

Liceo Scientifico Statale *Leonardo da Vinci* - Viale Europa, 32 - 31100 - TrevisoTel. 0422.23927 - CF 80011260264 - PEO: tvps01000x@istruzione.it - PEC: tvps01000x@pec.istruzione.it - Sito web:<http://www.liceodavinci.edu.it>**Data e Prot. in Intestazione****OGGETTO: BANDO DI GARA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR-CAFFETTERIA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/23 - 2023/24 - 2024/25.**➤ **Art 1: STAZIONE APPALTANTE**

Denominazione amministrazione:	Liceo Scientifico " <i>Leonardo da Vinci</i> "
Sede:	Viale Europa 32, Treviso
Codice Meccanografico:	TVPS01000X
Codice Univoco:	UFVDUR
Codice Fiscale:	80011260264
Telefono:	0422.23927
Posta elettronica certificata :	tvps01000x@pec.istruzione.it
R.u.p.:	D.s. Mario Dalle Carbonare

➤ **Art 2: OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

- 2.1 Oggetto della presente procedura di gara è l'affidamento del servizio Bar/Caffetteria presso la sede del Liceo Scientifico "*L. da Vinci*" ubicato in Viale Europa n. 32 Treviso.
A tal fine, il Liceo Scientifico Statale "*L. da Vinci*" concede alla Ditta per tutta la durata dell'affidamento del servizio i locali nn.0019,0020,0021,0022,0023 e 0041(il locale 0041 riguarda solo ed esclusivamente la parte sinistra) indicati specificatamente nell'allegato 6.

➤ **Art 3: CRITERI D'AGGIUDICAZIONE E DISCIPLINA**

- 3.1 La gara è regolata in via generale dall'articolo 164 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50, e prevede l'invito di n. 3 (tre) aziende.
- 3.2 L'aggiudicazione sarà effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'Art.95 c.2 del D.Lgs. 50/2016 e successive modifiche e integrazioni, sulla base dei parametri e caratteristiche di riferimento previsti nel seguente Disciplinare di Gara.
- 3.3 Durante il periodo di efficacia sarà possibile modificare il contratto nei casi di cui all'art.175 del Codice degli Appalti e nel rispetto dei limiti da esso previsti, senza necessità di indizione di una nuova procedura di affidamento del servizio.
- 3.4 Per motivi connessi con la tutela dell'interesse generale o per il venire meno dello scopo originario, o per modifiche istituzionali od organizzative, il Liceo Scientifico Statale "*L. da Vinci*" si riserva il diritto di revocare la concessione, in qualsiasi momento, mediante preavviso scritto di almeno trenta giorni, da inviarsi con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno. In tal caso, la Ditta concessionaria, a sua cura e spese, dovrà liberare da persone e cose di sua proprietà i locali oggetto della concessione stessa, nei termini indicati dal Liceo Scientifico Statale "*L. da Vinci*" e senza alcun diritto di rivalsa.

➤ **Art 4: DURATA**

- 4.1 Il contratto di concessione, di durata **triennale**, decorre dalla data di inizio prevista per il giorno **01.09.2022** con scadenza il **31.08.2025**.
- 4.2 Il contratto si intende automaticamente risolto alla scadenza naturale indicata nel presente bando. Non è previsto alcun rinnovo tacito in base alla Legge 62/2005 art. 23, c.2.
- 4.3 L'istituto si riserva la possibilità di richiedere un'eventuale proroga tecnica della durata massima di 6 mesi per il tempo necessario all'istruzione di una nuova procedura di gara, come da art. 106, c.11 D.Lgs. 50/2016. L'eventuale proroga sarà notificata alla ditta concessionaria almeno trenta giorni prima del termine del contratto. Durante tale periodo la Ditta concessionaria è impegnata

Firmato digitalmente da DALLE CARBONARE MARIO





Liceo Scientifico Statale *Leonardo da Vinci* - Viale Europa, 32 - 31100 - Treviso

Tel. 0422.23927 - CF 80011260264 - PEO: tvps01000x@istruzione.it - PEC: tvps01000x@pec.istruzione.it - Sito web: <http://www.liceodavinci.edu.it>

ad eseguire le prestazioni alle stesse condizioni e modalità previste dal presente capitolato senza che per questo possa sollevare eccezione alcuna.

- 4.4 Il contratto sebbene stipulato per durata pluriennale è facoltativamente rescindibile, per giusta causa, dalle parti senza oneri ad ogni scadenza annuale mediante comunicazione scritta da inviarsi con lettera raccomandata a/r entro i termini di:

- 30 gg. se la rescissione viene effettuata dalla scuola;
- 60 gg. se la rescissione viene effettuata dalla Ditta aggiudicataria.

Il maggior lasso di tempo a carico della Ditta aggiudicataria si rende necessario per garantire i tempi tecnici minimi di espletamento della procedura di nuova acquisizione da parte della scuola.

➤ **Art.5: ORARIO DI APERTURA - CHIUSURA DELL' ESERCIZIO**

- 5.1 L'orario di servizio è così fissato nei giorni feriali:

da Lunedì a Venerdì:	07.45 – 14.30
Sabato	07.45 – 13.30

- 5.2 Il Liceo Scientifico Statale "*L. da Vinci*" si riserva la facoltà di chiedere, quando se ne presenterà la necessità, e con comunicazione scritta alla Ditta, la chiusura posticipata o il servizio prefestivo e festivo, ed ogni altra variazione di orario (es. ricevimento generale genitori, *Open Day*, convegni, attività integrative pomeridiane, ecc.).

- 5.3 L'esercizio potrà chiudere previo accordo con il Liceo Scientifico Statale "*L. da Vinci*" nei seguenti periodi per lo più legati alla sospensione delle attività didattiche, in particolare:

- vacanze natalizie;
- vacanze di carnevale e pasquali;
- dal 15 luglio fino al 31 agosto;

La richiesta di chiusura per detti periodi dovrà essere notificata al Liceo Scientifico Statale "*L. da Vinci*" almeno 30 giorni prima dell'eventuale chiusura.

In caso contrario, ogni determinazione in merito verrà assunta autonomamente ed unilateralmente dal Liceo Scientifico Statale "*L. da Vinci*".

➤ **Art 6: DOVERI DELL'AZIENDA**

- 6.1 La ditta deve:

- a) garantire la costante pulizia e l'igiene dei locali e delle attrezzature installati, procedere al periodico controllo dei medesimi, stoccare e conservare i prodotti utilizzati in conformità alle prescrizioni del manuale di autocontrollo adottato dal concessionario, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP in conformità al regolamento comunitario n. 852/2004 e s.m.i.;
- b) l'acquisizione di tutte le autorizzazioni, previste dalle leggi e regolamenti vigenti, necessarie per l'espletamento del servizio, di cui la Ditta stessa sarà unica intestataria;
- c) garantire il costante rifornimento dei prodotti in modo che non vi sia interruzione nella distribuzione degli stessi e che i medesimi non giungano a scadenza;
- d) utilizzare sia prodotti alimentari, sia prodotti non alimentari (bicchieri, palettine, ecc.), conformi alle vigenti normative in materia di igiene degli alimenti, di sanità, di etichettatura e tracciabilità e di sostenibilità ambientale (con specifico riferimento all'utilizzo di stoviglie lavabili e, se usa-e-getta, esclusivamente in materiale integralmente biodegradabile attraverso i canali di riciclaggio locali);
- e) usare prodotti per la pulizia e sanificazione dei locali corrispondenti alle normative vigenti, soprattutto alle norme di sanificazione anti Covid-19;
- f) comunicare, se previsto dalle vigenti disposizioni, alle Autorità competenti, lo svolgimento dell'attività all'interno di un'istituzione scolastica;
- g) il servizio deve essere garantito in tutti i periodi indicati nell'art. 5 del presente Bando;
- h) per la somministrazione di alimenti e bevande nello svolgimento del pubblico esercizio si farà riferimento alle tabelle merceologiche ed alle categorie di prodotti esplicitamente identificate nelle autorizzazioni amministrative e nelle licenze intestate al concessionario.

Firmato digitalmente da DALLE CARBONARE MARIO





Liceo Scientifico Statale *Leonardo da Vinci* - Viale Europa, 32 - 31100 - Treviso

Tel. 0422.23927 - CF 80011260264 - PEO: tvps01000x@istruzione.it - PEC: tvps01000x@pec.istruzione.it - Sito web: <http://www.liceodavinci.edu.it>

- i) I servizi forniti dovranno essere di buona qualità rispondenti alle esigenze mutevoli dell'utenza, in armonia con le condizioni di mercato. Gli *standard* qualitativi delle prestazioni dovranno, comunque, essere non inferiori a quelli offerti dai bar di pari categoria che operano nella città.
- 6.2 Attesa la necessità che la distribuzione dei prodotti alimentari di pronto consumo debba essere effettuata secondo quanto previsto dal citato D.Lgs. n. 155 del 26.05.1997 e dalla metodologia HACCP, si sottolinea l'esigenza che i bicchieri, le tazzine e le stoviglie siano trattati con lavastoviglie che raggiungano almeno i 90°C. In caso di impossibilità di utilizzo di tale apparecchiatura (ad esempio per rottura momentanea), per garantire, comunque, un elevato livello igienico, dovranno essere utilizzate stoviglie monouso totalmente biodegradabili secondo i sistemi previsti dall'azienda locale che gestisce la raccolta differenziata, senza alcun costo aggiuntivo per l'utenza.
- **Art 7: LOCALI**
- 7.1 Per l'espletamento dei servizi, la Ditta aggiudicatrice avrà a disposizione i locali e le strutture esistenti (allegato 6 – locali al piano parzialmente interrato, identificati dai numeri d'inventario 0019, 0021, 0022, 0023 e 0041/lato nord). Detti locali sono di proprietà dell'Amministrazione Provinciale di Treviso e saranno utilizzati dalla Ditta aggiudicataria che ne garantirà l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.
- 7.2 Nulla è dovuto al gestore da parte dell'Amministrazione scolastica, ove i locali in cui si svolge il servizio di ristorazione, di proprietà della Ente Provincia di Treviso, venissero dichiarati NON IDONEI dalla AULSS competente o dall'Ufficio Tecnico dello stesso Ente, per l'espletamento del servizio di ristorazione. In tal caso questo, esso sarà sospeso senza che il gestore abbia la facoltà di chiedere all'Istituto o all'Ente Provincia di Treviso alcunché per la sospensione del servizio stesso.
- 7.3 Gli spazi saranno assegnati alla Ditta aggiudicataria all'inizio del servizio, previa redazione di apposito verbale di consegna/assegnazione e dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto in buono stato salvo il normale deterioramento d'uso.
- 7.4 I locali che la Ditta aggiudicatrice adibisce per la consumazione possono essere utilizzati da tutto il personale e dagli/dalle allievi/e della scuola senza alcun preciso obbligo d'acquisto.
- 7.5 Tutte le attrezzature e gli arredi attualmente presenti nei locali per lo svolgimento dell'attività di ristorazione sono di proprietà della ditta che attualmente svolge il servizio.
- **Art 8: GESTIONE LOCALI**
- 8.1 L'aggiudicatario si obbliga a condurre la gestione del bar, nonché ogni altro servizio annesso, direttamente, con proprietà e decoro. In particolare, anche per effetto delle specifiche condizioni ambientali di esecuzione del servizio, svolto all'interno delle infrastrutture che ospitano l'Istituto Scolastico, tutti i locali, attrezzature, materiali, indumenti del personale dovranno essere sempre tenuti in condizioni igieniche ed estetiche ottimali, tali da non nuocere all'immagine del Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci".
- 8.2 L'aggiudicatario/concessionario dovrà, a sua cura e spese, arredare e attrezzare convenientemente i locali, fornendoli di quanto necessario alla continua, funzionale ed accurata conduzione dell'esercizio ed all'aggiornata ed efficiente offerta dei servizi corrispondenti al livello degli standard qualitativi richiesti. L'aggiudicatario è obbligato a dotarsi di arredamenti e attrezzature nuovi o in adeguato stato di conservazione, comunque conformi alla vigente normativa in materia di pubblici esercizi, sicurezza, igiene e sanità. È altresì obbligato ad osservare le prescrizioni del Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci".
- 8.3 Il Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci" non si costituisce, né può essere ritenuto in alcun modo depositario di tutto quanto detenuto nei locali dell'esercizio, ad esclusione degli arredi di propria esclusiva proprietà, rimanendone la custodia e la detenzione a totale carico, rischio e pericolo dell'aggiudicatario.
- 8.4 L'aggiudicatario si impegna a condurre in modo diligente i beni consegnati in uso, osservando e facendo osservare ogni disposizione in vigore per la sicurezza, la prevenzione per danni, gli incendi, l'igiene, la sanità e quanto altro attinente all'uso e al godimento degli immobili.

Firmato digitalmente da DALLE CARBONARE MARIO





Liceo Scientifico Statale *Leonardo da Vinci* - Viale Europa, 32 - 31100 - Treviso

Tel. 0422.23927 - CF 80011260264 - PEO: tvps01000x@istruzione.it - PEC: tvps01000x@pec.istruzione.it - Sito web: <http://www.liceodavinci.edu.it>

- 8.5 L'aggiudicatario non può, per nessun motivo, mutare la destinazione d'uso dei locali concessi dal Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci", pena la revoca della concessione.
- 8.6 L'aggiudicatario dovrà provvedere in proprio allo smaltimento giornaliero (e all'eventuale trasporto) dei rifiuti prodotti, in base a quanto previsto dalla normativa di settore in vigore, senza che avvenga alcuna commistione con i rifiuti prodotti dal Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci". Dovrà, inoltre, provvedere a far collocare idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti di qualsiasi tipologia ad uso esclusivo dell'esercizio; se trattasi di rifiuti inquinanti/pericolosi, questi dovranno essere collocati in contenitori per la raccolta differenziata, a tenuta ermetica, chiusi in modo tale che nessuna persona non autorizzata vi possa accedere. Eventuali rifiuti inquinanti/pericolosi dovranno essere smaltiti dall'aggiudicatario secondo le disposizioni di legge, senz'alcun onere per il Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci".
- 8.7 Il concessionario inoltre dovrà adottare tutte le precauzioni previste dalla normativa vigente, in termini di trattamento dei locali e dei cibi, di cui risponderà direttamente agli organi di vigilanza.
- 8.8 Nel caso in cui la Ditta intenda nominare un proprio Responsabile quale referente per tutti gli adempimenti previsti dal presente capitolato, dovrà darne tempestiva comunicazione al Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci", ferme restando, comunque, le responsabilità del titolare/rappresentante legale della Ditta. Ove nominato, il referente della Ditta dovrà controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio. Egli dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dal Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci" (Rappresentante dell'istituto), per il controllo dell'andamento del servizio. In caso di assenza dell'incaricato, la Ditta dovrà comunicare il nominativo e l'indirizzo di un suo sostituto. L'aggiudicatario dovrà, comunque, notificare al Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci" il recapito civico e telefonico cui inviare ogni eventuale comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria al di fuori delle ore di servizio del responsabile.
- 8.9 La Ditta aggiudicataria è tenuta a segnalare al Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci" tutti gli interventi manutentivi, relativi a beni mobili di proprietà del Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci" e/o agli spazi in concessione, ritenuti necessari in corso di esercizio.
- 8.10 L'aggiudicatario è responsabile dei danni derivanti agli impianti, ai locali, ai beni mobili od alle persone per inosservanza delle pattuizioni contenute nel presente contratto, per incuria o per ritardi nella segnalazione dei lavori di manutenzione ordinaria. Il Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci" non risponde di danni derivanti da difetti di funzionamento di impianti e attrezzature, qualora l'aggiudicatario non abbia segnalato tempestivamente gli interventi manutentivi necessari.
- 8.11 L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'espletamento del servizio, agli stessi patti e condizioni del presente capitolato, anche nel caso di trasferimento delle strutture presenti in altri locali.
- 8.12 Al termine dell'affidamento, il concessionario uscente dovrà rendere liberi gli spazi asportando l'arredamento, le attrezzature, le scorte e quant'altro di sua proprietà, ad esclusione dei beni di proprietà del Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci", che dovrà anche essere indennizzato di eventuali deterioramenti o perdite imputabili alla Ditta. All'atto della riconsegna verrà redatto apposito verbale, sottoscritto dalla Ditta e da un rappresentante del Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci";
- 8.13 Il Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci" può, a suo insindacabile giudizio, apportare modificazioni ai locali o sostituirli in tutto o in parte. Poiché il Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci" conserva la piena disponibilità degli immobili, temporaneamente affidati all'aggiudicatario al solo scopo di consentire la gestione del servizio ivi localizzato, la modifica o la sostituzione degli stessi non comporterà per l'aggiudicatario titolo ad alcun risarcimento od indennizzo per le spese che fossero da questi sostenute nell'occasione per rimozione di attrezzature o arredi.
- 8.14 Il Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci", inoltre, si riserva la facoltà di sospendere l'uso dei locali, impianti e mezzi conferiti alla ditta al sopravvenire di esigenze funzionali ed organizzative che non consentano l'ordinario svolgimento delle attività affidate.

Firmato digitalmente da DALLE CARBONARE MARIO





➤ **Art 9: PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

- 9.1 Ogni attività relativa al funzionamento del servizio, deve essere svolta da personale professionalmente adeguato e qualificato ad operare nel rispetto delle specifiche norme di legge. Il personale sarà provvisto di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale del Concessionario ed il proprio nominativo, e dovrà rispettare le modalità di svolgimento del servizio concordate contrattualmente seguendo le metodologie e le frequenze stabilite.
- 9.2 Il personale del Concessionario incaricato all'espletamento del servizio dovrà:
- essere munito, ove necessario, di adeguati strumenti di protezione ai sensi del D.Lgs 81/2008 e s.m.i., ed essere debitamente formato e sensibilizzato sui temi della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
 - essere qualificato ed esperto nello svolgimento delle mansioni cui è abilitato, e mantenere un comportamento decoroso e corretto nei riguardi del personale dell'Amministrazione e degli utenti;
 - essere in regola con le disposizioni igienico-sanitarie regionali vigenti;
 - essere regolarmente iscritto a libro paga in base alle esigenze del servizio. Il personale dovrà essere in regola con le norme sanitarie in vigore. L'onere per il pagamento delle competenze al personale di cui trattasi sarà a totale carico del gestore;
 - essere regolarmente assicurato agli effetti previdenziali ed assistenziali e, a tal fine, la dirigenza dell'Istituto potrà svolgere azioni di vigilanza per il rispetto delle norme in argomento. Di detto personale dovrà essere fornito elenco dettagliato;
 - Il Dirigente Scolastico si riserva in ogni caso la facoltà di esprimere un giudizio di idoneità sul personale stesso qualora si rivelasse inadeguato per una normale conduzione del servizio.
- 9.3 Il Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci" rimane estraneo ad ogni rapporto tra il gestore e il personale da lui dipendente.
- 9.4 In caso di scioperi, la ditta aggiudicatrice sarà comunque tenuta a darne preventiva e tempestiva comunicazione al Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci".
- 9.5 L'aggiudicatario ed il personale dipendente hanno accesso nei locali del Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci" per il solo fine della gestione dei bar nell'osservanza delle disposizioni del Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci".
- 9.6 L'aggiudicatario solleva pienamente il Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci" da ogni responsabilità per danni ed infortuni che, nell'avvalersi delle facoltà consentite dal presente contratto, possano derivare al suo personale, come pure solleva il Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci" da ogni molestia o azione di qualunque natura che provengano da terzi a causa del presente contratto.
- 9.7 I dipendenti devono rispettare la normativa vigente per poter svolgere la propria prestazione all'interno dell'istituzione scolastica.

➤ **Art 10: UTENZA**

10.1 L'utenza destinataria del servizio è composta da:

- circa 1400 studenti;
- circa 150 docenti e personale ATA;
- visitatori esterni.

➤ **Art 11: SOGGETTI AMMESSI**

- 11.1 I soggetti invitati per partecipare alla gara devono essere in possesso dei requisiti previsti dal D.Lgs. 50/2016, art. 83, relativi:
- all'idoneità professionale;
 - alla capacità economica e finanziaria;
 - alle capacità tecniche e professionali;





Liceo Scientifico Statale *Leonardo da Vinci* - Viale Europa, 32 - 31100 - Treviso

Tel. 0422.23927 - CF 80011260264 - PEO: tvps01000x@istruzione.it - PEC: tvps01000x@pec.istruzione.it - Sito web: <http://www.liceodavinci.edu.it>

- l'iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, artigianato e agricoltura per l'attività oggetto della presente gara nonché avere tutte le certificazioni e/o autorizzazioni prescritte per l'attività del servizio di distribuzione;
- l'abilitazione per l'esercizio e possesso della necessaria autorizzazione sanitaria e certificazione antimafia;
- garanzia di non concorrenza con altra offerta (a questa gara) di Ditte nei confronti delle quali esistono rapporti di collegamento o controllo ai sensi dell'art. 2359 (Società controllate e società collegate) del Codice Civile;
- non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività o di concordato preventivo, amministrazione controllata, o l'aver in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali predette situazioni;
- adempimento di tutti gli obblighi in materia di sicurezza, ai sensi del D.Lgs. 81/2008;
- rispetto degli adempimenti connessi alle procedure di autocontrollo HACCP;
- assumersi le responsabilità di garantire in ogni momento che i prodotti immessi alla distribuzione siano conformi alle norme igienico-sanitarie, non deteriorati e non scaduti;
- garanzia che il servizio sia in regola con le disposizioni igienico sanitarie vigenti e con quanto disposto dal D.Lgs. 81/2008 e dalla normativa italiana CEI 61;
- la dichiarazione a dimostrazione della capacità finanziaria ed economica di un istituto bancario o intermediari autorizzati ai sensi del decreto n. 385 dell'1/9/1993.

➤ **Art 12: ESCLUSIONI**

12.1 Le esclusioni dalla partecipazione alla gara sono disciplinate dall'art.80 del D.Lgs 50/2016, con particolare riferimento a:

- soggetti non in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori (DURC valido) e al pagamento di imposte e tasse secondo la legislazione vigente;
- soggetti non in regola, a qualsiasi titolo, con i pagamenti dovuti sia ad altri istituti scolastici sia alle Amministrazioni Competenti, in caso di servizio svolto presso i locali dei suddetti Enti;
- soggetti non in regola, a qualsiasi titolo, con i pagamenti dovuti all'Agenzia delle Entrate;
- soggetti con più di due contenziosi trascorsi o in corso negli ultimi due anni con istituzioni scolastiche o pubbliche amministrazioni;
- soggetti che si trovino in una delle cause di incompatibilità prevista dalla legge.

➤ **Art 13: CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA**

13.1 La valutazione avverrà in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa con l'utilizzo dei parametri/punteggi indicati nel presente bando.

13.2 L'assegnazione sarà disposta nei confronti della ditta che, in possesso dei requisiti richiesti, avrà totalizzato il maggior punteggio. Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta congrua per qualità e prezzo. In caso di parità di più offerte si procederà all'estrazione.

13.3 L'aggiudicazione diverrà definitiva, con sottoscrizione del contratto, dopo aver espletato le procedure necessarie nel rispetto dei tempi previsti dalla normativa vigente. Qualora il primo classificato come aggiudicatario non dovesse firmare o non dovesse dare esecuzione al contratto, l'istituto si riserva la facoltà di utilizzare la graduatoria finale.

13.4 La valutazione sarà basata su punteggi che terranno conto dei seguenti elementi:

- A. caratteristiche del servizio (offerta tecnica);
- B. prezzi offerti per i principali prodotti (offerta economica);
- C. contributo annuo (offerta economica).

Alle offerte, per un trasparente raffronto, saranno applicati i seguenti criteri di valutazione:

a) Caratteristiche del servizio (offerta tecnica)	Massimo Punti 20
b) Prezzi offerti per principali prodotti (offerta economica)	Massimo Punti 40



Liceo Scientifico Statale *Leonardo da Vinci* - Viale Europa, 32 - 31100 - TrevisoTel. 0422.23927 - CF 80011260264 - PEO: tvps01000x@istruzione.it - PEC: tvps01000x@pec.istruzione.it - Sito web: <http://www.liceodavinci.edu.it>

c) Contributo annuo (offerta economica)	Massimo Punti 40
TOTALE PUNTI	Punti 100

13.5 La gara sarà aggiudicata dalla ditta che otterrà il punteggio massimo dato dalla somma dei punteggi di cui ai punti a), b) e c).

13.6 I criteri di valutazione e i punteggi da assegnare a ciascun concorrente che abbia presentato una valida domanda ai fini dell'individuazione dell'offerta più vantaggiosa per questo Istituto e per la conseguente aggiudicazione del servizio Bar, sono i seguenti:

OFFERTA TECNICA: Punteggio massimo 20 Punti		
a.1)	Elenco dei macchinari che si intende installare per lo svolgimento dell'attività. La valutazione terrà presente i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • risparmio energetico; • anno d'acquisto dei macchinari; • impatto ambientale. 	Massimo Punti 8
a.2)	Descrizione dettagliata di come si intende predisporre i locali destinati alla consumazione da parte del personale della scuola, e numero di persone che si intende impiegare mediamente per il servizio. La valutazione terrà presente i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • numero posti a sedere totale; • numero tavoli; • numero di persone di servizio. 	Massimo Punti 8
a.3)	Possesso di certificazione ISO 9001 della ditta aggiudicataria	Punti 2
a.4)	Installazione di 2 o più distributori d'acqua (si ricorda che l'installazione di almeno un distributore d'acqua è obbligatorio – art 19.9)	Punti 2
TOTALE		20 PUNTI

OFFERTA ECONOMICA: Punteggio massimo 40 Punti	
La valutazione dell' OFFERTA ECONOMICA più vantaggiosa ottenuta calcolando il prezzo medio dei prodotti comparabili porta al riconoscimento di Massimo Punti 40 . La Commissione di gara per l'attribuzione del punteggio adotterà il sistema di calcolo di seguito indicato: <ul style="list-style-type: none"> • all'offerta il cui prezzo medio proposto è quello più basso (minimo), verrà assegnato il punteggio massimo; • alle oltre offerte verrà assegnato il punteggio con la seguente formula: $PD = \frac{PZ_{\min} \times P_{\max}}{P_{\text{off}}}$ 	
<small>PD= Punteggio attribuibile alla Ditta in esame PZ min= Prezzo medio proposto più basso P Off= Prezzo medio offerto da ogni singolo concorrente Pmax= Punteggio massimo attribuibile (40 punti)</small>	

OFFERTA ECONOMICA (contributo annuo): Punteggio massimo 40 Punti	
La valutazione dell' OFFERTA ECONOMICA secondo il criterio del contributo annuo più alto porta al riconoscimento di Massimo Punti 40 . Il contributo annuo offerto dalla ditta NON comprende il corrispettivo annuo per copertura spese Ente Provincia.	
La Commissione di gara adotterà il sistema di calcolo di seguito indicato: <ul style="list-style-type: none"> • all'offerta il cui prezzo medio proposto è quello più basso (minimo), verrà assegnato il punteggio massimo; • alle oltre offerte verrà assegnato il punteggio con la seguente formula: 	





PCD= C off. x Pmax

C max

PCD = Punteggio Contributo attribuibile alla Ditta in esame

C Off. = Contributo offerto da ogni singolo concorrente

P max = Punteggio massimo attribuibile (40 punti)

Cmax= Contributo più alto(massimo)

➤ **Art 14: MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

14.1 Per prendere parte alla gara, le Ditte dovranno far pervenire la propria offerta presso:

LICEO SCIENTIFICO "LEONARDO DA VINCI", VIALE EUROPA, 32 – 31100 TREVISO (TV)

ENTRO E NON OLTRE LE ORE 13:00 DEL 25 GIUGNO 2022

- NON FA FEDE IL TIMBRO POSTALE MA IL PROTOCOLLO IN ENTRATA DELLA SCUOLA -

14.2 Dopo la scadenza del bando la Commissione, appositamente costituita con decreto del dirigente scolastico, comunicherà pubblicamente il calendario dei lavori.

14.3 Il plico, contenente la documentazione e l'offerta, dovrà essere, a pena di non ammissione, sigillato in modo da garantire l'integrità della busta.

14.4 All'esterno del plico deve essere apposta, a pena di non ammissione, l'indicazione del mittente e la seguente dicitura deve contenere la dicitura:

"Offerta della Ditta___ per la gara relativa alla concessione per l'affidamento del servizio Bar" nonché l'indicazione della ragione sociale e della sede con numero di telefono e indirizzo e-mail dell'impresa.

14.5 Il plico contenente l'offerta e tutta la documentazione richiesta dovrà pervenire, pena la non ammissione alla gara, a mezzo raccomandata o posta celere del servizio postale ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, o a mano. L'Istituto è esonerato da ogni responsabilità per eventuali errori e/o ritardi nel recapito.

14.6 Oltre il termine predetto non sarà ritenuta valida alcuna altra offerta, anche se aggiuntiva o sostitutiva alla precedente offerta. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente per cui l'amministrazione non si assumerà alcuna responsabilità qualora per qualsiasi motivo il plico medesimo non venga recapitato in tempo utile.

14.7 La documentazione di gara è scaricabile dal sito Internet dell'istituto www.liceodavinci.edu.it.

➤ **Art 15: ELABORAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE**

15.1 Il plico di cui all'articolo precedente del presente bando dovrà contenere al suo interno **3 buste**. La ditta concorrente dovrà presentare la documentazione e l'offerta mediante compilazione degli allegati n. 1, n. 2, n. 3, n. 4 e n. 5 predisposti dall'Istituto, rispettando rigorosamente le indicazioni contenute nel presente bando.

15.2 **BUSTA 1** – recante all'esterno la dicitura "BUSTA 1 documentazione amministrativa": tale busta deve contenere la domanda di partecipazione con la dichiarazione sostitutiva di cui agli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, la Tracciabilità dei flussi finanziari, Patto d'Integrità e tutta la documentazione richiesta nei commi successivi.

La busta deve essere debitamente chiusa e sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, pena l'esclusione, e deve recare il nominativo del soggetto offerente e contenente

La domanda, pena l'esclusione, deve essere sottoscritta dal legale rappresentante e avere allegata copia del documento di identità in corso di validità del sottoscrittore. Nel caso in cui i documenti amministrativi e l'offerta fossero sottoscritti da un procuratore, all'interno della busta dovrà essere inserita, a pena di esclusione, la procura in originale o copia autentica da cui lo stesso trae i poteri di firma.

La domanda dovrà contenere le seguenti dichiarazioni, attestanti:

- a) L'esatta denominazione o ragione sociale della ditta, la sede legale, il codice fiscale, partita IVA, il numero di telefono e fax, l'indirizzo e-mail;
- b) L'iscrizione della ditta nei registri della C.C.I.A.A. di _____ n _____ con riferimento allo specifico settore di attività oggetto della gara, con l'indicazione degli estremi di iscrizione;





Liceo Scientifico Statale *Leonardo da Vinci* - Viale Europa, 32 - 31100 - Treviso

Tel. 0422.23927 - CF 80011260264 - PEO: tvps01000x@istruzione.it - PEC: tvps01000x@pec.istruzione.it - Sito web: <http://www.liceodavinci.edu.it>

- c) I dati relativi al legale rappresentante e all'eventuale procuratore speciale (nazionalità, luogo e data di nascita, indirizzo di residenza, codice fiscale);
- d) che la ditta non si trova in alcuna delle situazioni di esclusione dalla partecipazione alla gara di cui all'art. 80 e 83 del D. Lgs. 50/2016;
- e) che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 36-bis, comma 1, del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248;
- f) l'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 12 del D.Lgs. 157/95 (denominato HACCP);
- g) che non concorrono con altra offerta, alla gara d'appalto in oggetto, altre Ditte nei confronti delle quali la sottoscritta Ditta partecipante abbia rapporti di collegamento o controllo ai sensi dell'art. 2359 del Codice Civile (Società controllate e Società collegate);
- h) di essere in possesso della necessaria autorizzazione sanitaria, del certificato antimafia e del certificato penale dei carichi pendenti rilasciato sia dalla Procura che dalla Pretura;
- i) che la Ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività o di concordato preventivo;
- j) che la Ditta si impegna, in caso di aggiudicazione della gara, a provvedere alla copertura assicurativa richiesta dal bando di gara;
- k) che la Ditta si impegna, in caso di aggiudicazione della gara, a versare in tre rate uguali, di cui la prima entro il giorno 31 del mese di dicembre, la seconda entro il 30 del mese di aprile e l'ultima entro il 31 Agosto il contributo annuo all'Istituto, come richiesto dal bando di gara;
- l) che la Ditta ha preso visione degli spazi interessati descritti nell'allegato 6;
- m) che la Ditta si assume la responsabilità di garantire in ogni momento che i prodotti immessi alla distribuzione siano conformi alle norme igienico-sanitarie vigenti, non deteriorati e non scaduti;
- n) che la Ditta si assume la responsabilità di garantire in ogni momento che il servizio siano in regola con le disposizioni igienico-sanitarie vigenti e con quanto disposto dal D.L. 81/2008 e s.m.i. dalla normativa italiana CEI 61-6;
- o) che la ditta ha espletato tutti gli obblighi derivanti dalle norme di sicurezza e salute sul luogo di lavoro espressi nel D.L.vo 81/2008 e successivi aggiornamenti e modificazioni;
- p) che la ditta si impegna a corrispondere all'Istituto per conto dell' Ente Provincia di Treviso il corrispettivo annuo per copertura spese derivanti dai consumi di acqua, energia elettrica e quant'altro, per ogni anno di durata del contratto;
- q) di accettare integralmente il bando ed il capitolato di gara;
- r) di essere a piena conoscenza delle disposizioni di cui alla documentazione di gara e di approvarne incondizionatamente il contenuto.
- 15.3 Nella stessa busta 1 (documentazione) i soggetti offerenti dovranno necessariamente inserire a pena di esclusione:
- domanda di partecipazione con dichiarazione sostitutiva (Allegato 1 accluso al presente bando).
 - DURC valido;
 - copia Documento identità in corso di validità del dichiarante;
 - nel caso in cui i documenti amministrativi e l'offerta fossero sottoscritti da un procuratore dell'impresa, la procura (in originale o copia autenticata) da cui lo stesso trae i poteri di firma;
 - copia del capitolato timbrato e firmato in ogni foglio dal legale rappresentante o altro soggetto munito di poteri di rappresentanza, in segno di presa visione ed accettazione delle disposizioni in esso contenute;
 - attestazione di un istituto di credito circa la solvibilità finanziaria dell'impresa, ovvero ogni altra documentazione idonea a provare l'affidabilità economica dell'impresa ai sensi e per gli effetti dell'art.83 del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n.50 ss.mm.ii.;
 - tracciabilità dei flussi finanziari. (Allegato 4 accluso al presente bando);
 - Patto d'Integrità (Allegato 5 accluso al presente bando);
 - schede tecniche delle apparecchiature che verranno installate.

Firmato digitalmente da DALLE CARBONARE MARIO





15.4 **BUSTA 2** – recante all’asterno la dicitura: “BUSTA 2: offerta tecnica “, debitamente chiusa, sigillata e contro firmata sui lembi di chiusura, pena l’esclusione, recante il nominativo del soggetto offerente e contenente:

- a) la scheda tecnica (Allegato 2 accluso al presente bando) debitamente compilata e sottoscritta dal legale rappresentante o altro soggetto munito di poteri di rappresentanza;

15.5 **BUSTA 3** – recante all’esterno la dicitura “BUSTA 3 offerta economica”, debitamente chiusa sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, pena l’esclusione, recante il nominativo del soggetto offerente e contenente:

- a) l’offerta economica (Allegato 3 accluso al presente bando) debitamente compilata e sottoscritta dal legale rappresentante o altro soggetto munito di poteri di rappresentanza.

➤ **Art 16: OPERAZIONE DI GARA**

16.1 Le buste saranno aperte presso i locali del Liceo in data da stabilire e rendere nota con comunicazione sul sito ufficiale unitamente alla nomina della Commissione da parte del Dirigente Scolastico.

I partecipanti alla gara, oppure loro incaricati, muniti di regolare delega e documento di riconoscimento, potranno presenziare alle sole fasi pubbliche delle previste operazioni di valutazione delle offerte pervenute.

FASE A – Pubblica: in questa fase si procederà alla verifica della regolarità dei plichi pervenuti, all’apertura di ogni plico e alla verifica che al loro interno siano presenti le buste

1. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA;
2. OFFERTA TECNICA;
3. OFFERTA ECONOMICA.

Si aprirà, quindi, la busta “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA” per la verifica dei documenti richiesti dal presente Bando.

FASE B – Seduta pubblica: la Commissione aprirà la busta “OFFERTA TECNICA” e procederà alla verifica della conformità della documentazione ivi contenuta rispetto a quanto previsto dal presente Bando.

Seduta riservata: La Commissione procederà alla valutazione delle offerte tecniche e all’attribuzione dei relativi punteggi.

FASE C – Seduta riservata: la Commissione aprirà la busta “OFFERTA ECONOMICA” e procederà alla valutazione e comparazione delle offerte per la successiva aggiudicazione.

Nel caso di offerte che abbiano riportato uguale punteggio, si procederà all’individuazione del vincitore mediante sorteggio.

16.2 Di ogni attività sarà redatto apposito verbale pubblicato sul sito dell’istituto. Al termine delle operazioni sarà effettuata una aggiudicazione provvisoria, avverso la quale sarà possibile produrre reclamo entro 5 giorni dalla pubblicazione.

I controlli sul possesso dei requisiti e sulle dichiarazioni rese in fase di gara condurranno al provvedimento di aggiudicazione definitiva.

16.3 L’inizio dell’attività in concessione è subordinato alla presentazione delle autorizzazioni previste nel presente bando, presso l’Ufficio Amministrazione del Liceo Scientifico Statale “L. da Vinci” da parte della Ditta. Qualora entro tale termine la Ditta non provveda, il Liceo Scientifico Statale “L. da Vinci” si riserva la facoltà di procedere alla revoca immediata della concessione, con il conseguente versamento al liceo del deposito cauzionale definitivo prodotto dalla Ditta, o, in alternativa, alla concessione, a suo insindacabile giudizio, di una proroga dei termini di presentazione delle autorizzazioni/licenze in questione.

➤ **Art 17: CORRISPETTIVO ANNUO PER COPERTURA SPESE ENTE PROVINCIA (V. LINEE GUIDA ALLEGATE)**

Firmato digitalmente da DALLE CARBONARE MARIO





Liceo Scientifico Statale *Leonardo da Vinci* - Viale Europa, 32 - 31100 - Treviso

Tel. 0422.23927 - CF 80011260264 - PEO: tvps01000x@istruzione.it - PEC: tvps01000x@pec.istruzione.it - Sito web: <http://www.liceodavinci.edu.it>

- 17.1 La ditta aggiudicataria s'impegna a corrispondere all'Istituto, per conto dell'Ente Provincia, un canone annuo per copertura spese derivanti dai consumi di acqua, energia elettrica e quant'altro da versare entro il 30 giugno di ogni anno per tutta la durata del contratto, come da delibera dell'Ente Provinciale n. 21/100068 del 28 novembre 2017, entrata in vigore il 30 dicembre 2017.
- 17.2 In base ai metri quadri concessi dal presente Bando il canone annuo provinciale ammonta ad € **6.000,00** (seimila,00 Euro), salvo eventuale aumento da parte dell'Ente Provincia, determinato secondo la tabella (All. A) approvata dalla Giunta Provinciale e precisamente: € 2.000,00 per ciascun quadrimestre.
- 17.3 Il canone in questione deve essere versato all'Istituto, separatamente dal contributo destinato alla scuola, con causale specifica "canone provincia". Il mancato pagamento del canone, nei tempi previsti, comporterà la rescissione del contratto.
- 17.4 Tale contributo non è parte integrante dell'offerta economica che la ditta andrà ad a presentare nella busta 3.

➤ **Art 18: CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI**

- 18.1 L'esercizio dovrà essere fornito di generi alimentari di consumo in quantità sufficiente a soddisfare tutte le esigenze dell'utenza. Tutti i prodotti dovranno essere di ottima qualità, o comunque non inferiori a quelli degli altri esercizi di città di pari categoria.
- 18.2 E' permessa la possibilità di preparare, in loco, alimenti di pronto consumo o comunque di prodotti semilavorati (panini, tramezzini, tartine, pizzette, brioches, etc.). Detti alimenti potranno anche essere preparati e confezionati presso proprie sedi munite di autorizzazione sanitaria, trasportati presso le buvette e conservati/distribuiti, in stretta aderenza alle normative igienico – sanitarie in vigore.
- 18.3 Il concessionario risponderà della completa applicazione di quanto richiesto dal D.Lgs n. 155 del 26.05.1997 in relazione a:
- tipologia dei prodotti in vendita;
 - programma di approvvigionamento delle derrate alimentari;
 - programma di controllo delle stesse;
 - modalità di selezione dei fornitori;
 - elenco delle preparazioni alimentari allestite;
 - procedure relative alla conservazione, manipolazione e distribuzione dei prodotti alimentari;
 - procedure e/o istruzioni operative relative a norme di comportamento igienico degli operatori;
 - controlli effettuati sui prodotti pronti per l'uso alimentare.
- 18.4 Il Liceo Scientifico Statale "*L. da Vinci*" si riserva comunque la facoltà di revocare e/o limitare in qualunque momento e a suo insindacabile giudizio la vendita di qualsiasi prodotto. Per tale revoca o limitazione sarà ritenuta sufficiente la semplice comunicazione scritta.
- 18.6 Il concessionario risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati, scaduti, ecc. e potenzialmente dannosi e solleva pienamente il Liceo Scientifico Statale "*L. da Vinci*" da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.
- 18.7 Il concessionario non può vendere nessun tipo di alcolici e Red Bull (o bevande similari)
- 18.8 Il concessionario, che dovrà fornire almeno un distributore d'acqua gratuita, non può vendere bottiglie d'acqua.

➤ **Art 19: PRODOTTI OBBLIGATORI**

- 19.1 L'aggiudicatario dovrà necessariamente fornire i prodotti elencati nei comma successivi. Tali prodotti andranno a costituire lo strumento di valutazione per l'offerta economica disciplinata dall'art 12. Si precisa che in caso di aggiudicazione il prezzo di tali prodotti dovrà necessariamente essere quello inserito nell'offerta.
- 19.2 **Caffetteria:**

Firmato digitalmente da DALLE CARBONARE MARIO



Liceo Scientifico Statale *Leonardo da Vinci* - Viale Europa, 32 - 31100 - TrevisoTel. 0422.23927 - CF 80011260264 - PEO: tvps01000x@istruzione.it - PEC: tvps01000x@pec.istruzione.it - Sito web: <http://www.liceodavinci.edu.it>

- a) caffè di una delle seguenti marche, a titolo esemplificativo e non esaustivo: Pellini, Lavazza, Caffè del Moro, Caffè Illy, Segafredo, Kimbo, Splendid, o altra marca di elevata qualità;
- b) caffè d'orzo;
- c) macchiato;
- d) cappuccino decaffeinato;
- e) tè di una delle seguenti marche: Ristora, Nestlè, Ati, Lipton, Twinning o equivalente o proveniente dal mercato equo – solidale;
- f) cioccolata;
- 19.3 **Bevande fredde:**
- a) bevande isotoniche (es.: Gatorade);
- b) lattine cl. 0,33 (Coca cola/Fanta/Sprite).
- 19.4 **Gastronomia, Pasticceria e Gelati:**
- a) brioche e lieviti con farciture varie (crema, cioccolato, marmellata e vuoto)
- b) frullati di frutta (frutta di stagione)
- c) tramezzino normale 80/100 gr.
- d) panini assortiti normali: pane fresco gr. 65 – affettati gr. 35/45 (salame, cotto, mort., etc.)
- e) panini assortiti normali: pane fresco gr.100 – contenuto mozzarella, pomodoro, lattuga, gr. 70
- f) panini assortiti normali: pane fresco gr. 100 – contenuto prosciutto crudo, mozzarella gr. 55/65
- g) toast: Pane gr. 70 – contenuto prosciutto e formaggio gr. 55/65
- h) focaccia genovese gr. 100 contenuto prosciutto, formaggio, lattuga, pomodoro gr. 75
- i) panino con cotoletta di peso gr. 150, con lattuga e pomodoro (ca. altri gr. 75 complessivi)
- j) piadina arrotolata gr. 60 contenuto Speck e brie gr. 70
- k) pizzette margherita tonda gr. 120
- l) pizzetta trancio margherita gr. 80/100
- m) pizzetta trancio farcita gr. 80/100
- n) insalatone (lattuga, pomodoro, olive, mais, tonno, mozzarella, ecc.) gr. 400
- o) macedonia di frutta fresca di stagione gr. 250
- p) caprese (mozzarella e pomodoro) gr. 150
- q) cornetto classico
- r) Magnum Classico
- 19.5 Il servizio bar dovrà rendere disponibili almeno due prodotti dolci e due prodotti salati *gluten free* per persone con intolleranze alimentari.
- 19.6 In caso di segnalazione particolari il Bar dovrà fornire prodotti anche per soggetti con intolleranze alimentari specifiche. Il prezzo dei prodotti sarà concordato con il Dirigente scolastico
- 19.7 Nell'offerta potranno essere indicati prodotti della marca indicata nel prospetto, o comunque similari con marchio di visibilità nazionale.
- 19.8 Tutte le schede tecniche/organolettiche dei prodotti dovranno essere consegnati al momento dell'aggiudicazione dell'offerta.
- 19.9 La ditta aggiudicatrice dovrà garantire l'installazione di almeno un distributore d'acqua che potrà essere utilizzato gratuitamente da tutto il personale della scuola. La ditta per tutta la durata del contratto sarà esclusiva responsabile del funzionamento e manutenzione del distributore.
- 19.10 L'installazione di due o più distributori d'acqua garantisce all'azienda un maggior punteggio nella scheda tecnica.
- **Art 20: PRODOTTI ULTERIORI**
- 20.1 L'aggiudicatario dovrà completare la propria offerta inserendo in listino prezzi i seguenti prodotti:
- a) panini assortiti normali: pane gr. 100 – contenuto porchetta, formaggio, peperoni o radicchio gr. 70
- b) toast farcito Pane gr. 70 – contenuto prosciutto, formaggio, verdure grigliate o funghi gr. 80
- c) pane gr. 100 – contenuto pancetta, formaggio e pomodoro gr. 75
- d) pane gr. 100 – contenuto mozzarella verdure grigliate gr. 75
- e) pane zocchetto gr. 90 – contenuto tonno, pomodoro, maionese, lattuga gr. 80

Firmato digitalmente da DALLE CARBONARE MARIO





Liceo Scientifico Statale *Leonardo da Vinci* - Viale Europa, 32 - 31100 - Treviso

Tel. 0422.23927 - CF 80011260264 - PEO: tvps01000x@istruzione.it - PEC: tvps01000x@pec.istruzione.it - Sito web: <http://www.liceodavinci.edu.it>

- f) pane zocchetto gr. 90 – contenuto speck, funghi, formaggio e maionese gr. 85
 g) sfizioso pane gr. 100 – contenuto frittatina, pancetta, pomodoro, lattuga gr. 75
 h) piadina arrotolata vari gusti
 i) focaccia vari gusti gr. 180
 j) gelati vari
 k) primi piatti caldi di cui all'art. 21
- 20.2 I prodotti elencati nel primo comma, pur non venendo presi in considerazione al momento dell'assegnazione, devono necessariamente essere parte integrante dell'offerta che la ditta dovrà elaborare successivamente all'aggiudicazione.
- 20.4 Il prezzo di tali prodotti sarà stabilito prima dell'aggiudicazione definitiva in un incontro specifico con la ditta prima classificata e la commissione valutatrice.
- 20.5 Il mancato raggiungimento dell'accordo in merito al prezzo dei prodotti di cui al comma 1 rappresenta una causa ostativa al regolare conclusione del contratto. Al verificarsi di tale ipotesi, dopo almeno tre incontri tra le parti, la ditta sarà esclusa dalla graduatoria.
- 20.6 Al di fuori dei generi indicati nell'elenco, è data facoltà alla Ditta, anche in corso di gestione, di individuare e proporre al Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci", per l'occorrenza accettazione, tipologia, marche e prezzi di alimenti e bevande.
- **Art 21: PIATTI CALDI**
- 21.1 L'aggiudicatario, nel completare la propria offerta, deve inserire in lista di almeno due tipologie di 'primi piatti caldi': con tale dicitura si fa riferimento in via esclusiva a prodotti pronti, surgelati, che possano essere venduti solo previa fase di riscaldamento in forno a microonde, a base di pasta o di riso.
- **Art 22: PREZZI**
- 22.1 Il listino ufficiale dei prezzi praticati dalla Ditta presso il Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci", controfirmato dal titolare/representante legale della Ditta e dal Dirigente Scolastico del Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci", dovrà essere esposto, in modo ben visibile, presso tutti i punti vendita del Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci". Non è ammessa la vendita di generi non compresi in tale listino prezzi.
- 22.2 I prezzi dei prodotti offerti (artt. 19/20/21) rimarranno invariati per tutto il periodo contrattuale, fatto salvo che, decorsi dodici mesi dalla data di stipula del contratto, potranno essere adeguati alla percentuale di variazione ISTAT dei prezzi al consumo, previo accordo con l'istituzione scolastica.
- 22.3 La diminuzione o l'aumento della popolazione scolastica non inficia la variazione dei prezzi.
- 22.4 I prezzi indicati dalla ditta offerente dovranno essere arrotondati a multipli di € 0,05. In caso diverso la commissione procederà automaticamente all'arrotondamento come da esempio: da € 0,52 prezzo applicato € 0,50 – da € 0,57 prezzo applicato € 0,55 – da € 0,58 prezzo applicato € 0,60.
- **Art 23: CONTRIBUTO ANNUO**
- 23.1 La ditta aggiudicataria dovrà corrispondere all'istituto il contributo annuo presentato al momento dell'offerta, che dovrà essere versato tramite *Pago in rete*, o altro canale determinato tra le parti, in tre rate uguali e precisamente entro: 1) il 31 dicembre; 2) il 30 aprile; 3) il 31 agosto.
- 23.2 Il mancato pagamento del contributo, nei tempi previsti, comporterà la rescissione del contratto.
- **Art 24: DIRITTO DI CONTROLLO**
- 24.1 Il Dirigente Scolastico potrà predisporre in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione e giudizio e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali.
- 24.2 A titolo puramente esemplificativo, si indicano come oggetto di controllo:





- modalità di conservazione e stoccaggio in frigorifero
 - temperatura di servizio nel frigorifero
 - controllo della data di scadenza dei prodotti
 - modalità di sgombero dei rifiuti
 - stato igienico degli impianti e dei locali
 - controllo della qualità prescritta
 - controllo della quantità prescritta.
- 24.3 Il Dirigente Scolastico farà pervenire alla ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.
La Ditta, entro 10 giorni, potrà fornire le controdeduzioni del caso. Qualora queste ultime non siano accolte, il Dirigente Scolastico lo comunicherà per iscritto alla ditta che, entro i successivi otto giorni, dovrà uniformarsi alle prescrizioni.
- 24.4 Il Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci" si riserva il diritto di interpellare gli organi competenti al fine di avviare a campione i controlli microbiologici delle preparazioni alimentari allestite e conservate all'interno del bar.
- 24.5 Il Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci", nell'ambito dell'implementazione del progetto qualità, al fine di migliorare il servizio all'utenza nel pubblico interesse, si riserva di richiedere eventuali miglioramenti del servizio in concessione.
- **Art 25: RESPONSABILITÀ**
- 25.1 La Ditta aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso l'Istituto che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che, dall'operato del personale o dai mezzi impiegati, possano derivare all'Istituto o a terzi.
- 25.2 Tutti i servizi di ristorazione devono essere garantiti nel rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza e garanzie igienico sanitarie, e comunque quelle in vigore durante la vigenza della presente prestazione.
- 25.3 I prodotti offerti dovranno essere forniti in conformità alla vigente normativa in materia.
- 25.4 La ditta affidataria dovrà essere a conoscenza di quanto disposto dal D. Lgs. N. 81/2008 e s.m.i. in materia di protezione antinfortunistica e di sicurezza e dovrà essere in regola con le norme ivi richiamate; dovrà assicurare la regolare presentazione del DUVRI.
- 25.5 La ditta affidataria è tenuta ad accertarsi che le sostanze alimentari poste in vendita corrispondano ai requisiti e caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.
- 25.6 L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità nei confronti dei fornitori per eventuali controversie tra questi ultimi e la gestione e da qualsiasi responsabilità relativamente alla tenuta dei registri IVA ed all'applicazione della relativa imposta che sarà a carico esclusivamente del gestore.
- 25.7 La ditta aggiudicataria dovrà esibire apposita polizza assicurativa (v. linee guida Ente Provincia) per la responsabilità civile per eventuali danni arrecati sia ai beni di proprietà dell'Istituto sia a cose di terzi e persone autorizzate ad accedere all'edificio scolastico, esonerando la scuola da qualsiasi responsabilità per danni a terzi e per furti, danni e guasti arrecati da terzi. Analogamente la polizza assicurativa dovrà garantire la copertura per danni alle persone derivante dall'uso di prodotti alterati (intossicazioni alimentari).
- 25.8 Il concessionario è tenuto, comunque, a manlevare l'Ente da qualsiasi responsabilità diretta od indiretta a qualsiasi titolo configurata, a seguito di atti o fatti dipendenti dall'esercizio delle apparecchiature ed attrezzature installate.
- 25.9 L'aggiudicatario solleva pienamente il Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci" da ogni responsabilità per danni ed infortuni che, nell'avvalersi delle facoltà consentite dal presente contratto, possano derivare al suo personale, come pure solleva il Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci" da ogni molestia o azione di qualunque natura che provengano da terzi a causa del presente contratto.

➤ **Art. 26: PROCEDURA DI GARA**





Liceo Scientifico Statale *Leonardo da Vinci* - Viale Europa, 32 - 31100 - Treviso

Tel. 0422.23927 - CF 80011260264 - PEO: tvps01000x@istruzione.it - PEC: tvps01000x@pec.istruzione.it - Sito web: <http://www.liceodavinci.edu.it>

- 26.1 Entro il 11 Giugno 2022 invio comunicazione relativa al bando a n. 3 Ditte;
- 26.2 **25 giugno 2022 ore 13.00** termine ultimo per l'accettazione delle offerte pervenute con qualsiasi mezzo da parte del mittente. L'offerta deve pervenire in busta chiusa con l'indicazione a caratteri evidenti "NON APRIRE - *Offerta della Ditta_____ per la gara relativa alla concessione per l'affidamento del servizio Bar*".
- 26.3 dopo la scadenza del termine di cui al co. 26.2, il Dirigente Scolastico con proprio decreto procederà alla nomina della commissione che renderà pubblico il calendario delle sedute;
- 26.4 **28 giugno 2022 ore 10,00** la commissione individuata procederà all'estrazione di prodotti sui quali verrà calcolato il prezzo medio per la valutazione economica. Nella stessa seduta si procederà all'apertura delle buste contenenti la documentazione amministrativa (busta n.1) e tecnica (busta n.2).
Subito dopo, in seduta riservata la commissione procederà alla valutazione dell'offerta tecnica.
- 26.5 **28 giugno 2022 ore 11,00** apertura pubblica dell'offerta economica.
- 26.6 **entro 4 luglio 2022** predisposizione del prospetto comparativo.
- 26.7 **4 luglio 2022** formulazione e pubblicazione graduatoria provvisoria da parte dell'apposita Commissione designata dal Consiglio d'Istituto- Aggiudicazione provvisoria.
- 26.8 **entro il 15 luglio 2022** aggiudicazione definitiva.
- 26.9 **entro il 31 luglio 2022** sottoscrizione del contratto per il triennio 2022 – 2025 da ambo le parti. Eventuali differimenti per impedimenti o imprevisti saranno comunicati tempestivamente.
- 27.9 I partecipanti alla gara, oppure loro incaricati, muniti di regolare delega e documento di riconoscimento, possono presenziare alle sole fasi pubbliche delle previste operazioni di valutazione offerte pervenute.
- 27.10 Di ogni attività sarà redatto apposito verbale pubblicato sul sito dell'istituto.
- **Art.27: RECLAMI**
- 27.1 Eventuali reclami avverso l'assegnazione provvisoria potranno essere inoltrati entro 5 giorni dalla pubblicazione sul sito, indirizzati al Dirigente Scolastico e saranno sottoposti all'esame della Commissione di gara.
- 27.2 In assenza di reclami, la graduatoria sarà resa automaticamente definitiva).
- **Art.28: DIVIETO DI CESSIONE DI CONTRATTO – DIVIETO DI SUBAPPALTO**
- 28.1 È fatto divieto alla ditta affidataria di cedere a qualsiasi titolo, né in tutto né in parte il contratto, né di dare in subappalto l'esecuzione di parte o di tutto della prestazione, sotto pena di immediata risoluzione del contratto stesso.
- **Art. 29: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**
- 29.1 L'Istituto ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:
- abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
 - ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativi al servizio;
 - cessione ad altri, in tutto o in parte, dei diritti e/o degli obblighi inerenti al presente Capitolato;
 - inosservanza da parte della Ditta aggiudicataria di uno o più impegni assunti verso l'Istituto;
 - quando la Ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode, in caso di fallimento e ogni altra inadempienza ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.
- 29.2 In caso di inadempimento contrattuale, il Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci" può richiedere ufficialmente alla ditta di ottemperare agli obblighi contrattuali mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento.
- 29.3 Decorsi infruttuosamente trenta giorni dall'esplicita richiesta tramite raccomandata, il Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci" può revocare l'affidamento.

Firmato digitalmente da DALLE CARBONARE MARIO





- **Art. 30: CONTROVERSIE**
- 30.1 Per qualunque controversia nascente dal presente appalto sarà competente esclusivamente il Foro di Treviso.
 Alla scadenza del contratto, in caso di danni o rotture ai beni mobili e immobili di proprietà della Provincia di Treviso, la valutazione sarà demandata ad un perito nominato dal Presidente del Tribunale di Treviso.
- **Art. 31: INFORMAZIONI**
- 31.1 Per ogni ulteriore informazione e/o chiarimenti di natura tecnica e/o amministrativa relativi alla gara, è possibile contattare il Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi, Dott. Francesco Cacciola.
- 32.2 Eventuali chiarimenti ufficiali devono essere chiesti tramite PEC: tvps01000x@pec.istruzione.it. I chiarimenti saranno inviati per conoscenza anche alle altre ditte partecipanti.
- **Art. 32: SOPRALLUOGO LOCALI**
- 32.1 Le ditte potranno fare un sopralluogo dei locali previo accordo con il Direttore S.G.A., Dott. Francesco Cacciola.
- **Art. 33: ACCESSO AGLI ATTI**
- 33.1 L'accesso agli atti è previsto nelle modalità di cui alle legge del 7 agosto 241/99 e successive modifiche integrative e nei modi e tempi previsti dall'apposito *Regolamento d'istituto*.
- **Art. 34: ANNULLAMENTO DELLA GARA**
- 34.1 L'Istituto a suo insindacabile giudizio può revocare od annullare la presente gara prima dell'aggiudicazione definitiva, senza alcuna pretesa di indennizzo o risarcimento da parte delle ditte partecipanti.
- **Art. 35: TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI – INFORMATIVA**
- 35.1 Ai sensi dell'art. 13 D.lgs. 196/03 e del Regolamento UE 2016/679 si informa che:
- Le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono alla procedura di quanto oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.
 - Il conferimento dei dati è obbligatorio e l'eventuale rifiuto potrà comportare la mancata prosecuzione della fase precontrattuale o la mancata o parziale esecuzione del contratto.
 - Il trattamento dei dati avviene attraverso il sistema informatizzato e mediante archivi cartacei.
 - Titolare del trattamento dei dati è il Dirigente scolastico Mario Dalle Carbonare
 - I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 del D.lgs. 196/03.
- 35.2 La Ditta e, di conseguenza, i suoi dipendenti, hanno l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui vengano in possesso durante la loro permanenza nelle infrastrutture del Liceo Scientifico Statale "*L. da Vinci*", di non divulgarli e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo.

In particolare la Ditta aggiudicataria deve:

- mantenere la più assoluta riservatezza sui documenti, disegni, informazioni e altro materiale di interesse del Liceo Scientifico Statale "*L. da Vinci*" di cui, anche accidentalmente, venga in possesso/conoscenza;
- non effettuare riprese cinematografiche/fotografiche, né registrazioni sonore, nei luoghi ove svolge l'attività prevista dal presente capitolato né in altro luogo (esterno ed interno) di pertinenza del liceo;
- non divulgare informazioni acquisite durante lo svolgimento dell'attività contrattuale.

Firmato digitalmente da DALLE CARBONARE MARIO



Liceo Scientifico Statale *Leonardo da Vinci* - Viale Europa, 32 - 31100 - TrevisoTel. 0422.23927 - CF 80011260264 - PEO: tvps01000x@istruzione.it - PEC: tvps01000x@pec.istruzione.it - Sito web: <http://www.liceodavinci.edu.it>

➤ **Art. 36: ASSICURAZIONE**

- 36.1 L'aggiudicatario si obbliga ad osservare tutte le leggi ed i regolamenti disciplinanti l'esercizio di attività commerciali e le disposizioni del Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci", nonché ogni disposizione in vigore per la sicurezza, la prevenzione per danni, infortuni, incendi, e quant'altro attiene l'attività consentita dal presente contratto e tenendo indenne il Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci" da ogni dannosa conseguenza a persone e/o a cose del MIUR o di terzi che sia causata per fatto proprio o del personale dipendente.
- 36.2 L'aggiudicatario solleva pienamente il Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci" da ogni responsabilità per danni ed infortuni che, nell'avvalersi delle facoltà consentite dal presente contratto, possano derivare al suo personale, come pure solleva il Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci" da ogni molestia o azione di qualunque natura che provengano da terzi a causa del presente contratto.
- 36.2 Il Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci" non sarà tenuto a risarcire all'aggiudicatario alcun danno subito da persone o cose di proprietà di questo ultimo a causa dell'attività svolta in esecuzione della concessione. A tal fine l'aggiudicatario dovrà stipulare con primaria compagnia di Assicurazioni in relazione alla responsabilità per danni a persone e cose che gli fa carico, una polizza assicurativa, con un massimale almeno di Euro 2.000.000,00 (Euro due milioni), che copra i rischi derivanti dalla responsabilità civile per danni a persone o cose, per incendio e/o furto dei materiali di proprietà dell'Amministrazione o di terzi, per rischio locativo, per merci in refrigerazione, etc., restando tuttavia inteso che tale massimale non rappresenta il limite del danno da risarcirsi da parte dell'aggiudicatario, per il quale, nel suo valore complessivo, risponderà comunque l'aggiudicatario medesimo.
- 36.3 Il Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci" con esplicita clausola sarà costituito beneficiario della polizza fino a concorrenza del danno subito. Nella polizza dovrà essere stabilito che non potranno avere luogo diminuzioni o storni di somme assicurate né disdetta del contratto senza il consenso del Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci". Tale polizza deve coprire tutti i rischi connessi all'esercizio, sia nei confronti dei terzi sia per i danni arrecati per qualsiasi causa, incendio compreso, alle cose di proprietà del Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci" e deve avere durata non inferiore a quella della concessione. Copia di tale polizza deve essere consegnata al Liceo Scientifico Statale "L. da Vinci" all'atto della sottoscrizione della convenzione/contratto.

Per quanto non specificato nel presente capitolato si fa rinvio al Regolamento della Provincia di Treviso, allegato in copia.

Treviso, 10/06/2022

Il dirigente scolastico
Mario Dalle Carbonare

Firmato digitalmente da DALLE CARBONARE MARIO

