

ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE “M.L. CASSATA”

Via del Bottagnone n. 40 06024 GUBBIO (PG)

CF: 83002610547 – Cod. MIUR: PGTF12000L

Bando di gara per:

- **affidamento servizio di bar all'interno dell'I.T.I.S. M.L. Cassata di Gubbio, Via del Bottagnone, 40;**
- **affidamento della gestione e manutenzione area verde sportiva attrezzata adiacente l'Istituto Tecnico Industriale “M.L. Cassata” di proprietà della Provincia di Perugia, compreso il servizio di bar c/o il chiosco prefabbricato ivi presente.**

Articolo 1 – PREMESSA

Il presente bando disciplina la gara per l'affidamento cumulativo della gestione tramite la presentazione di un'unica offerta per:

- servizio del bar all'interno dell'ITIS “M.L. Cassata” di Gubbio, Via del Bottagnone, 40, di proprietà della Provincia di Perugia, ma con gestione amministrata dall'istituzione scolastica rappresentata legalmente pro-tempore dal Dirigente Scolastico, Prof. Carlo Chianelli.
- gestione e manutenzione area verde sportiva attrezzata adiacente l'Istituto Tecnico Industriale “M.L.Cassata” di proprietà della Provincia di Perugia, compreso il servizio di bar c/o il chiosco prefabbricato ivi presente.

L'istituto scolastico I.T.I.S. “M.L. Cassata” di Gubbio, ha attualmente una popolazione scolastica di circa 700 alunni, 100 unità di personale docente e 35 unità di personale non docente.

Gli spazi oggetto del presente bando (bar interno, sala mensa, area sportiva esterna, chiosco prefabbricato, attrezzature sportive) sono di proprietà dell'Amministrazione Provinciale di Perugia (di seguito più brevemente denominata “A.P.P.”).

E' a carico del Gestore la procedura per ottenere le necessarie autorizzazioni sanitarie, nonché l'onere di richiedere ed ottenere ogni licenza/autorizzazione prevista dalle leggi e dai regolamenti per l'espletamento del servizio di cui al presente bando, compresa la valutazione HACCP.

Nel bar interno dell'ITIS sono presenti tutte le attrezzature mobili e gli elettrodomestici; per quanto riguarda il chiosco esterno, invece, l'aggiudicatario dovrà provvedere all'installazione di

tutte le attrezzature mobili, elettrodomestici, nonché l'installazione dei lavandini, tutto secondo le vigenti norme.

Il Gestore dovrà:

- per quanto riguarda il bar interno, versare un contributo a favore di I.T.I.S. "M.L. Cassata" non inferiore ad € 4.500,00 per ogni anno di validità del contratto posto a base d'asta, nonché corrispondere alla Provincia di Perugia un contributo fisso pari ad € 780,00/anno (per alunni 700, da 701 € 1.050,00/anno) per canone e rimborso spese dei consumi sostenuti aggiornato al 100% ISTAT ogni 3 (TRE) anni nel mese di agosto;
- per quanto riguarda la gestione del chiosco e relativa area verde attrezzata il gestore dovrà versare annualmente alla Provincia, con rata annuale anticipata un importo non inferiore ad € 5.000,00/anno posto a base d'asta.

Il servizio di bar e gestione dell'area esterna non potrà comportare nessun tipo di onere e responsabilità per l'I.T.I.S. "M.L. Cassata" né per la Provincia di Perugia.

La ditta aggiudicataria viene riconosciuta da parte dell'ITIS come unica avente diritto alla vendita di alimenti e bevande all'interno dell'Istituto e delle relative aree pertinenziali. Poiché gli utenti accedono a detti servizi sulla base di scelte del tutto individuali in quanto nessun obbligo è fatto loro di acquistare alimenti o bevande presso lo spaccio interno o esterno, l'ITIS non garantisce nessun flusso minimo per il servizio bar.

L'istituzione scolastica è dotata di distributori automatici di alimenti e bevande gestiti dalla Ditta attualmente gestore del bar interno all'istituto stesso con contratto fino al 31/08/2012.

E' istituita la commissione bar dell'Istituto così composta: Dirigente Scolastico Prof. Carlo Chianelli, Direttore Amministrativo Dott.ssa Manuela Monacelli, Responsabile Ufficio Tecnico Prof. Giuliano Anastasi, Presidente Consiglio di Istituto Sig.ra Vittoria Ceccacci, Rappresentante ATA al Consiglio di Istituto Sig. Giuseppe Monacelli.

Articolo 2 - SERVIZIO OGGETTO DELLA GARA

Il servizio oggetto della gara è l'organizzazione del servizio di bar interno, di quello esterno e della gestione e manutenzione dell'area esterna attrezzata.

Le condizioni di svolgimento del servizio saranno definite dal contratto di gestione, da stipularsi tra la Ditta aggiudicataria, l'I.T.I.S. e la Provincia di Perugia, il cui testo dovrà essere conforme alla bozza di cui all'allegato n.2

Articolo 3 – MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta potrà essere consegnata a mano o spedita tramite raccomandata A.R. in plico sigillato entro le ore 12,00 del giorno 10 Luglio 2010, all'I.T.I.S. "M.L. Cassata", Via del Bottagnone, 40 Gubbio, pena l'esclusione, in busta sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, con la

dicitura “NON APRIRE CONTIENE OFFERTA PER LA GARA SERVIZIO BAR INTERNO E GESTIONE AREA ESTERNA”

La Scuola è esonerata da ogni responsabilità per eventuali errori o ritardi nel recapito.

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.

Articolo 4- DOCUMENTAZIONE

Il plico dovrà contenere:

1. una prima busta, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, con la dicitura OFFERTA, contenente l’offerta economica redatta utilizzando obbligatoriamente, pena l’esclusione dalla gara, l’allegato N. 1, completo di timbro della ditta e 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.

2. una seconda busta, con la dicitura “DOCUMENTAZIONE” contenente 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:

- 1) dati anagrafici personali;
- 2) sede e ragione sociale della Ditta;
- 3) il curriculum lavorativo/professionale (con preciso riferimento ad esperienze in servizi analoghi a quello richiesto, in comunità, scuole, ecc.), con allegate eventuali referenze scritte;
- 4) numero e data di iscrizione alla Camera di Commercio con indicazione del delegato alla somministrazione di alimenti e bevande;
- 5) certificato carichi pendenti;
- 6) che la Ditta non si trovi in stato di fallimento, liquidazione, amministrazione controllata, concordato preventivo, sospensione dell’attività commerciale;
- 7) che la Ditta sia in regola con il pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali conformemente alle disposizioni vigenti;

- 8) che la Ditta sia in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse previste dalla normativa;
- 9) di aver preso visione della “Bozza di convenzione” e di accettarne tutti i termini;
- 10) di aver preso visione del “Listino dei generi obbligatori” e di accettarlo in ogni sua voce;
- 11) di aver visitato gli spazi relativi al bar e preparazione, l’area esterna con ogni sua pertinenza e attrezzatura, la struttura prefabbricata (chiosco) e di aver preso atto del loro stato;
- 12) di essere a conoscenza che la popolazione scolastica può subire oscillazioni negative e che gli utenti e il personale dell’Istituto accedono al servizio bar/mensa sulla base di scelte del tutto individuali;
- 13) che non ricorrano le condizioni di limitazione alla partecipazione alla gara previste dalla vigente normativa in materia di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso (legge 575/65 e successive integrazioni e modificazioni);
- 14) di non essere dipendente dell’I.T.I.S. “M.L. Cassata” o della Provincia della Provincia di Perugia o parente di dipendenti e affini entro il quarto grado.
- 15) di autorizzare, ai sensi della legge 196/2003, il trattamento dei dati personali per i fini connessi all’espletamento delle procedure di gara;
- 16) di essere a conoscenza che è assolutamente fatto divieto di subappaltare l’attività di servizio bar interno, gestione bar e area esterna e quanto altro connesso a tale attività.

Articolo 5 – PROCEDURA DI GARA

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.

La data di apertura delle buste sarà fissata, con convocazione della commissione da parte del Dirigente Scolastico, successivamente alla data di scadenza della presentazione dei plichi. L’avviso di convocazione sarà affisso all’albo (e sul sito web) dell’Istituto. Tutti i partecipanti alla gara potranno assistere all’apertura delle buste.

La commissione esaminerà la documentazione prodotta da ogni concorrente; verranno quindi prese in considerazione solo le offerte dei concorrenti in regola con la documentazione richiesta.

L’esame delle offerte e l’attribuzione dei punteggi ai fini della graduatoria provvisoria saranno effettuati dalla commissione in seduta riservata.

L’aggiudicazione della gara sarà effettuata dal Dirigente Scolastico in data da definirsi.

Successivamente all’aggiudicazione, l’esito della gara verrà affisso all’albo dell’Istituto e notificato al vincitore a mezzo di comunicazione in forma scritta.

La stipulazione del contratto sarà subordinata al positivo esito dei controlli effettuati sulle autocertificazioni rese in sede di gara.

L’appaltante si riserva la facoltà di non dar luogo alla gara, di rinviarne la data e/o di non procedere all’aggiudicazione senza che le ditte concorrenti possano accampare pretese di sorta o diritto alcuno.

In caso di offerte uguali si procederà ad aggiudicazione mediante sorteggio.

Sarà possibile procedere ad aggiudicazione anche in caso di presentazione di un’unica offerta purché la stessa sia ritenuta valida e congrua.

Nessun compenso spetterà alle ditte per lo studio o la compilazione dell’offerta.

Articolo 6 – AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

L'aggiudicazione verrà effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ed avverrà anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta idonea e conveniente per l'Istituto.

Ai sensi dell'art. 81 del D.lgs. 12/04/2006, n. 163, il Dirigente Scolastico 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 obbligatori 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. 38).

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:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{Migliore offerta} \times 50}{\text{Offerta da valutare}}$$

b) Curriculum aziendale max 10 punti

Verrà assegnato un punteggio aggiuntivo ad ogni partecipante in forma singola o ad ogni ditta facente parte di A.T.I. (Associazione Temporanea di Imprese) o R.T.I. (Raggruppamento Temporaneo di Imprese) con esperienza di gestione di bar all'interno di Istituzioni scolastiche, e di gestione di aree pubbliche e di impianti sportivi.

c) Derrate alimentari max 10 punti

Verrà assegnato un punteggio in base alla valutazione della qualità delle derrate alimentari.

Il criterio di valutazione sarà costituito dall'appartenenza dei prodotti obbligatori, di cui all'allegato N. 1, alle marche conosciute e diffuse a livello nazionale.

d) Contributo annuo bar interno

max 15 punti

Per quanto riguarda il bar all'interno dell'ITIS "M.L. Cassata" di Gubbio il contributo annuo minimo a base d'asta è fissato in € 4.500,00 (quattromilacinquecento/00 euro) e dovrà essere versato all'ITIS "M.L. Cassata" di Gubbio sul proprio conto corrente bancario (COD.IBAN :IT91 I 06140 38480 037570030886).

e) Contributo annuo gestione bar esterno e verde

max 15 punti

Per quanto riguarda, invece, la gestione del bar (chiosco) e della relativa area verde attrezzata il contributo annuo minimo a base d'asta è fissato in € 5.000,00 (cinquemila/00 euro) e dovrà essere versato alla Provincia di Perugia, tramite bonifico bancario sul c/c bancario n. 000000852576 intestato a Tesoreria Provinciale di Perugia c/o Unicredit Banca, Agenzia Perugia, Via F. Baracca n. 5 – 060128 Perugia (ABI: 02008 – CAB: 03007 –CIN: U – IBAN: IT44U0200803007000000852576 – BIC: UNICRITB1J07).

Articolo 7 – DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE ALL'AGGIUDICAZIONE

Il Gestore, sia nel caso di impresa individuale, sia nel caso di società, è tenuto a produrre, entro 20 giorni, la seguente documentazione, in difetto della quale non potrà dare inizio al servizio:

1. certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria Artigianato Agricoltura da cui risulti nome, cognome, luogo e data di nascita della persona abilitata a impegnarsi e a quietanzare in nome e per conto della Ditta e che la Ditta stessa è nel pieno e libero esercizio di tutti i suoi diritti e non è sottoposta a procedure concorsuali;
2. certificato generale del casellario giudiziario, in data non anteriore ai tre mesi da quella fissata per la gara, del Titolare dell'impresa per le imprese individuali e del rappresentante legale e dei soci per le società;
3. iscrizione all'INPS e all'INAIL, ricorrendone i presupposti di legge, di tutti gli addetti: titolare, familiari coadiutori, soci prestatori d'opera;
4. certificazioni attestanti che tutti gli addetti, compresi i dipendenti, sono in possesso del corso abilitante della HACCP;
5. libretti sanitari degli addetti;
6. certificato antimafia;
7. certificato penale dei carichi pendenti;
8. tassa di concessione;
9. autorizzazione sanitaria;
10. polizza RC (obbligatoria);
11. fidejussione bancaria o assicurativa a garanzia degli immobili e delle attrezzature per un importo pari ad € 100.000,00 a favore della Provincia di Perugia e dell'I.T.I.S. "M. L. Cassata";
12. di aver preso visione e di accettare espressamente ed integralmente tutto quanto previsto dal bando

13. Per le sole società, il Gestore è tenuto a produrre in aggiunta, sempre entro 15 giorni: lo statuto vigente;
14. l'elenco dei soci e i componenti l'organo amministrativo;
15. l'impegno scritto a comunicare qualsiasi variazione statutaria e della compagine societaria.

Articolo 8 – MOTIVI DI ESCLUSIONE

Non sono ammesse pena l'esclusione, offerte condizionate, parziali, plurime, a termine e comunque difformi dalle prescrizioni del bando.

Articolo 9 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO: ASPETTI OBBLIGATORI

Il presente bando di gara è valido esclusivamente per le seguenti destinazioni d'uso degli immobili, che il gestore non deve modificare, anche in dipendenza dei titoli autorizzativi:

- spazi interni: preparazione e somministrazione alimenti e bevande;
- area esterna: area verde attrezzata scolastica;
- chiosco: locale per il controllo e la gestione dell'area e vendita di alimenti e bevande alla popolazione scolastica, fatto salvo quanto previsto e consentito al successivo art. 12 - ultimo capoverso del presente bando.

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

Il Gestore può arricchire il servizio mettendo in vendita generi non previsti; tali prodotti dovranno comunque essere concordati con la Commissione Bar e il loro prezzo potrà essere stabilito autonomamente dal Gestore, ma essere obbligatoriamente trasmesso alla Commissione Bar 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' fatto divieto assoluto al Gestore di vendere alcolici nel bar situato all'interno dell'edificio scolastico, così come di introdurre nel locale giochi e video-giochi di qualsiasi genere.

Il Gestore deve garantire obbligatoriamente la pulizia dei locali adibiti a bar e dei locali adiacenti adibiti alla lavorazione dei prodotti.

Articolo 10 – SERVITU’ ESISTENTI E DA ISTITUIRE

L’area e le attrezzature sportive sono a disposizione prioritaria della Scuola I.T.I.S. “M.L. Cassata” durante l’orario scolastico. In dipendenza della convenzione del 16/12/2003 approvata con D.D. n. 6888 del 18/11/2003 ed ancora in vigore, l’utilizzo dell’area attrezzata esterna è stato concesso gratuitamente, per un massimo di 10 ore settimanali, in orario extrascolastico, alla Sezione eugubina della FIGC-AIA.

La Provincia di Perugia si riserva la disponibilità di ulteriori 5 ore settimanali di utilizzo delle strutture sportive, da concedere a soggetti terzi, previa comunicazione almeno 10 giorni prima e concordamento con il gestore.

Articolo 11 – ORARIO DEL SERVIZIO E CALENDARIO

A) Orario minimo del bar interno all’Istituto.

Il servizio relativo al bar interno all’Istituto dovrà essere garantito tutti i giorni in cui si svolgono lezioni o esami, dalle ore 07,30 alle ore 13,00 nella eventualità che la riforma della scuola preveda dal settembre 2010 due rientri pomeridiani, in quei giorni dovrà essere garantito il servizio secondo gli orari di lezione.

B) Orario minimo dell’area esterna:

- per la popolazione scolastica, il servizio relativo all’area esterna dovrà essere garantito almeno in coincidenza con l’orario di apertura delle strutture scolastiche;
- è obbligo del gestore aprire l’area verde gratuitamente al pubblico, ad esclusione dell’utilizzo delle strutture sportive, per le quali avrà facoltà di decidere un adeguato canone di noleggio;
- il gestore si impegna all’apertura dell’area esterna anche nelle ore pomeridiane e serali per garantire la massima fruibilità delle strutture;
- è obbligo del gestore curare e mantenere l’ordine e la pulizia dell’area, delle pertinenze e delle attrezzature.

C) Calendario del bar interno all’Istituto

- Il servizio deve essere garantito per tutta la durata del periodo delle lezioni e degli esami con esclusione dei giorni festivi, delle vacanze natalizie e pasquali e dei giorni di vacanza estiva senza esami, (sino al 31-07- di ogni anno).
- L’orario potrà subire modesti aggiustamenti, tramite accordo tra la Dirigenza e il Gestore, per variazioni introdotte nell’orario delle lezioni o delle altre attività scolastiche.
- Le interruzioni del servizio a causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per nessuna delle due parti.

D) Calendario dell'area esterna:

- Tutto l'anno.
- Le interruzioni del servizio immotivate ed ingiustificate saranno oggetto di contestazione da parte del Dirigente competente dell' A.P.P. e costituiranno presupposto per la motivata revoca del contratto di gestione.

Articolo 12 – UTENTI

Possono usufruire del servizio bar interno:

- a) le persone dell'Istituto: studenti, personale docente, personale A.T.A.;
- b) persone esterne occasionalmente presenti nell'Istituto.

Possono usufruire del servizio bar ed area esterna:

- a) le persone dell'Istituto: studenti, personale docente, personale A.T.A.;
- b) le persone occasionalmente presenti nell'istituto salvo quanto previsto e consentito all'ultimo capoverso del presente articolo.

Per entrambi i servizi, previo accordo con la Dirigenza, il servizio può essere esteso a persone ospiti della scuola nell'ambito delle sue attività istituzionali (convegni di studio, attività sportive o integrative, corsi complementari, ecc.).

Resta ferma la possibilità da parte del gestore di trasferire e/o acquisire una eventuale licenza per la somministrazione di alimenti e bevande al pubblico, per offrire il servizio del bar dell'area esterna a tutta la popolazione.

Articolo 13 – DURATA DELL'APPALTO

Il Gestore deve garantire che l'espletamento del servizio inizi in data 01/09/2010.

Il contratto decorre dalla data di inizio del servizio e ha validità di anni 6 (sei), salvo fatti eccezionali. Esso scade automaticamente senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora, il 31 agosto 2016.

Articolo 14 – CASI DI RISOLUZIONE

In caso di ripetute e gravi inadempienze da parte dell'affidatario, espressamente contestate, riguardanti sia il bar interno che la gestione del verde e del bar esterno, il contratto potrà essere risolto, congiuntamente, dal Dirigente Scolastico, sentito il parere vincolante del Consiglio di Istituto e dal Dirigente competente della Provincia di Perugia.

Articolo 15 – PERSONALE

La Ditta si obbliga ad impegnarsi direttamente nella gestione del servizio sia all'interno che all'esterno e a non subappaltare ad altri soggetti il servizio medesimo. 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 e comunque non inferiore alla consistenza dichiarata dalla Ditta nell'offerta presentata in sede di gara.

Il Dirigente e la Commissione Bar si riservano, 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.

Articolo 16 – 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 (compresa la TARSU);
- 3) la voltura delle utenze tecnologiche (energia elettrica, acqua) presenti nell'area esterna;
- 4) il pagamento del contributo fisso dovuto alla Provincia di Perugia di cui all'art. 1;
- 5) l'assicurazione per danni a cose e persone, nonché R.C. verso terzi;
- 6) la polizza fidejussoria a garanzia degli immobili per l'importo di € 100.000,00;
- 7) la tenuta dei registri fiscali a norma di legge;
- 8) l'acquisto, ove necessario, delle attrezzature mobili e degli elettrodomestici necessari all'espletamento del servizio;
- 9) le dichiarazioni e certificazioni di conformità delle macchine ed attrezzatura che dovessero essere introdotte nei locali oggetto del presente bando;
- 10) la pulizia degli ambienti, delle attrezzature e dell'area esterna prima e dopo il servizio;
- 11) la formazione sanitaria per tutto il personale addetto al servizio;
- 12) tutti gli adempimenti ed obblighi previsti dal D.Lgs. n° 81/2008 e ss. mm. e ii. in materia di sicurezza e salute negli ambienti di lavoro e il relativo coordinamento con altri datori di lavoro presenti nella struttura;
- 13) spese di registrazione ed ogni altra spesa legata al contratto;
- 14) versamento, alle dovute date, dei contributi e canoni stabiliti con il presente bando sia a favore della scuola che della Provincia di Perugia;
- 15) gestione dell'autovalutazione HACCP;
- 16) manutenzione ordinaria di locali, attrezzature mobili ed elettrodomestici presenti nel bar interno, (ivi compresa la sostituzione dei pezzi di ricambi dei macchinari), manutenzione ordinaria del chiosco esterno e dell'area attrezzata.

Sarà facoltà del gestore apportare migliorie esclusivamente all'area esterna ed alle relative attrezzature, previo concordamento ed autorizzazione da parte della Provincia di Perugia.

Potranno essere computate in conto canoni tali eventuali migliorie (escluso l'acquisto delle attrezzature interne al chiosco) solo se opportunamente documentate e preventivamente accettate ed autorizzate dalla Provincia di Perugia.

Resta inteso che eventuali migliorie e/o opere eseguite senza la preventiva autorizzazione della Provincia di Perugia, che non possano essere rimosse alla fine del contratto saranno ritenute da quest'ultima di sua proprietà, senza l'obbligo di corrispondere al gestore alcun rimborso.

Qualora la Provincia richieda la rimozione di opere non preventivamente autorizzate, il gestore si impegna a ripristinare lo status quo ante dei luoghi.

Articolo 17 – RESPONSABILITA'

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

L'Istituto e la Provincia sono esonerati da ogni responsabilità per danni che dovessero derivare dall'esecuzione con uso improprio dei servizi oggetto del presente bando ai propri beni e/o a beni di terzi.

Articolo 18 – DECADENZA E REVOCA DEL CONTRATTO

Indipendentemente dai casi previsti in altri articoli del presente bando, il Dirigente Scolastico ha il diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni:

- a) abbandono dell'appalto, salvo per forza maggiore;
- b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali e alle disposizioni di legge o di regolamento relative al servizio;
- a) contegno abitualmente scorretto verso gli utenti da parte del Gestore o del personale adibito al servizio;
- b) altre inadempienze o fatti qui non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Articolo 19 – CONTROLLI

La vigilanza sui servizi compete, per tutto il periodo di affidamento contrattuale, al Dirigente Scolastico e alla Commissione Bar appositamente nominata dal Consiglio di Istituto. 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. Nulla potrà essere chiesto dal Gestore ai controllori per la quantità dei campioni prelevati.

Il Dirigente e/o la Commissione Bar faranno pervenire per iscritto eventuali osservazioni e contestazioni alla Ditta. Entro otto giorni il Gestore farà pervenire le proprie contro deduzioni in merito. Qualora le contro deduzioni non vengano accettate dal Dirigente o dalla Commissione Bar, questi lo comunicheranno per iscritto al Gestore il quale, entro 8 giorni, dovrà uniformarsi alle prescrizioni.

Analoghi controlli potranno essere effettuati da personale della Provincia per la verifica della corretta gestione del chiosco e dell'area esterna. Eventuali disservizi e/o anomalie riscontrati saranno segnalati al D.S. che attiverà gli opportuni provvedimenti.

Articolo 20 – STIPULA CONTRATTO DI GESTIONE

La stipula della contratto di gestione avverrà dopo che siano state ottenute le necessarie autorizzazioni per svolgere la gestione di bar e verificate da parte del Dirigente Scolastico dell'ITIS "M.L. Cassata e uffici competenti dell'Amministrazione Provinciale di Perugia comunque non oltre il 10/08/2010.

La Ditta assegnataria dovrà garantire l'inizio regolare del servizio dal 01/09/2010.

Gubbio , 15 Giugno 2010.

ALLEGATI:

- Scheda n. 1
- Schema di contratto di gestione

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Carlo Chianelli

Affisso all'Albo dell'Istituto dal giorno 15 Giugno al giorno 10 Luglio 2010.

ALLEGATO 1

ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE “ M. L. CASSATA”

Via del Bottagnone n. 40 06024 – GUBBIO (PG)

C.F. 83002610547 – Cod. MIUR: PGTF12000L

SCHEDA N. 1

DESCRIZIONE PRODOTTI BAR

DESCRIZIONE	PESO	MARCA	PREZZO	COEFF.
Caffè espresso				8
Caffè decaffeinato				8
Caffè d'orzo espresso				8
The				8
Camomilla				8
Cioccolata				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
Succo di frutta brick	200 ml.			8
Yogurt vasetto assortiti	100/125 ml.			8
Yogurt da bere assortiti	150 ml.			8
Budini vasetto assortiti	120 gr.			8
Paste fresche assortite	60 gr.			8
Frutta fresca assortita	al Kg.			8
PANINI:				
Prosciutto cotto	90+40			8
Prosciutto crudo	90+40			8
Salame	90+40			8
Salsa alle olive	90+40			8
Mortadella	90+40			8

Salsa ai funghi	90+40			8
Capocollo	90+40			8
Nutella	90+40			8
Salsa primavera	90+40			8
Salsa tonnata	90+40			8
Vegetariano (verd. cotta e mozz.)	100+80			8
Tramezzini assortiti	100/120			8
Sandwich assortiti	150/170			8
Crescia farcita assortita	120+50			8
Calzoni ripieni assortiti	150+50			8
Piadina (rucola+stracchino)	150+70			8
Piadina (pomodoro + mozzarella)	150+70			8
PIZZE:				
Semplice bianca	100/120			8
Semplice rossa	100/120			8
Farcita bianca con affett. assort.	100+40			8
PRIMI PIATTI:				
Primi piatti assortiti	300 gr.			8

N.B. Il pane dovrà essere fornito giornalmente da una panetteria artigianale

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Carlo Chianelli