



# LICEO ARTISTICO STATALE 'A. MODIGLIANI' PADOVA



via Scrovegni 30 - 35131 Padova –  
Tel.: 049 875 6076 – Fax: 049 875 5338 – E-mail: [info@liceomodigliani.it](mailto:info@liceomodigliani.it) - c.f. 80014680286

Padova, 25 maggio 2013

Prot. n. 3236/A35

## **GARA D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL BAR INTERNO ALL'ISTITUTO**

### **Il Dirigente Scolastico**

vista la scadenza anticipata (31.8.2013) del contratto stipulato con la ditta CERVO DERIO;  
considerata la necessità di rinnovare il servizio;

vista la normativa in vigore e sulla base di quanto previsto dal Regolamento n. 40 della  
Provincia di Padova - *DISCIPLINARE PER LA GESTIONE DI BAR E SERVIZI DI REFEZIONE* - ,

**indice una gara per l'aggiudicazione del servizio di gestione del bar nei locali  
del Liceo Artistico "A. Modigliani" in Padova, via Scrovegni, 30, di proprietà  
della Provincia.**

Il Dirigente Scolastico per la scelta del contraente utilizzerà la "procedura ordinaria di  
contrattazione" prevista dell'art. 34 del D.l. 44/01, interpellando almeno tre ditte.

### **Tipologia del servizio.**

Si tratta della gestione di un posto di ristoro all'interno dell'istituto per le esigenze del personale scolastico e  
degli alunni (circa: 700 alunni; 80 di personale più gli utenti esterni impegnati soprattutto in Auditorium), in un  
apposito ambiente.

- **Il servizio Bar** funziona al mattino con orario 7.45- 15.00 dal lunedì al venerdì nei giorni in cui si svolgono le lezioni, durante il periodo degli scrutini ed Esami di Stato; il sabato dalle 7.45 alle 13:00; al pomeriggio secondo il calendario definito all'inizio dell'anno, in occasione di afflusso consistente di persone a scuola (ricevimento genitori, giornate di scuola aperta). Nei giorni in cui le lezioni sono sospese (vacanze di Natale, Carnevale, Pasqua, dal giorno successivo alla conclusione degli Esami di Stato al 31 luglio compreso; dal 16 agosto al giorno precedente l'inizio delle prove di verifica degli alunni sospesi), si concorderà con la nuova gestione per un orario di apertura ridotto. Il bar è chiuso nelle giornate di chiusura prefestiva deliberate dal Consiglio di Istituto e nel periodo 1-15 agosto. Possibili ampliamenti o riduzioni del servizio, in generale, dovranno essere concordati di volta in volta.
- **L'accesso** degli studenti sarà consentito solo al di fuori delle ore di lezione, salvo esservi accompagnati da un collaboratore scolastico per motivi di salute o da un insegnante.
- **Obblighi a carico del Gestore:**
- **Qualità, tipologia e prezzi dei prodotti** dovranno essere pari a quelli specificati nella partecipazione a questa gara d'appalto e non potranno essere modificati nell'arco dell'anno.
- **Il personale** dovrà avere i requisiti richiesti dalle norme per la distribuzione dei prodotti alimentari con adeguata istruzione al fine del rispetto delle procedure igieniche e di sicurezza, vestiario conforme alle norme vigenti in materia di igiene da indossare per tutta la durata del servizio (grembiule, guanti e cuffia), come pure di cartellino indicante la ragione sociale della ditta e nome del dipendente, essere in regola sotto il profilo assicurativo e contributivo e si dovrà in ogni caso garantire la conferma di una unità "storica" attualmente in servizio.

- Il gestore dovrà garantire il **rispetto di tutte le norme** che regolamentano la distribuzione dei prodotti alimentari sulla base di un progetto certificato secondo l'HACCP ai sensi del D.lgs 155/97.
- Il gestore dovrà garantire la stipula di apposita **assicurazione** per danni contro terzi (massimale non inferiore a € 1.000.000)
- Il gestore dovrà garantire la quotidiana **pulizia** dello spazio interno ed esterno nelle immediate adiacenze
- Sono vietati la vendita di bevande alcoliche e il gioco. Saranno esposti e ben visibili:
  - Il listino dei prezzi
  - I dati del forno di produzione
  - La lista degli ingredienti
  - La segnaletica relativa alla sicurezza
- Chi intende partecipare alla gara d'appalto dovrà fornire un elenco in cui vengano indicati in aggiunta ai prezzi, la quantità e la qualità dei prodotti offerti.
- Dovrà garantire ciò che è stato richiamato sopra e dovrà specificare con quanto personale verrà garantito il servizio, fermo restando quanto già espresso in precedenza in merito alla conferma di una unità di personale attualmente impiegato nella gestione del Bar .
- Il gestore non potrà cedere o subaffittare in tutto o in parte il servizio; è altresì obbligato nei confronti di tutto il personale che utilizza all'osservanza delle leggi sul lavoro, sulla previdenza sociale nonché alle vigenti disposizioni in materia di sicurezza e prevenzione dei rischi nei confronti dei propri dipendenti.
- Il gestore dovrà fornire, a propria cura e spese tutte le attrezzature e gli arredi, da aggiungersi a quelli di proprietà dell'amministrazione necessari a garantire un regolare ed efficiente espletamento del servizio.
- Sono a carico del gestore le riparazioni di ordinaria manutenzione, nonché le spese di manutenzione e conservazione di quanto costituisce arredamento e attrezzature. Si impegnerà inoltre a restituire i locali nelle condizioni in cui li ha ricevuti salvo la normale usura.
- Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dal gestore a proprio nome, con esonero espresso dell'amministrazione da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti.

### **Commissione di vigilanza**

La Commissione di vigilanza, da nominarsi da parte del Dirigente Scolastico, sovrintende e vigila sul funzionamento del servizio sia nei riguardi del gestore che nei riguardi del personale e degli studenti. Detta Commissione dovrà redigere, annualmente, una dettagliata relazione sullo svolgimento del servizio da inviarsi al Dirigente Scolastico; dovrà inoltre comunicare all'Amministrazione, all'inizio del servizio e durante lo stesso, eventuali prezzi dei prodotti somministrati non indicati sul listino prezzi e concordati con il gestore. Detta Commissione effettuerà comunque controlli semestrali riportando in apposito modulo predisposto dall'Amministrazione una sintetica valutazione del servizio. A tale Commissione devono essere indirizzati gli eventuali reclami, in forma scritta, sia da parte del gestore che da parte dei fruitori del servizio; la Commissione riferirà nella relazione annuale al Dirigente Scolastico, sui reclami stessi, proponendo l'adozione dei provvedimenti ritenuti opportuni a carico dei trasgressori. I nominativi dei componenti della Commissione dovranno essere pubblici e affissi all'albo dell'istituzione scolastica.

### **Contributi.**

Le spese di acqua ed elettricità ed affitto dei locali sono a carico del Gestore, previo accordo con l'Amministrazione Provinciale di Padova, proprietaria del locale. Il gestore dovrà garantire la regolarità dei pagamenti dei contributi a favore dell'Amministrazione Provinciale.

Il gestore dovrà versare al Liceo un **contributo annuo di Euro 2.500,00 (duemilacinquecento/00)**, che dovrà essere corrisposto entro il mese di ottobre di ogni anno. Qualora i pagamenti vengano effettuati oltre i 10 giorni dalla scadenza, l'Amministrazione potrà richiedere l'applicazione dell'interesse di mora sulla somma dovuta nella misura del 12% annuo rapportato ai giorni di ritardato pagamento. Il mancato pagamento-inadempimento imputabile al gestore, è motivo di risoluzione del contratto da parte dell'amministrazione scolastica.

Gli oneri di spesa nei confronti dell'Amministrazione Provinciale sono a carico del gestore.

**Requisiti morali e professionali dei concorrenti (L.R. 29/07, Art. 4 sinteticamente riportato):**

1) Non possono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande coloro che:

- a) sono stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione;
- b) hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena restrittiva della libertà personale superiore a tre anni per delitto non colposo;
- c) hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro la moralità pubblica e il buon costume o contro l'igiene e la sanità pubblica.
- d) hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, due o più condanne, nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività, per delitti di frode nella preparazione o nel commercio degli alimenti, previsti da leggi speciali, compresi i delitti di cui al libro II, titolo VIII, capo II, del codice penale;
- e) hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per delitti contro la personalità dello Stato o contro l'ordine pubblico, ovvero per delitti contro la persona commessi con violenza, o per furto, rapina, estorsione, sequestro di persona a scopo di rapina o di estorsione; f) sono sottoposti a una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 "Misure di prevenzione nei confronti delle persone pericolose per la sicurezza e per la pubblica moralità", e successive modificazioni, o nei cui confronti è stata applicata una delle misure previste dalla legge 31 maggio 1965, n. 575 "Disposizioni contro la mafia" e successive modificazioni ed integrazioni, ovvero sono sottoposti a misure di sicurezza.
2. Il divieto di esercizio dell'attività, ai sensi del comma 1, lettere b), c), d), ed e), permane per la durata di cinque anni a decorrere dal giorno in cui la pena è stata scontata. Qualora la pena si sia estinta in altro modo il termine di cinque anni decorre dal giorno del passaggio in giudicato della sentenza.
3. Qualora sia stata concessa la sospensione condizionale della pena non si applica il divieto di esercizio dell'attività.
4. In caso di società, associazioni, organismi collettivi o circoli privati i requisiti di cui al comma 1 devono essere posseduti dal legale rappresentante e dal procuratore all'esercizio dell'attività di somministrazione nonché da tutti i soggetti per i quali è previsto l'accertamento di cui all'articolo 2, comma 3 del decreto del Presidente della Repubblica 3 giugno 1998, n. 252 "Regolamento recante norme per la semplificazione dei procedimenti relativi al rilascio delle comunicazioni e delle informazioni antimafia".
5. L'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande è altresì subordinato al raggiungimento della maggiore età, salvo che si tratti di minore emancipato, nonché al possesso dei requisiti professionali richiesti dalla normativa.
6. Qualora il titolare dell'impresa, o il legale rappresentante, o il procuratore non provvedano direttamente all'effettiva conduzione dell'esercizio, è nominato un preposto in possesso dei requisiti morali e professionali.
7. La persona fisica, in caso di impresa individuale, o il legale rappresentante, in caso di società, associazioni, organismi collettivi o circoli privati o, qualora nominato, il procuratore, sono responsabili della effettiva conduzione dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande.

### **Modalità di invio e termini.**

L'offerta dovrà essere inviata o consegnata, in busta chiusa, a:

#### **LICEO ARTISTICO STATALE "A. MODIGLIANI", via Scrovegni, 30 - 35131 PADOVA,**

indicando sulla stessa busta il riferimento al bando al quale si intende partecipare (ad es: BANDO GESTIONE BAR").

Scadenza inderogabile per la partecipazione al bando è il **15 GIUGNO 2013**; farà fede il timbro postale se inviata con raccomandata oppure il timbro di protocollo del nostro ufficio.

L'offerta non dovrà recare, **sotto pena di esclusione**, alcun elemento identificativo e dovrà essere contenuta in busta non intestata.

Dovrà essere inoltre inserita all'interno del plico, una busta chiusa, non intestata, con la dicitura "DATI IDENTIFICATIVI" contenente dati identificativi / ragione sociale dell'offerente. (All'interno del plico ci dovranno essere due buste).

Nell'offerta dovranno essere indicati i tempi di attivazione del servizio.

L'offerta dovrà essere corredata da una Dichiarazione di impegno a sottoscrivere il Regolamento n. 40 dell'Amministrazione Provinciale di Padova ed a presentare in caso di assegnazione del contratto la seguente documentazione:

- 1. Fotocopia di un documento di riconoscimento del rappresentante legale, in corso di validità;
- 2. Copia conforme all'originale di certificato rilasciato della Camera di Commercio, emesso in data non anteriore a sei mesi da quella fissata per la gara, dal quale risultino sia l'iscrizione per lo svolgimento dell'attività specifica attinente alla presente gara sia le generalità del Rappresentante Legale;

- 3. Copia della polizza assicurativa per rischi locativi per danni e catastrofi (incendi, esplosioni) con l'indicazione dell'ammontare del valore assicurato contenente la clausola particolare per cui la garanzia si intende contratta a favore e per conto della parte locatrice;
- 4. Copia della polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi.
- 5. Prescritte autorizzazioni amministrative e sanitarie per la gestione del servizio;
- 6. Copia della polizza assicurativa per rischi locativi per danni e catastrofi (incendi, esplosioni) con l'indicazione dell'ammontare del valore assicurato contenente la clausola particolare per cui la garanzia si intende contratta a favore e per conto della parte locatrice;
- 7. Copia della polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi.
- 8. Dichiarazione rilasciata dal legale rappresentante della Ditta su carta intestata della stessa (in conformità a quanto disposto dalla legge n. 445 del 28/12/2000), da cui risulti:
  - a) che la Ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività, di concordato preventivo, ovvero non sussiste a carico della ditta un procedimento per la dichiarazione di una delle situazioni sopraesposte;
  - b) che nei confronti della Ditta e/o della persona del rappresentante legale - e di tutti i soci nel caso di società in nome collettivo o accomandita semplice - non è stata pronunciata condanna, con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida la moralità professionale o per reati finanziari;
  - c) che la Ditta è in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse secondo la legislazione vigente;
  - d) che la Ditta dichiara l'accettazione incondizionata di quanto richiesto nel presente bando ;
  - e) che la Ditta dichiara di aver preso visione dei locali e di quanto necessario per la formulazione dell'offerta economica.
  - f) che la Ditta è in regola con gli obblighi relativi al pagamento di contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione vigente (DURC).

Per le società commerciali e le cooperative:

- a) dichiarazione rilasciata dal Legale Rappresentante della Ditta, sotto la propria responsabilità, su carta intestata della stessa, con le forme di cui alla Legge n. 445 del 28/12/2000 che attesti le generalità in base agli atti depositati della/e persona/e autorizzata/e ad impegnare legalmente la stessa società (tale attestazione potrà essere sostituita da un estratto autentico notarile della deliberazione dei componenti l'organo rappresentante di tutte le facoltà necessarie per concorrere alla gara ed adempiere gli incombeni per l'aggiudicazione della gara).
- b) dichiarazione rilasciata sotto la propria responsabilità dal Legale Rappresentante della Ditta su carta intestata della stessa, con le forme di cui alla Legge n. 445 del 28/12/2000, attestante che i titolari ed i Legali Rappresentanti sono in regola rispetto alla normativa antimafia per la partecipazione alle gare ed intrattenere rapporti contrattuali con la Pubblica Amministrazione, a norma della legislazione vigente.
- L'elenco dei Soci e per ognuno copia del certificato di casellario giudiziale;

### **Scelta della ditta fornitrice**

Le offerte saranno valutate dalla Commissione Acquisti entro la seconda metà del mese di **GIUGNO 2013**.

L'appalto sarà assegnato, **a giudizio insindacabile della Giunta Esecutiva**, al concorrente che presenterà l'offerta più vantaggiosa sulla base di una pluralità di elementi che valgono a individuare le condizioni migliori sia dei requisiti tecnici che di quelli economici nonché della reputazione della Ditta fornitrice. In caso di pari offerta si sceglierà chi, liberamente, aumenterà il contributo da versare al Liceo.

In particolare sarà valutata:

- La reputazione delle ditte concorrente;
- La qualità dei prodotti offerti anche in ordine ai principi di una sana alimentazione con una politica dei prezzi che incentivi il consumo di tali prodotti;
- la varietà e l'organizzazione dei servizi convenzionati offerti;
- le garanzie in ordine ai tempi di realizzazione, all'assicurazione del rispetto e mantenimento costante nel tempo delle norme igienico-sanitarie e alla professionalità nella gestione.

L'aggiudicazione avrà luogo quand'anche dovesse pervenire una sola offerta, purché valida.

**Risoluzione del contratto**

È motivo di risoluzione del contratto il mancato rispetto di qualsiasi tra le condizioni previste nel bando.

**Durata del contratto:**

Il contratto avrà una **durata triennale** a partire dalla data di attribuzione dell'incarico e non potrà intendersi rinnovabile tacitamente.

**Registrazione e foro competente**

Le spese di registrazione del contratto sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

In caso di contenzioso, il foro competente è quello di Padova.

Al presente contratto si allega un elenco prodotti con relative caratteristiche, di massima, al quale si deve far riferimento.

Per l'Istituzione scolastica il Dirigente

Scolastico

F.to prof. Roberto Borile

N.B. : Si richiede inoltre che il gestore sia in possesso della necessaria professionalità, maturata in esperienze già fatte in analoga attività, per gestire in modo adeguato il servizio oltre a indispensabili ed indiscussi requisiti di moralità; tali referenze, ben evidenziate nel curriculum professionale prodotto, verranno accertate dalla Scuola e saranno prevalenti anche sulle migliori offerte economiche.

“Elenco prodotti fornitura obbligatoria” (all. n°1)

**ELENCO PRODOTTI FORNITURA OBBLIGATORIA all.1**

Il pane deve essere di tipo francese (ciabattina),o arabo fornito giornalmente da panetteria e artigianale e di peso inferiore a 70gr. Il contenuto non deve essere inferiore a 35 gr.

<b>TIPO PANINO Gr.70</b>	<b>CONTENUTO Gr.</b>	<b>MARCA</b>	<b>PREZZO</b>
Panino con prosciutto cotto	gr.35		
Panino con prosciutto crudo	gr.35		
Panino con salame Milano	gr.35		
Panino con salame Milano	gr.35		
Panino con speck	gr.35		
Panino vegetariano	gr.40		
Panino con coppa	gr.35		
Panino con mortadella	gr.35		
Panino mozzarella/pomodoro	gr.35+20		
Panino bresaola/grana/rucola	gr35+15+15		
Panino con cotoletta di pollo(Aia)precotta/insalata/maionese	gr.100+15		
Panino con arrosto di tacchino+scamorza+insalata+salsa tonnata	gr.35+20+15		
Panino con prosciutto crudo/mozzarella/pomodoro	gr.35+20+15		
Panino con prosciutto cotto/pomodoro/insalata	gr.40+15		
Panino con wurstel/crauti/senape	gr.100		
Panino con hamburger/maionese/insalata	gr.100		
Panino con coppa/caprino/rucola/pomodoro	gr.35+20+15		
<b>TIPO FOCACCIA Gr.80</b>			
Liscia	gr.80		
Prosciutto cotto e formaggio	gr.35+20		
Pancetta e formaggio	gr.35+20		
Salame e formaggio	gr.35+20		
Pizza trancio	gr.200		
<b>TIPO TOAST Gr.40</b>			
Prosciutto cotto e formaggio	gr.20+15		
Maxi toast gr.70	gr.40+25		
Frutta fresca giornaliera			
<b>BRIOCHES</b>			
Da forno	gr.60/70		
Confezionate	gr.70		

<b>YOGURT</b>			
Intero-magro-frutta	gr.125		
<b>CAFFETTERIA</b>			
Caffè	gr.7		
Decaffeinato	gr.7		
Cappuccino	ml 125		
Caffè orzo	gr.7		
Cioccolata	bustina		
Cioccolata	bustina		
The	bustina		
Latte macchiato	ml 125		
Latte fresco in bicchiere	ml 125		
<b>ACQUA</b>			
Bicchiere	ml 200		
Bottiglia piccola	ml 500		
Succo di frutta (bicchiere)	ml 200		
Succo di frutta (brick)	ml 125		
Spremuta frutta fresca	ml 200		
<b>BEVANDE</b>			
Coca cola lattina	cl 33		
Fanta lattina	cl 33		
Bevande analcoliche lattina (sprite- chinotto-acqua brillante ecc.)	cl 33		
The lattina (pesca-limone)	cl 33		
The bottiglia (pesca-limone)	ml 500		
<b>BIBITA BICCHIERE</b>			
Aranciata	ml 200		
Gassosa	ml 200		
Pompelmo	ml 200		
Ginger	ml 200		
<b>CIBO PARTICOLARE</b>			
cibo per vegetariani			
cibo per vegani			
<b>Gelati confezionati</b> : scelta adeguata nel periodo estivo e almeno n° 2 tipi in ogni periodo dell'anno.			

Il Dirigente Scolastico  
F.to prof. Roberto Borile

Padova, 25 maggio 2013