceo (raccomandata o posta celere o recapitata a mano) o via PEC (TOIS024004@PEC.ISTRUZIONE.IT), entro le ore **14,00 del giorno 14 giugno 2019**, pena l'esclusione, in busta sigillata con la dicitura **"NON APRIRE CONTIENE OFFERTA PER LA GARA SERVIZIO BAR INTERNO"**. La scuola è esonerata da ogni responsabilità per eventuali errori o ritardi nel recapito, non farà fede il timbro postale. Le offerte pervenute in ritardo, ancorché integrative o sostitutive di altra presentata in tempo utile, saranno considerate nulle e quindi non saranno aperte.

Le offerte redatte in modo imperfetto, e comunque non conformi alle prescrizioni del presente bando, 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, comportano l'automatica esclusione dalla gara. Non è ammesso far riferimento a documenti presentati in precedenza per la partecipazione ad altre gare.

Per la presentazione dell'offerta gli interessati potranno prendere visione dei locali predisposti secondo il seguente calendario:

- dal lunedì al venerdì dalle ore 8,30 alle ore 13,00 dal 20 maggio 2019 al 31 maggio 2019.

DOCUMENTAZIONE

BUSTA N. 1: OFFERTA

La prima busta, sigillata, con la dicitura OFFERTA, dovrà contenere l'offerta economica redatta utilizzando obbligatoriamente, pena l'esclusione dalla gara, l'allegato n. 1, completo di timbro della ditta e della firma del titolare/legale rappresentante. I prezzi dell'offerta dovranno essere comprensivi di IVA e di ogni onere a carico del gestore. La mancata indicazione del prezzo o della marca per uno o più prodotti comporterà l'esclusione dalla gara.

BUSTA N. 2: DOCUMENTAZIONE

La seconda busta, con la dicitura DOCUMENTAZIONE dovrà contenere la domanda di partecipazione alla gara, con allegata una dichiarazione sostitutiva di certificazione, sottoscritta dal titolare/legale rappresentante, ai sensi del DPR 28 dicembre 2000, n. 445, attestante:

- Dati anagrafici personali;
- Sede e ragione sociale della Ditta;
- Curriculum lavorativo/professionale con allegate eventuali referenze scritte;
- Numero e data di iscrizione alla Camera di Commercio con indicazione del delegato alla somministrazione di alimenti e bevande;
- Certificato dei carichi pendenti;
- Che la ditta non si trovi in stato di fallimento, liquidazione, amministrazione controllata, concordato preventivo, sospensione dell'attività commerciale;
- Che la Ditta sia in regola con il pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali conformemente alle disposizioni vigenti;
- Che la Ditta sia in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse previste dalla normativa;
- Di aver preso visione del listino di generi obbligatori e di accettarlo in ogni sua voce;
- Di aver visitato gli spazi predisposti per il locale bar e i relativi servizi e di aver preso atto del loro stato;
- Di essere a conoscenza che la popolazione scolastica può subire oscillazioni negative/positive e che gli utenti e il personale dell'Istituto accedono al servizio bar sulla base di scelte del tutto individuali;
- Che non ricorrono le condizioni di limitazione alla partecipazione alla gara previste dalla vigente normativa in materia di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso (L. 575/65 e ss. mm. e ii.);
- Di autorizzare, ai sensi della L. 196/2003 ss. mm. e ii., il trattamento dei dati personali per i fini connessi all'espletamento delle procedure di gara;
- Di essere a conoscenza che è assolutamente fatto divieto di subappaltare l'attività di servizio bar interno e quanto altro connesso a tale attività.

PROCEDURA DI GARA

Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, la Giunta Esecutiva, presieduta dal Dirigente Scolastico, procederà all'apertura dei plichi e delle buste in essi contenute, il giorno **18 giugno 2019 alle ore 15,30**.

La Giunta Esecutiva esaminerà prioritariamente la busta contenente la documentazione richiesta. Se questa risulterà regolare, procederà ad esaminare l'offerta ed attribuirà i relativi punteggi.

AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta purché ritenuta idonea e conveniente per l'Istituto.

Il Dirigente Scolastico, come da normativa vigente, si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

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

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

A. Media aritmetica ponderata dei prodotti: max. 50 punti

Verrà effettuata la media aritmetica ponderata dei generi obbligati di cui all'allegato N.1, come di seguito indicato:

- Si moltiplicherà il prezzo di ogni prodotto per il relativo coefficiente;
- Si sommeranno tutti i valori risultati dalla moltiplicazione;
- Si dividerà il valore somma per il numero totale dei prodotti (n.____).

All'offerta economicamente più vantaggiosa, cioè con media aritmetica ponderata più bassa, verrà attribuito il massimo punteggio (50 punti).

Per le altre offerte il punteggio verrà valutato in modo inversamente proporzionale rispetto all'offerta migliore secondo la seguente formula:

Punteggio= Migliore offerta x 50: Offerta da valutare

B. Contributo annuo all'istituto scolastico max 20 punti

All'offerta più alta verrà attribuito il massimo punteggio. Il punteggio per gli altri concorrenti verrà valutato in modo direttamente proporzionale rispetto all'offerta migliore secondo la seguente formula:

Punteggio = Offerta da valutare x 20: Migliore offerta

C. Certificazione di qualità max 10 punti

Miglior certificazione **10 punti**

ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO: ASPETTI OBBLIGATORI

Il presente bando di gara è valido esclusivamente per la destinazione d'uso degli spazi che il gestore non dovrà modificare: preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.

Per quanto attiene alla vendita di prodotti, il Gestore dovrà garantire l'erogazione dei generi di cui al listino prezzi obbligatori. Il listino prezzi dei generi obbligatori dovrà essere esposto, a cura della Ditta, nel locale in cui si svolgerà il servizio.

Il Gestore potrà arricchire il servizio mettendo in vendita generi non previsti; tali prodotti dovranno comunque essere concordati con il Dirigente Scolastico e il loro prezzo potrà essere stabilito autonomamente dal Gestore, ma 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.

È fatto divieto assoluto al gestore di vendere alcolici e bevande tipo Red Bul nel bar situato all'interno dell'edificio scolastico, così come introdurre nel locale giochi e video – giochi di qualsiasi genere.

Il Gestore deve garantire obbligatoriamente la pulizia dei locali adibiti a bar, dei locali adiacenti adibiti alla lavorazione dei prodotti e al corridoio prospiciente e agli altri spazi concessi dall'Istituzione Scolastica.

Tutti i prodotti dovranno essere preparati, conservati e serviti con modalità che salvaguardino l'igiene e l'integrità a favore della salute delle persone utilizzando guanti, pinze, tovaglioli e ogni altro mezzo idoneo.

CASI DI RISOLUZIONE

In caso di ripetute e gravi inadempienze da parte dell'affidatario, espressamente contestate, il contratto potrà essere risolto dal Dirigente Scolastico sentito il parere vincolante del Consiglio d'Istituto.

PERSONALE IN CARICO ALLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta si obbliga ad impegnarsi direttamente nella gestione del servizio. Il Gestore impegnerà proprio personale iscritto a libro paga, in regola con tutte le vigenti norme (assicurative, antinfortunistiche, sanitarie, ecc.). L'onere per il pagamento delle competenze del personale sarà a completo carico del Gestore. **Il numero di unità del personale in servizio dovrà essere commisurato alle effettive necessità.**

ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Oltre a quanto specificato in altri punti, il Gestore si impegna a provvedere quanto segue:

1. la fornitura del vestiario adeguato per tutto il personale addetto al servizio;
2. il pagamento di tutte le tasse e imposte presenti e future attinenti l'attività;
3. l'assicurazione per danni a cose e persone, nonché R.C. verso terzi e garanzia degli immobili per un importo non inferiore a € 1.800.000,00;
4. la tenuta dei registri fiscali a norma di legge;
5. l'acquisto delle attrezzature mobili e degli elettrodomestici necessari all'espletamento del servizio;
6. le dichiarazioni e certificazioni di conformità delle macchine ed attrezzature;
7. la pulizia degli ambienti e delle attrezzature;
8. la formazione sanitaria per tutto il personale addetto al servizio;
9. tutti gli adempimenti ed obblighi previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 e successive disposizioni in materia di sicurezza e salute negli ambienti di lavoro e il relativo coordinamento con altri datori di lavoro presenti nella struttura;
10. spese di registrazione ed ogni altra spesa legata al contratto;
11. versamento dei canoni annuali stabiliti dalla Città Metropolitana di Torino;
12. versamento del contributo annuale a favore della Scuola;
13. manutenzione ordinaria dei locali, delle attrezzature mobili e degli elettrodomestici presenti nel bar e spazi destinati.

RESPONSABILITÀ

Il Gestore è responsabile sia verso l'Istituto che verso terzi dell'esecuzione del servizio assunto.

Esso è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti nei confronti degli utenti e degli eventuali danni che, dal personale o dai mezzi impiegati, possano derivare all'Istituto o a terzi.

CONTROLLI

La vigilanza sui servizi compete, per tutto il periodo di affidamento contrattuale, al Dirigente Scolastico e/o a personale opportunamente delegato.

Per la funzionalità delle ispezioni e dei controlli, il Gestore è obbligato a fornire tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento, anche in mancanza di preavviso, l'accesso agli spazi occupati.

Il controllo potrà essere fatto sia sugli strumenti e le attrezzature che sulle derrate alimentari.

Dovrà sempre essere a disposizione una bilancia per la verifica del peso delle derrate alimentari.

Nulla potrà essere chiesto dal Gestore ai controllori per la quantità dei campioni prelevati.

Il Dirigente farà pervenire per iscritto eventuali osservazioni e contestazioni alla Ditta. Entro otto giorni il Gestore farà pervenire le proprie controdeduzioni in merito. Qualora le controdeduzioni non venissero accettate dal Dirigente, questi lo comunicherà per iscritto al Gestore il quale, entro 8 giorni, dovrà uniformarsi alle prescrizioni.

STIPULA CONTRATTO DI GESTIONE

Regolare contratto di gestione sarà stipulato con la ditta assegnataria.

Detta Ditta dovrà garantire l'inizio regolare del servizio il 2/9/2019

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa Lucia MONGIANO

firma autografa sostituita mezzo stampa
ex art. 3 comma 2 DLGS 39/93)

ALLEGATI:

- Scheda n. 1
- Pianta locali
- Canoni annuali Città Metropolitana Torino

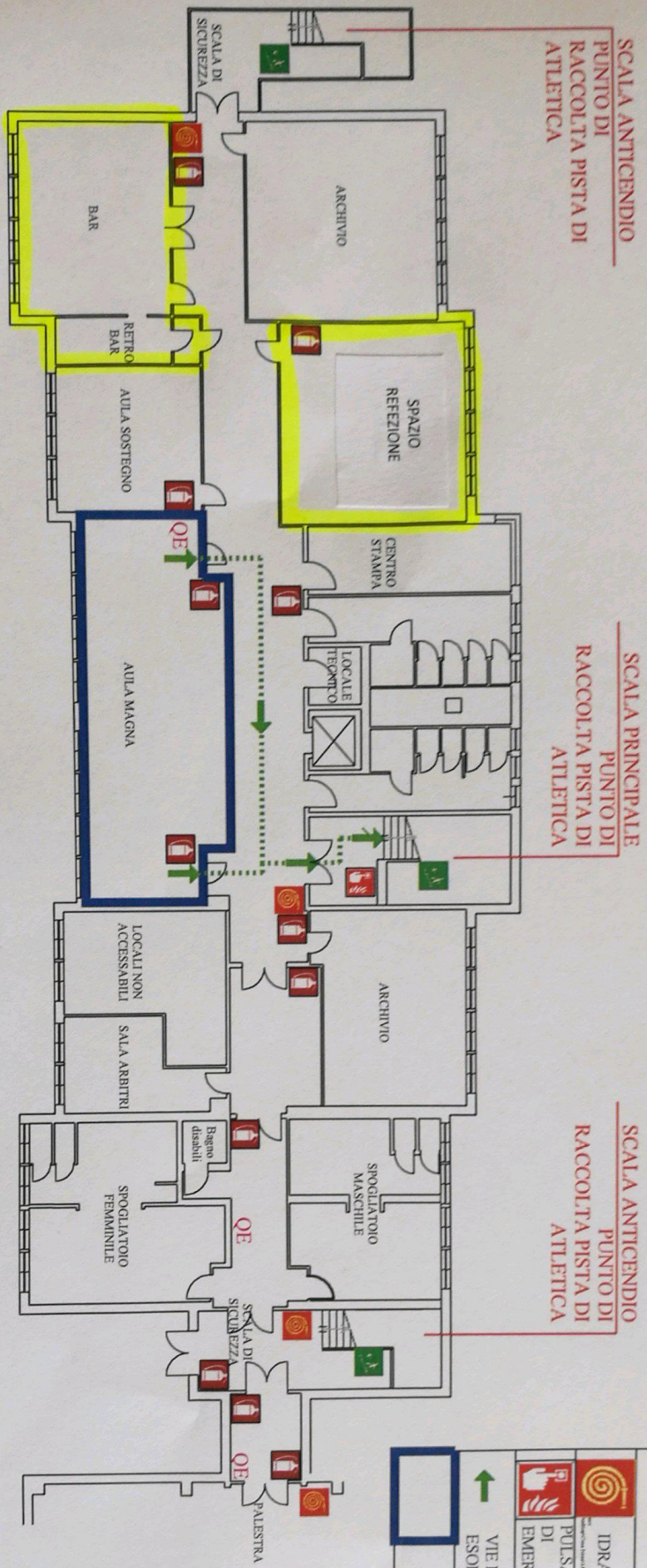
SCHEDA N. 1**DESCRIZIONE PRODOTTI BAR**

DESCRIZIONE	PESO	MARCA	PREZZO	COEFF.
Caffè ginseng				8
Caffè espresso				8
Caffè decaffeinato				8
Caffè d'orzo				8
The/Infusi				8
Cioccolata				8
Latte bianco bicchiere	30 cl			8
Latte + caffè	200 cc + 7 gr			8
Cappuccino				8
Acqua minerale nat. e gas.	50 cl			8
Bibita in lattina	33 cl			8
The Pesca/limone in lattina	33 cl			8
The Pesca/limone in pet	50 cl			8
Spremuta	250 ml			8
Succo di frutta bottiglia				8
Yogurt vasetto assortiti	125 ml			8
Cornetto vuoto	60 gr			8
Cornetto integrale	60 gr			8
Cornetto crema/marmellata	65 gr			8
Paste fresche assortite	60 gr.			8
Panino Cotoletta	80 gr.			8
Panino Hamburger	81 gr.			8
Panino Prosciutto cotto	40 gr.			8
Panino Prosciutto crudo	41 gr.			8
Panino Salame	42 gr.			8
Panino Prosciutto cotto + formaggio	40 gr.+20 gr.			8
Panino Mortadella	40 gr.			8
Panino Bresaola e formaggio	40 gr.+20 gr.			8
Panino Speck e caprino	40 gr.+20 gr.			8
Panino Nutella	40 gr.			8
Panino Vegetariano (pomod. e mozz.)	50 gr.+50 gr.			8
Piadina farcita assortita	150 gr.+70 gr.			8
Pizza Margherita	200 gr.			8
Focaccia vuota	70 gr.			8
Focaccia prosciutto cotto e formaggio	70 gr.+30 gr.+30 gr.			8
Toast piccolo cotto + formaggio				8
Toast grande cotto + formaggio				8
Primi piatti assortiti	300 gr.			8
Secondi assortiti				8
Insalate assortite piccole	fino a 120 gr.			8
Insalate assortite grandi	fino a 200 gr.			8

N.B.: Il pane dovrà essere fornito giornalmente da una panetteria artigianale con peso non inferiore a 70 gr.

Per i toast ed i tramezzini si userà pancarrè. Il prosciutto cotto, il salame, la mortadella, lo speck e la bresaola dovranno essere IGP in ogni prodotto elencato, il prosciutto crudo dovrà essere DOP in ogni prodotto elencato. I formaggi, compresa la mozzarella, dovranno essere IGP in ogni prodotto elencato. Eventuali aggiunte di salse nei panini sono da considerarsi incluse nel prezzo.

PIANO SEMINTERRATO



Numero centralino : 0125 641570

LEGENDA SIMBOLI

	IDRANTI		SCALA
	PULSANTE DI EMERGENZA		ESTINTORE
	VIE DI ESODO		QUADRO ELETTRICO
	TU SEI QUI		