



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "E. FERMI" - FORMIA

Via E. Filiberto, 13 – 04023 - Formia (LT) - Cod. Fisc. 81003410594 – Cod. Min. LTRI010006

Tel. 0771790090 (Centralino) - 077121592 (Dirigente) – 0771771882 (Fax)

www.ipsiaformia.it – ltri010006@istruzione.it - segreteria.fermi@ipsiaformia.it – dirigenza@ipsiaformia.it

PEC: ltri010006ipiafermiformia@pec.it

BANDO DI GARA

Per l'affidamento in concessione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande, anche attraverso distributori automatici, all'interno dell'Istituto di Istruzione Superiore "E. FERMI" sito in Via E. Filiberto 13, a Formia, e dell'I.T. per Geometri "B. Tallini" sito in località Penitro.

Il Dirigente Scolastico dell'I.I.S. "E. FERMI", con sede legale in Via E. FILIBERTO, 13 – 04023 FORMIA, tel. 0771790090; fax 0771771882, <http://www.ipsiaformia.it>., C.F. 8100341059, indice una **"PROCEDURA DIRETTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE ANCHE ATTRAVERSO DISTRIBUTORI AUTOMATICI ALL'INTERNO DELL'ISTITUTO.**

L'incarico sarà affidato ai patti, termini e condizioni stabiliti nel presente bando e nell'annesso disciplinare di gara da intendersi parte integrale e sostanziale del presente atto.

ART. 1

Oggetto dell'Affidamento

1. Il presente bando e disciplinare di gara regolano l'affidamento in concessione di spazi per il servizio di somministrazione di bevande ed alimenti anche attraverso distributori automatici all'interno degli edifici scolastici di competenza della Provincia di Latina e relativi all'IIS "E. Fermi" (LTIS01700A):

IPIA "E. Fermi" (cod. LTRI017012)

Sito in Via E. FILIBERTO, 13 nel Comune di FORMIA

ITG "Bruno Tallini" (cod. LTTD0171L)

Sito in località Penitro di Formia

ART. 2

Connotati da espletare negli spazi concessi

1. Il servizio ristoro-bar si rivolge principalmente agli studenti oltre al personale docente, ad altro personale addetto alla scuola e ad eventuali avventori, occasionalmente presenti all'interno degli Istituti Scolastici.
2. Per servizio ristoro-bar s'intende la somministrazione di bevande analcoliche calde e fredde, pasticceria confezionata e fresca, cibi preconfezionati da riscaldare in loco, dolci e una vasta gamma di prodotti alimentari come panini imbottiti (prosciutto crudo/cotto, mortadella ecc.), pizza, focacce, tramezzini, toast, frutta e verdura nonché bevande in bottiglie e in lattine ecc.. Il tutto dovrà, necessariamente, essere corredato dai prezzi e dall'indicazione della composizione dei singoli panini per gruppi omogenei. I prodotti di cui sopra verranno venduti dal concessionario in esclusiva.
3. È ammessa, su richiesta del Dirigente Scolastico, la somministrazione del servizio Buffet in occasione di attività ed iniziative socio-culturali organizzate degli Istituti Scolastici presso la propria sede.
4. È fatto divieto, al concessionario, la somministrazione di bevande alcoliche e superalcoliche o comunque capaci di alterare e/o limitare le capacità fisiche e sensoriali degli avventori nel complesso scolastico.
5. Il concessionario si impegna, altresì, affinché il proprio personale non contravvenga alle regole di comportamento vigente nell'Istituto.
6. Il concessionario per quanto possibile, dovrà essere garantire la valorizzazione di prodotti biologici, ecosolidali e di provenienza locale.

ART. 3

Oggetto della Concessione degli spazi

1. Il servizio ristoro-bar sarà svolto esclusivamente presso gli immobili sedi degli Istituti Scolastici e circoscritto alle aree individuate dalle scuole. Il concessionario dovrà fornire l'arredo (comprensivo di impianti ed attrezzature) e disporlo con gusto estetico e qualità di materiali.
2. E' consentito affidare la somministrazione anche a distributori automatici che dovrà essere intesa a "*corpo*", ossia non frazionabile tra più aziende essendo fatto divieto di subappalto.

ART. 4

Affidamento della Concessione

1. A seguito dell'espletamento delle procedure e della individuazione dell'aggiudicatario, i rapporti per la durata di 5 anni (cinque) verranno regolati da un apposito contratto-concessione, sottoscritto/a dal concessionario, affidatario del servizio, dal Dirigente Scolastico e dalla Provincia presso l'Ufficio Contratti dell'Ente.
2. Resta inteso che l'aggiudicazione definitiva avverrà, esclusivamente, mediante Delibera del Consiglio d'Istituto entro 30 (trenta) gg. dalla comunicazione di aggiudicazione provvisoria, previa presentazione - entro 15 (quindici) giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione provvisoria - della documentazione richiesta, tra cui la ricevuta di avvenuto pagamento del primo trimestre del canone annuo, la cauzione definitiva mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa, che può essere stipulata anche con istituti assicurativi, la polizza assicurativa RCT per responsabilità civile e la polizza assicurativa a tutela dell'immobile.
3. Scaduti, infruttuosamente, i termini per la presentazione della documentazione di cui al comma 2, l'aggiudicazione viene dichiarata decaduta mentre si procede, contestualmente, a scorrere la graduatoria la Concessione per il servizio ristoro-bar alla seconda classificata e comunque non oltre la terza qualificata ovvero indire nuovo Bando di Gara.
4. Il recesso contrattuale prima del termine, da parte del concessionario, potrà avvenire solo per giusta causa comprovata e dovrà essere comunicato con un preavviso di 30 (trenta) giorni, in forma scritta e a mezzo Raccomandata A/R.

Art.5

Canone dell'affidamento in Concessione

1. Per la concessione di uso degli spazi presso i quali esercitare il servizio, il concessionario è tenuto a corrispondere alla Provincia un canone annuo, in rate trimestrali anticipate entro il 5 (cinque) del primo mese del relativo trimestre, che sarà oggetto di offerta in sede di procedura per la scelta del contraente e comunque non inferiore a € 10,00 (euro dieci) da moltiplicare per il numero degli alunni iscritti alla data del 1° settembre dell'anno scolastico in corso al momento della pubblicazione del presente Bando di Gara.
2. Il suddetto canone, rideterminato nel suo esatto ammontare in sede di aggiudicazione definitiva, resterà invariato per il primo anno di validità dell'affidamento. A decorrere dal

secondo anno si procederà alla sua revisione sulla base del numero effettivo di alunni iscritti al 1° settembre di ogni anno e del caro vita secondo il canone ISTAT annuale.

3. Il canone riscosso dalla Provincia confluirà in un capitolo, appositamente previsto dal Bilancio Provinciale, da destinarsi ad investimenti per la implementazione della offerta formativa, nei termini previamente concordati con il Dirigente scolastico di competenza.
4. L'inadempimento grave conseguente al **mancato pagamento di un rateo** trimestrale (comma 1 art. 5) oltre il termine di 30 gg. dalla data prevista determina automaticamente, secondo la normativa vigente in materia, la risoluzione immediata della convenzione in essere e il rilascio degli spazi entro 10 (dieci) gg. dalla comunicazione effettuata tramite Raccomandata A/R.

ART. 6

Attrezzature e impianti

1. Il concessionario, ai sensi di quanto disposto dall'articolo 2, dovrà provvedere all'allestimento degli spazi assegnati fornendo i necessari arredi e attrezzature delle quali dovrà curare il massimo ordine ed una perfetta pulizia.
2. Il concessionario si impegna ad adottare tutte le attrezzature che permettano la prestazione del servizio con criteri di igiene, rapidità, salvaguardia delle qualità organolettiche degli alimenti, nel rispetto della normativa vigente in materia.
3. Il concessionario si impegna a mantenere in buono stato gli spazi consegnati e a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni degli spazi e di tutti gli impianti, senza previa autorizzazione della Provincia di Latina.
4. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti ad arredi e d attrezzature resta a totale carico del concessionario, che dovrà provvedere ad adeguata copertura assicurativa.
5. Sono a carico del concessionario le spese di manutenzione di quanto costituisce arredamento, impianti ed attrezzature.

ART. 6 BIS

La somministrazione e la vendita di cui all'oggetto avverrà durante " la pausa didattica" della durata di dieci minuti, prevista a metà mattinata (con orario che sarà inserito nel contratto di affidamento) in ambedue i plessi nel seguente modo:

1. nel "Fermi" non prevederà l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente ma solo il posizionamento di due banchi vendita, collocati giornalmente all'interno

della scuola, uno al piano terra nello spazio antistante lo spogliatoio delle ragazze e l'altro nell'atrio ubicato al primo piano.

2. nel "Tallini", altresì, non prevederà l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente ma solo il posizionamento di un banco vendita, collocato giornalmente all'interno della scuola, nell'atrio ubicato al piano terra.

La vendita dei prodotti dovrà avvenire solo dietro consegna di una "Lista di ordinazione" che ogni mattina un alunno, rappresentante di classe compilerà, indicando in modo analitico i prodotti da ordinare. La lista sarà, alla fine della prima ora di lezione, inserita in una cartellina, appositamente predisposta che verrà successivamente prelevata, da un operatore della Ditta, con specifica autorizzazione del Dirigente scolastico; sulla base di questa lista fornirà quanto richiesto allo stesso rappresentante durante l'intervallo.

ART. 7

Qualità degli alimenti

1. Per quanto possibile dovrà essere garantita la qualità degli alimenti e incentivata la valorizzazione di prodotti biologici, ecosolidali e di provenienza locale.
2. I prodotti dovranno essere di prima qualità, a basso contenuto di grassi, completi di relativa scheda tecnica e certificati a norma CEE, in considerazione di una corretta educazione alimentare. La fornitura tempestiva, costante e in quantità sufficiente per soddisfare le richieste. I prodotti dovranno essere freschi, preparati nella stessa giornata di consumo. E' vietata qualsiasi forma di utilizzo di avanzati. I prodotti confezionati, in singole bustine microforate per alimenti, dovranno riportare la denominazione della ditta produttrice, ingredienti e data di scadenza. La composizione dei prodotti posti in vendita e le tabelle dei prezzi dovranno essere dichiarati ed esposti in maniera ben visibile. I prodotti (salumi, formaggi ..) utilizzati devono essere di origine nazionale, privi di polifosfati, provenienti da filiera controllata e certificata, dotati di scheda conoscitiva del fornitore.
3. L'amministrazione scolastica effettuerà controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza e sulle modalità di conservazione degli alimenti, comunicando alle autorità competenti (SIAN, Ufficio Veterinario, N.A.S.) per quanto di competenza.
4. A richiesta, dovranno essere forniti anche prodotti per celiaci e/o altre intolleranze alimentari.

ART. 8

Responsabilità per danni

1. Il concessionario risponde direttamente ed indirettamente per eventuali danni accorsi agli immobili o arrecati a terzi dal proprio personale, dalle attrezzature presenti (anche se non di proprietà) e dai prodotti somministrati, sollevando in tal caso la Provincia e l'amministrazione scolastica da ogni responsabilità.
2. A tal fine, il concessionario dovrà provvedere a munirsi, prima dell'avviamento della attività, di una assicurazione per le strutture non inferiore a € 500.000 (euro cinquecentomila/00) di massimale, a tutela dell'immobile.
3. Copia della polizza deve essere presentata prima della stipula del contratto mentre annualmente va presentata copia del rinnovo della stessa.

ART. 9

Utenze

1. Nel caso di distributori automatici il consumo di energia elettrica è coperto dal canone corrisposto alla Provincia.

ART. 10

Rispetto normativa personale e locali

1. Il concessionario solleva l'Amministrazione Scolastica da qualsiasi responsabilità in relazione alla gestione ed assolve tutti gli obblighi di natura previdenziale ed assistenziale derivanti da eventuale rapporto di lavoro con dipendenti.
2. Il Concessionario, qualora datore di lavoro, è tenuto alla stretta e rigorosa osservanza della normativa vigente in materia di tutela dei diritti dei lavoratori.
3. Il Concessionario è tenuto, altresì, a procedere direttamente alle assicurazioni dovute per Legge ai propri dipendenti, ad assolvere tutti gli obblighi dei datori di lavoro per ciò che concerne le assicurazioni sociali, contratti collettivi ed altre indennità, e a garantire l'incolumità degli addetti al servizio nel rispetto delle norme antinfortunistiche di cui al D.Lgs.19 aprile 2008 n. 81.
4. Il Concessionario si impegna, altresì, a consegnare al Dirigente Scolastico un elenco aggiornato dei collaboratori e dei dipendenti e l'iscrizione agli Enti Previdenziali dei medesimi.

5. Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti e/o in possesso di attestato di corso di formazione ai sensi della normativa vigente (Regolamento CE n. 852/04 e D.G.R. n. 275 del 16.05.2006) in quanto l'attestato del corso cessa l'obbligo del libretto sanitario.
6. Gli operatori dovranno essere muniti di cartellino di riconoscimento.

ART 11

Fornitori

1. L'Amministrazione Scolastica è sollevata da qualsiasi responsabilità nei confronti dei fornitori per eventuali controversie che dovessero sorgere per motivi inerenti alla gestione e da qualsiasi responsabilità relativa alla tenuta dei registri IVA, e degli obblighi tributari, che saranno esclusivamente a carico del concessionario.
2. E' fatto divieto al concessionario di concedere l'accesso ai locali dell'Istituto a quanti non siano strettamente collegati all'attività in oggetto.

ART. 12

Listino prezzi

1. Il listino prezzi dei prodotti dovrà essere affisso nei locali assegnati in modo ben visibile e controfirmato da entrambe le parti: Aggiudicatario e Dirigente Scolastico.
2. Gli alimenti e le bibite non comprese nel listino, di cui all'allegato A del presente Bando, saranno venduti ugualmente se in linea con le indicazioni previste nell'art. 7, previa autorizzazione del Dirigente e previa esposizione del listino prezzi.
3. I prezzi praticati devono rispettare quanto riportato nell'allegato A, che è parte dell'offerta economica per l'aggiudicazione dell'appalto e sarà allegato al contratto.
4. I prezzi di listino, così come offerto/concordato tra le parti, non possono essere variati in modo arbitrario dal concessionario del servizio.
5. La richiesta di aggiornamento prezzi non può essere presentata prima di 1 (uno) anno dalla data di stipula del contratto o da una precedente variazione. Non possono essere concessi aumenti superiori al dato ISTAT.
6. Il listino verrà assoggettato agli aumenti ISTAT il 1° Settembre di ogni anno.

ART. 13

Orari di apertura e chiusura

1. Il servizio dovrà essere svolto dal primo settembre di ogni anno scolastico a decorrere dalla sottoscrizione del contratto-convenzione con orario definito e concordato con il Dirigente Scolastico competente.
2. Orari diversi, previa comunicazione da parte del Dirigente Scolastico, sono previsti in occasione di attività ed iniziative socio-culturali organizzate all'interno dell'Istituto stesso.
3. Il servizio ristoro-bar resterà chiuso nei giorni di domenica, festivi e quando richiesto dall'autorità competente nel rispetto delle norme di ordine pubblico e senza diritto di indennizzo alcuno, fatta salva specifica richiesta di cui al comma 2 del presente articolo.
4. Le ferie, previo accordo con il Dirigente Scolastico, sono fissate in quattro settimane nel mese di agosto.

ART. 14

Contratto

1. La stipulazione del contratto-convenzione ha luogo, decorsi 35 giorni dalla data della comunicazione di aggiudicazione definitiva. All'aggiudicatario e a tutti i partecipanti sarà data comunicazione.
2. La durata del contratto è fissata in 5 (cinque) anni a decorrere dalla sottoscrizione del contratto-convenzione.
3. L'Amministrazione si riserva, comunque, la facoltà di recedere dal contratto in qualunque momento dandone preavviso con almeno trenta giorni a mezzo lettera Raccomandata A/R in tutti i casi previsti dalla Legge.

ART. 14 BIS

Pulizia e spese relative

La pulizia dei due banchi di vendita e dei distributori automatici, nonché la raccolta dei vuoti e dei rifiuti saranno effettuate esclusivamente dal Concessionario del servizio ristoro

ART. 15

PENALI

1. Nel caso emergano disservizi imputabili a responsabilità del concessionario, l'amministrazione si riserva di applicare una penale – da un minimo di Euro 300,00 (euro

trecento/00) ad un massimo di Euro 1.000,00 (euro mille/00) – che sarà determinata, in rapporto alla gravità dell'inadempimento, per ogni disservizio riscontrato.

2. Le penali saranno liquidate mediante recupero sull'importo della cauzione, con obbligo del concessionario di procedere, nel corso del contratto, alla sua reintegrazione.

ART. 16

Cauzione definitiva

1. La cauzione definitiva deve essere costituita prima della stipula del contratto nella misura del 100% (cento per cento) del contributo annuale di gestione e dovrà, altresì, contemplare:
 - a- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta da parte della Provincia;
 - b- la durata annuale.
2. La cauzione definitiva deve essere costituita a mezzo Fidejussione Bancaria o assicurativa. Dovrà prevedere una espressa disposizione in forza della quale la cauzione stessa sarà rinnovata con l'obbligo di pagamento dei premi o commissioni suppletive, anche oltre il termine di scadenza riportato nella cauzione, fino al momento in cui la stessa ditta è obbligata.
3. Il Concessionario dovrà consegnare l'originale della fidejussione, corredato di annotazioni di svincolo da parte dell'Ente garantito.
4. La fideiussione bancaria o assicurativa deve essere tempestivamente reintegrata qualora in corso d'opera essa sia stata parzialmente o totalmente incamerata dalla Provincia.

ART. 17

Inadempimenti contrattuali

1. Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificatamente contestata, a mezzo di comunicazione scritta, al concessionario dalla Provincia. Decorso il suddetto termine la Provincia, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, applicherà le penali di cui all'art. 17 del presente Bando, o comunque, adotterà le determinazioni ritenute più opportune.
2. la Provincia di Latina /Istituto Scolastico ha facoltà di risolvere il contratto ai sensi del Codice Civile, nei seguenti casi:
 - a. Stato di inosservanza del concessionario riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e lo svolgimento del contratto.

- b. Frode nella esecuzione del servizio.
 - c. Inadempimento (formalmente contestato) alle disposizioni dell'Amministrazione Scolastica riguardanti le modalità di esecuzione del servizio.
 - d. Manifesta incapacità nella esecuzione del servizio aggiudicato.
 - e. Inadempienza, accertata, alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro.
 - f. Interruzione parziale o totale del servizio verificatasi, senza giustificati motivi, per tre giorni anche non consecutivi nel corso dell'anno.
 - g. Mancata polizza di assicurazione R.C.T.
 - h. Reiterate e gravi violazioni delle norme di Legge, regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio.
 - i. Accertata sostituzione del concessionario da parte di un soggetto terzo nella gestione parziale o totale, del servizio, ai sensi del precedente articolo 21.
 - j. Ritardo superiore a 30 (trenta) giorni nel pagamento di un rateo trimestrale, ai sensi del precedente articolo 5 comma 4 del presente Bando di Gara;
 - k. Cessione dell'azienda/ditta, fallimento, stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del concessionario/titolare.
3. Ove si verificassero deficienze ovvero inadempienze tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, la Provincia potrà autorizzare gli Organi Scolastici ad assicurare direttamente, a spese del concessionario, il regolare funzionamento del servizio.
4. Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, il concessionario subirà l' immediata perdita della cauzione a titolo di penale.

ART. 19

Responsabilità civile

1. All'atto della sottoscrizione del contratto l'aggiudicatario dovrà produrre in copia autenticata una polizza assicurativa R.C.T. a copertura di ogni responsabilità per danni a cose e /o persone che dovessero essere procurati in relazione allo svolgimento del servizio.

ART. 20

Divieto di cessione o subappalto

1. E' fatto assoluto divieto all'aggiudicatario di cedere ad altri il contratto e di subappaltare il servizio pena la risoluzione *ipso iure* del rapporto ed il risarcimento dei danni.

ART. 21

Rescissione

1. E' fatta salva la facoltà da parte della Provincia e/o dell'Istituto di rescissione per eventi, ad oggi non prevedibili, che impediscano la prosecuzione del contratto. Nel caso di rescissione del contratto la Ditta non potrà richiedere alla Provincia e/o all'Istituto alcun indennizzo in merito.
2. Il concessionario ha facoltà di recedere dal contratto con preavviso di sei mesi, a mezzo lettera raccomandata, anche senza giusta causa pena la perdita del 50% del corrispettivo annuo versato o da versare, così come previsto dall'articolo 5, che verrà trattenuto dalla Provincia a titolo di indennizzo.

ART. 22

Foro competente

1. Per tutte le controversie di qualsiasi natura e genere che dovessero insorgere in ordine all'aggiudicazione ed al servizio e che non potessero essere risolte in via bonaria dalle parti verrà deferita all'autorità giudiziaria. Foro competente è quello del Tribunale Civile di Latina, con espressa esclusione di arbitrato

ART. 23

Spese

1. Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti all'aggiudicazione ed al contratto, compreso la registrazione, sono a totale carico dell'aggiudicatario.

Il Dirigente Scolastico
Dott. ssa Teresa Assaiante