

Prot. n. 2599/A19
Torino, 12 luglio 2013

Alla Ditta

OGGETTO: Bando di gara per la concessione in comodato d'uso di locali scolastici da adibire alla gestione di un servizio bar/tavola calda e fredda

Questo Istituto intende provvedere all'assegnazione di locali scolastici da utilizzare come bar, tavola calda e fredda per i propri studenti e il personale in servizio.

OGGETTO DEL COMODATO

Concessione per tre anni (a partire dal 01/10/2013 e sino al 31/08/2016), in comodato d'uso, di:
- n. 3 locali scolastici da adibire a bar, tavola calda e fredda, siti nella sede principale dell'IPIA Plana, in Torino – Piazza di Robilant, 5, risultanti dalla planimetria di cui all'allegato 1, contenenti attrezzature ed arredi di proprietà dell'attuale gestore (la ditta Snack and Food) che potranno essere oggetto di trattativa di cessione separata con lo stesso, nello stato in cui si trovano.

Detti locali e attrezzature saranno adibiti a bar tavola calda e fredda ad uso degli studenti e del personale docente e non docente dell'Istituto (circa n. 800 persone).

L'allestimento dei locali è a carico del gestore, nel rispetto delle prescrizioni di seguito riportate.

Si invita codesta Ditta ad inviare la sua migliore offerta per la conduzione e la gestione del predetto punto di ristoro, tenuto conto che il concessionario dovrà:

a) fornire l'arredo (comprensivo di impianti ed attrezzature e utilizzando apparecchiature che assorbano una potenza elettrica non superiore all'esistente). In ogni caso il gestore dovrà rispettare le norme in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D. Lgs. 81/2008 sia per quanto attiene alla sua specifica attività, sia per quanto riguarda la coerenza con i piani di evacuazione e di emergenza della scuola;

b) proporre eventuali accorgimenti di miglioramento del comfort ambientale, intesi sia dal punto di vista tecnico (luminosità, sonorità, ecc.) sia dal punto di vista dell'esecuzione del servizio, per rendere più gradevole la permanenza degli avventori nei locali, quali pulizia e riordino continuo dei locali stessi e delle attrezzature, cortesia del personale, tempi di attesa contenuti, ecc.;

c) garantire la qualità degli alimenti in termini di freschezza, corretta preparazione, varietà;

d) farsi carico della gestione e del conseguente pagamento delle utenze di luce, acqua e gas (riferite ai locali affidati) secondo quanto indicato al successivo punto e);

e) rimborsare alla Provincia di Torino il costo per il consumo delle utenze di acqua, energia elettrica, gas, riscaldamento. Il versamento per le utenze dovrà essere effettuato con un unico accredito annuale, in base all'importo indicato nel prospetto a consuntivo notificato dall'Amministrazione provinciale. Il

Sede Centrale

P.zza di Robilant, 5 – 10141 Torino –

Tel. 011/331005–331522 Fax 011/3855472

Info: segreteria@ipiplana.it

versamento dovrà avvenire di norma entro il 28 febbraio di ciascun anno, salvo diversa disposizione della Provincia;

f) eseguire a sua cura e spese gli interventi di adeguamento dei locali e delle attrezzature alle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza;

g) eseguire a sua cura e spese gli impianti di alimentazione delle varie apparecchiature (energia elettrica, acqua e gas);

h) concordare preventivamente con l'Amministrazione provinciale e l'Istituto la distribuzione di apparecchiature, arredi ed allacci;

i) acquisire le preventive autorizzazioni degli enti competenti;

j) affidare l'esecuzione degli impianti e delle opere di adeguamento in materia di sicurezza e igiene a ditte qualificate, iscritte alla C.C.I.A.A. ed in possesso dei requisiti di cui alla legge 46/1990 per le relative categorie;

k) acquisire, a lavori ultimati, le necessarie certificazioni ai sensi della L. 46/1990;

l) acquisire i collaudi e le autorizzazioni all'esercizio dell'attività da parte degli enti competenti.

Il gestore dovrà altresì provvedere a garantire:

m) l'uso dei locali e delle relative attrezzature nel rispetto delle vigenti norme in materia di sicurezza ed igiene e con piena responsabilità di ripristino a nuovo in caso di rotture o danneggiamenti non dovuti a normale usura;

n) la pulizia e la manutenzione dei locali e delle relative attrezzature;

o) presentare annualmente l'elenco nominativo dei lavoratori della propria ditta presso la sede scolastica di piazza di Robilant, 5;

p) la stipula di una polizza di Responsabilità Civile verso terzi inerente a tutto quanto riconducibile all'attività di gestione del bar tavola calda e fredda, compresa la copertura per negligenze ed errori professionali.

DURATA DEL COMODATO

Il comodato d'uso, di durata triennale, avrà inizio il 01/10/2013 e terminerà il 31/08/2016.

Qualora ricorrano gravi motivi potrà cessare anticipatamente, rispetto al termine, per disdetta del comodante con almeno tre mesi di preavviso.

E' inoltre riconosciuta al gestore la possibilità di recedere dal presente contratto per cause di natura straordinaria. L'effetto liberatorio per il comodatario derivante dal riconosciuto diritto di recesso avrà efficacia dopo tre mesi dall'avvenuta comunicazione, che dovrà pervenire all'Istituto esclusivamente tramite lettera raccomandata A.R.

PUBBLICITA'

La lettera d'invito sarà inviata a Ditte del ramo, che abbiano esperienza nel settore bar tavola calda e fredda, sia pubblico sia privato, già operanti sul territorio provinciale e iscritte alla C.C.I.A.A. di Torino. Le Ditte verranno individuate dall'ufficio di segreteria dell'Istituto negli elenchi dell'albo fornitori della scuola stessa e di altri Istituti del territorio in cui sia attivo il servizio bar tavola calda e fredda.

Potranno partecipare alla gara anche altre Ditte interessate, venute a conoscenza del presente bando attraverso la pubblicazione dello stesso sul sito web dell'Istituto.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

A pena di esclusione, **l'offerta dovrà pervenire alla Segreteria dell'Istituto - Ufficio Protocollo - entro e non oltre le ore 12 di sabato 07/09/2013.** L'ufficio rilascerà apposita dichiarazione di ricevuta

dell'offerta.

Il recapito dell'offerta rimane ad esclusivo rischio del mittente e l'Istituto declina ogni responsabilità in merito ad eventuali disguidi.

Gli uffici dell'IPIA Plana osserveranno i seguenti orari: dal Lunedì al Venerdì dalle ore 8.30 alle ore 13.00.

A pena di esclusione, l'offerta dovrà pervenire in plico chiuso, controfirmato su entrambi i lembi di chiusura e recante all'esterno, oltre al nominativo della Ditta, la dicitura "Offerta per l'assegnazione in comodato d'uso dei locali scolastici bar tavola calda e fredda per il periodo 2013-2016".

Il plico sigillato e controfirmato dovrà contenere n. 2 buste ugualmente sigillate e controfirmate, contrassegnate come segue:

Busta n. 1 : “ Documentazione”

Questa dovrà contenere:

1. Il progetto di massima che elenchi attrezzature, impianti e arredi previsti e la loro disposizione, utilizzando la piantina di cui all'allegato 1.
2. Dichiarazione di accettazione dell'obbligo di presentazione all'Istituto, entro 30 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione del servizio, dei seguenti documenti :
 - polizza RCT di cui al precedente punto P (e relativa quietanza);
 - manuale HACCP.
3. Dichiarazione di accettazione che:
 - è assolutamente vietata la somministrazione a chiunque di bevande alcoliche di qualunque gradazione (anche birra);
 - è assolutamente vietato a chiunque fumare, anche in presenza di impianti di depurazione dell'aria.
4. Dichiarazione di assicurare il servizio di distribuzione panini durante l'intervallo (presumibilmente dalle 10.05 alle 10.15 e dalle 12.05 alle 12.15) presso l'atrio delle sedi della scuola di Piazza Di Robilant, 5 e di Via Chiomonte, 4.
5. Dichiarazione con la quale il gestore attesta analoghe esperienze maturate in altre scuole e/o aziende.
6. Dichiarazione con la quale il gestore fornisce informazioni esaurienti circa la propria struttura organizzativa, il personale impiegato, la qualità delle attrezzature.
7. Autocertificazione (vedi Allegato 2) debitamente compilata.
8. Dichiarazione che la Ditta è in regola con il pagamento dei contributi, conformemente alle vigenti disposizioni (allegare DURC non anteriore a tre mesi).

L'accertamento definitivo in ordine all'effettivo possesso dei requisiti autodichiarati sarà effettuato dall'Istituto in sede di approvazione dell'aggiudicazione in capo al soggetto.

Busta n. 2: “Offerta economica”

Questa busta dovrà contenere :

1. L'importo dei prezzi praticati sui prodotti di più largo consumo, di cui all'allegato 3. Essi dovranno essere solo quelli indicati nell'allegato stesso ovvero prodotti similari di affidabili marche commerciali , con precisazione delle grammature. Per ciascun prodotto dovrà essere indicato il relativo prezzo unitario, con l'intesa che quello espresso in gara dovrà essere il prezzo di vendita al dettaglio.
2. L'indicazione, in cifre e in lettere , dell'importo a titolo di rimborso spese, da versare all'Istituto, sia per il servizio di pulizia antistante, sia per quello dei punti di accesso al locale bar/tavola calda e fredda.

Nella busta dell'offerta economica non potranno essere inseriti altri documenti.

A pena di esclusione, la busta n. 1 e la busta n. 2 dovranno essere sigillate e controfirmate su entrambi i lembi di chiusura.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'offerta complessivamente più vantaggiosa sarà individuata secondo i seguenti criteri di valutazione:

A) Esperienze (max 15 punti):

- n. aziende servite: 0,25 punti per ogni azienda servita in qualità di gestore di bar tavola calda/fredda (fino a max 5 punti);
- n. scuole servite: 0.50 punti per ogni scuola servita in qualità di gestore di bar tavola calda/fredda (max 10 punti);

B) struttura organizzativa (max 25 punti):

- personale (max 10 punti). Punti 5 se è garantita la presenza continuativa di 2 baristi; punti 10 se è garantita la presenza continuativa di 2 baristi, più uno nelle fasce di maggiore affluenza;
- qualità attrezzature / arredi secondo gli standard (max 10 punti);
- certificazione di qualità: il possesso del requisito verrà valutato con l'attribuzione massima di 5 punti.

C) valutazione dei prezzi dei prodotti (max 60 punti):

- all'offerta economicamente più conveniente sarà attribuito un punteggio (max 50 punti);
- alle altre offerte verrà assegnato un punteggio decrescente secondo la formula $50 : X = A : B$, dove:

X è = al punteggio da assegnare alla ditta esaminata ;

A è = all'offerta della ditta esaminata;

B è = al prezzo dell'offerta economicamente più conveniente;

- qualità e quantità dei prodotti secondo gli standard (max 10 punti).

APERTURA DELLE BUSTE DI OFFERTA

L'apertura delle buste avverrà Giovedì 13/09/2013 alle ore 13 presso gli uffici dell'Istituto, in Piazza Di Robilant, 5 in Torino, con seduta pubblica alla quale potranno assistere i legali rappresentanti delle Ditte partecipanti alla gara o loro incaricati muniti di apposito documento comprovante la rappresentanza legale o l'incarico ricevuto.

I plichi saranno aperti nell'ordine di arrivo, provvedendo preliminarmente alla verifica della documentazione inserita nella Busta n. 1.

Si procederà alla apertura della Busta n. 2 solo con riferimento alle Ditte che abbiano regolarmente prodotto la documentazione e reso le dichiarazioni richieste con la presente lettera di invito.

I singoli fogli contenuti nelle due buste saranno siglati dai rappresentanti dell'Istituto.

Il testo degli stessi sarà reso pubblico in tale riunione.

Al termine della lettura i lavori continueranno con la sola presenza dei componenti la commissione dell'Istituto.

Concluso il predetto esame l'apposita commissione, nominata dal Dirigente scolastico, procederà alla stesura del verbale di aggiudicazione che consegnerà al Dirigente scolastico stesso.

L'Istituto si riserva di non procedere all'aggiudicazione qualora sussistano o intervengano motivi di interesse pubblico determinanti l'inopportunità di procedere all'aggiudicazione. Nulla sarà dovuto alle ditte concorrenti al verificarsi di tale evenienza.

La ditta sarà scelta considerando la migliore offerta economica presentata.

ADEMPIMENTI CONSEGUENTI ALL'AGGIUDICAZIONE

Il vincolo giuridico contrattuale tra le parti sorgerà, ai sensi di legge, dalla data di sottoscrizione del contratto.

L'impresa aggiudicataria in particolare, entro il termine perentorio di quindici giorni, dovrà produrre, in originale o in copia autentica, tutta la documentazione richiesta dall'Istituto a dimostrazione del possesso dei requisiti soggettivi, tecnici ed economico-finanziari dichiarati a mezzo di autocertificazione.

Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria:

- non esegua tempestivamente gli adempimenti di cui sopra;
- non si presenti nel luogo ed alla data fissati per la stipula del contratto definitivo;
- rinunci all'appalto aggiudicatosi;
- non risulti possedere i requisiti richiesti ai fini della partecipazione alla gara, ovvero il possesso di tali requisiti non risulti conforme alle dichiarazioni presentate;

l'Istituito si riserva la facoltà di dichiararla decaduta e di aggiudicare il contratto al successivo migliore offerente in graduatoria, ovvero di indire una nuova gara.

ATTREZZATURE ED IMPIANTI

Il concessionario si impegna a dotarsi di tutte le attrezzature che permettano la prestazione del servizio con criteri di igiene, rapidità, salvaguardia delle qualità organolettiche degli alimenti.

Il gestore si impegna ad applicare il sistema di controllo dell'igiene dei prodotti alimentari basato sui principi HACCP ai sensi del D.L.vo 155/97 e s.m.i., a consegnare copia del manuale entro 30 giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione e di tutte le eventuali revisioni periodiche e/o straordinarie con possibilità di verifica da parte della direzione dell'Istituito delle registrazioni effettuate relative ai punti critici.

Il gestore si impegna al rigoroso rispetto delle vigenti disposizioni fiscali.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico del gestore.

Sarà sua cura provvedere ad adeguata copertura assicurativa.

MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

Sono a carico del concessionario le spese di manutenzione di quanto costituisce arredamento, impianti e attrezzature.

Il gestore, prima di provvedere, a totale suo carico, alla scelta delle caratteristiche, del colore, della forma e della ubicazione dei nuovi arredi, dovrà preventivamente ottenere l'autorizzazione dal Dirigente scolastico.

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE, VESTIARIO E IDONEITA' SANITARIA

I prodotti per la pulizia e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta e conservati in appositi locali o armadi chiusi.

E' assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione degli alimenti, prodotti di sanificazione, detersivi, scope, ecc.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi (a carico del gestore) e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi del D. Lgs. 22/97 e s.m.i.

Il gestore deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome del gestore e nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità con la normativa vigente.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e trasporto degli alimenti, deve essere munito di un attestato di idoneità sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti.

QUANTITA' E QUALITA' DEI GENERI DI CONSUMO

Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dal gestore a proprio nome con esonero espresso dell'Istituto da ogni responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempienze nei pagamenti.

I generi di consumo devono essere di ottima qualità, di marche affidabili e nella quantità richiesta come da allegato 3.

Il latte utilizzato per il servizio al banco dovrà essere del tipo "FRESCO".

I prodotti confezionati dovranno riportare la denominazione della casa produttrice, ingredienti e data di scadenza.

L'Istituto effettuerà due serie annuali di analisi microbiologiche da effettuarsi su due prodotti deperibili per ogni serie, scelti a rotazione tra:

- salumi già affettati;
- formaggi già porzionati;
- croissant con creme;
- salse in confezioni già in uso;
- altri eventuali prodotti.

Su tali prodotti verranno ricercati i parametri analitici più idonei per la verifica del sistema di autocontrollo.

Sono a carico del gestore le spese relative al corrispettivo dovuto per l'effettuazione dei controlli microbiologici sui prodotti, confezionati dal gestore e affidati ad una ditta scelta dall'Istituto, la quale consegnerà i risultati delle analisi alla Direzione dell'Istituto con un commento relativo al risultato stesso.

Qualora i risultati non fossero conformi, il gestore provvederà immediatamente ad approntare le azioni correttive opportune; le eventuali maggiori spese derivanti da tali azioni sono a carico del gestore.

LISTINO PREZZI

Il listino prezzi dovrà essere affisso nei locali del bar in modo ben visibile.

Gli alimenti e le bibite non comprese nel listino concordato saranno venduti solo se preventivamente autorizzati dal Dirigente scolastico ed unicamente al prezzo concordato con lo stesso.

Il listino dovrà riportare obbligatoriamente in calce il timbro dell'Istituto e la firma di autorizzazione del Dirigente scolastico.

ORARIO DI APERTURA E CHIUSURA

Il bar dovrà funzionare dal primo settembre di ogni anno, a decorrere dalla sottoscrizione del contratto, ininterrottamente fino al termine dei lavori delle commissioni degli Esami di Stato e dei corsi di recupero (orientativamente entro la prima decade di luglio), con orario da concordare con la Direzione.

Il bar resterà chiuso di domenica, nei giorni festivi e quando richiesto dall'autorità competente nel rispetto delle norme di ordine pubblico senza diritto di indennizzo alcuno.

PENALI

Nel caso emergano disservizi imputabili a responsabilità del gestore, l'Istituto si riserva di applicare una penale, che sarà determinata in rapporto alla gravità dell'inadempienza da un minimo di € 300 (trecento/00) ad un massimo di € 1.000 (mille/00) per ogni disservizio riscontrato.

SUBAPPALTO E CESSIONE

E' vietata la cessione totale o parziale del contratto. Non è consentito al concessionario il subappalto del servizio nemmeno in forma parziale.

INADEMPIMENTI CONTRATTUALI

Ogni inadempimento agli obblighi contrattuali sarà specificatamente contestato al gestore dall'Istituto a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata al domicilio eletto dal gestore. Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 5 giorni per la presentazione di eventuali osservazioni, decorso il quale termine l'Istituto, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, applicherà le penali sopra indicate.

L'Istituto ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'articolo 1456 e seguenti del Codice Civile, nei seguenti casi :

- frode nella esecuzione del servizio;
- inadempimento alle disposizioni dell'Istituto riguardanti le modalità di esecuzione del servizio;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze nonché sul rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- interruzione parziale o totale del servizio verificatasi senza giustificati motivi, per tre giorni anche non consecutivi nel corso dell'anno scolastico;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, del regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità o la continuità del servizio;
- accertata sostituzione del gestore da parte di un soggetto terzo nella gestione parziale o totale del servizio, ai sensi del precedente articolo sul subappalto;
- ritardo nei pagamenti del rimborso spese superiore a 15 giorni;
- cessione dell'azienda oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del gestore.

Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto per le motivazioni sopra riportate, il gestore sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'Istituto dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

RECESSO

L'Istituto ha facoltà di recedere dal contratto con preavviso di 3 mesi, a mezzo lettera raccomandata. Il gestore ha facoltà di recedere dal contratto con preavviso di 3 mesi, a mezzo lettera raccomandata.

CHIAVI DEI LOCALI

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali devono essere lasciate in copia, in busta sigillata e controfirmata dal gestore, presso la segreteria dell'Istituto.

Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione il concessionario ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo al Dirigente scolastico provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi.

SPESE

Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti l'aggiudicazione del contratto, compresa la registrazione in caso d'uso, sono a totale carico dell'aggiudicatario.

FORO COMPETENTE

Per le controversie relative all'esecuzione ed interpretazione del contratto in questione è competente il foro di Torino, sede della locale Avvocatura distrettuale dello Stato.

NORME DI RINVIO

Per tutto quanto non espressamente indicato nelle prescrizioni contrattuali, l'esecuzione del servizio è disciplinata dalle norme del Codice Civile.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Informazioni e chiarimenti per la presentazione dell'offerta potranno essere richiesti al Direttore dei servizi generali e amministrativi dell'IPIA Plana, quale responsabile del procedimento.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati al solo fine di procedere all'espletamento della gara nell'osservanza delle norme in materia, ai sensi del D. Lgs. 30/06/2003 n. 196.

Il gestore è responsabile del trattamento dei dati personali dell'Istituto dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione del presente contratto; tali dati potranno essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse con l'esecuzione del presente contratto.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Franco Francavilla