



Determinazione n. 373 del 20/04/2018

OGGETTO: DETERMINA A CONTRARRE PER L'INDIZIONE DELLA PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR – RISTORO ALL'INTERNO DELL'ISTITUTO LICEO SCIENTIFICO G. MARCONI DI VIA NANTERRE A PESARO PER IL TRIENNIO 2018/2021 CON OPZIONE DI PROROGA - APPROVAZIONE DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO E DELL'ELENCO DEI REQUISITI E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE – AUTORIZZAZIONE PROROGA TECNICA CONTRATTO DITTA GESTIONI ROMITO

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO 5 - INFORMATICO - BILANCIO - PROVVEDITORATO - ECONOMATO - TRIBUTI - FINANZIAMENTI - ESPROPRI E ACQUISIZIONI IMMOBILIARI

DOMENICUCCI MARCO

PREMESSO che:

- è attualmente vigente con la ditta Gestioni Romito S.r.l. di Campobasso, il contratto per l'affidamento del servizio di gestione del bar – ristoro all'interno dell'Istituto Liceo Scientifico G. Marconi di Via Nanterre a Pesaro, aggiudicato con determinazione dirigenziale n. 127 del 26/01/2011;
 - che tale contratto di appalto Rep. N.ro 11.242 di durata quinquennale, giunto alla prima scadenza il 16/04/2016, già prorogato per ulteriori due anni, scadrà definitivamente il 16/04/2018;
 - con Determina n. 2441 del 11/12/2013 è stata autorizzata la riduzione del canone annuale per il periodo 1/8/2013 16/4/2016 a fronte dell'acquisizione da parte della Provincia di Pesaro e Urbino della proprietà degli arredi ed attrezzature del locale bar come da allegato
- C) formante parte integrante del presente atto;
- con Determina n. 696 del 12/04/2016 è stato prorogato il servizio di gestione del bar per

ulteriori due anni fino al 16/04/2018 a canone ridotto a fronte dell'acquisizione in proprietà di arredi e attrezzature del laboratorio cucina come da allegato D) formante parte integrante del presente atto;

ATTESA la

necessità di avviare le procedure di gara per l'individuazione di operatori economici mediante procedura aperta, si rende indispensabile, nelle more dello svolgimento e della conclusione dell'espletamento di dette procedure, autorizzare la proroga tecnica del contratto di gestione del servizio con l'attuale gestore fino al 31 luglio p.v.;

APPURATA la

disponibilità della ditta Gestioni Romito S.r.l. di Campobasso, titolare del servizio, a continuare lo svolgimento dello stesso fino al periodo richiesto alle medesime condizioni contrattuali vigenti;

CONSIDERATO inoltre che:

è intenzione dell'Ente procedere a nuovo affidamento del servizio in questione per un periodo di tre anni dal 2018 al 2021 con opzione di proroga di pari periodo assumendo quale criterio di individuazione quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

PRESO ATTO che

il fatturato dichiarato dall'attuale gestore relativo al servizio bar svolto presso il liceo scientifico Marconi di Pesaro del triennio 2015-2017 ammonta a circa euro 440.000,00;

STIMATO che:

il valore economico della concessione dell'affidamento del servizio di bar – ristoro per il triennio contrattuale è di circa € 440.000,00, considerata l'opzione di proroga per ulteriori tre anni ammonta a circa euro 880.000,00 iva esclusa;

CONSIDERATO che:

non è attiva o sottoscrivibile nessuna convenzione Consip avente ad oggetto un servizio comparabile a tale tipologia, né rinvenibile alcuna categoria merceologica nel Mercato Elettronico per la Pubblica Amministrazione per il servizio in oggetto;

RITENUTO quindi di

- procedere all'affidamento della concessione di servizio bar mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del Dlgs 50/2016 secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 95 e 97 comma 3 del Dlgs. n.50/2016;
- comunicare all'ufficio patrimonio l'elenco d arredi ed attrezzature per bar e cucina da

acquisire in inventario alla scadenza contrattuale del 16/04/2018;

PRECISATO che:

- trattasi di contratto attivo per l'Ente, avente per oggetto l'affidamento in concessione del servizio di gestione del bar ristoro presso i locali, completi di arredamento e attrezzature per cucina, del Liceo Scientifico G. Marconi;
- si stima un canone attivo a base d'asta il cui ammontare annuale è di euro 15.000,00 al netto di IVA, sulla base di un canone mensile di euro 1.250,00 i.e., per un valore contrattuale triennale di euro 45.000,00 i.e., che con l'opzione di proroga triennale risulta essere di euro 90.000,00, IVA esclusa;
- gli oneri a carico del concedente sono quelli relativi ai consumi delle utenze necessarie per la gestione del servizio e dell'utilizzo degli arredi già presenti e messi a disposizione;
- la scelta del contraente viene effettuata mediante la procedura di gara di cui all'art. 36 del D.Lgs. n. 50/2016, con l'impiego, nello specifico, della procedura negoziata di cui al comma 2, lett. b del medesimo art. 36 del D.Lgs. n. 50/2016 e con l'utilizzo del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.95 e 97 c. 3 del D.Lgs. n. 50/2016;

DATO ATTO che

in relazione alla seguente procedura il CIG acquisito è 7449462284;

VISTI

il Capitolato Speciale d'Appalto e l'Elenco dei Requisiti di Partecipazione e Criteri di Aggiudicazione, rispettivamente allegato A) e allegato B), parti integranti del presente atto;

Per quanto sopra esposto:

VISTO il decreto Ministero dell'Interno del 29/11/2017 articolo unico, che prevede l'approvazione del bilancio annuale di previsione dell'esercizio 2018 entro il 28/02/2018;

VISTO l'art.163 del D.Lgs. 267/2000 "Esercizio provvisorio e gestione provvisoria";

VISTO il D. Lgs. n. 50 del 16/04/2016;

VISTI

- il D. Lgs. 267/2000 "*Testo Unico delle leggi sull'ordinamento degli Enti Locali*", ed in particolare:
 - l'articolo 107 concernente le funzioni e le responsabilità dei Dirigenti;
 - l'art. 179 concernente le modalità di assunzione degli accertamenti di entrata;
 - l'articolo 147 bis in ordine al controllo preventivo di regolarità amministrativa e contabile;

Determinazione n. 373 del 20/04/2018

- lo Statuto dell'Ente ed in particolare l'art.33 "Funzioni e responsabilità dirigenziali";
- il Regolamento sull'ordinamento degli Uffici e Servizi, approvato con deliberazione G.P. n. 326 del 19/12/2013 ed in particolare l'art. 50 concernenti le Funzioni e competenze dei dirigenti";

VISTO

l'allegato parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica di cui all'art. 147 bis, comma 1 del D.Lgs. 267/2000, come introdotto dall'art. 3 comma 1 del Decreto Legge 10.10.2012, n. 174 attestante la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa;

VISTO l'allegato attestato di presa visione del Servizio Ragioneria;

RITENUTO di dover disporre personalmente l'atto di che trattasi, poiché adempimento spettante al sottoscritto;

DETERMINA

1. Di autorizzare la procedura di gara per l'affidamento in concessione del servizio di gestione del bar - ristoro presso i locali del Liceo Scientifico G. Marconi attraverso procedura aperta ai sensi dell'art. 60 comma 1 del D.lgs. 50/2016 e secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa come previsto dagli artt. 95 e 97 comma 3 del Dlgs. n. 50/2016;
2. di dare atto che l'affidamento della concessione di servizio è per anni tre con opzione di proroga per pari periodo per un valore di affidamento per il triennio di 440.000,00 e un valore complessivo di euro 880.000,00 iva esclusa CIG n.7449462284;
3. di dare atto che trattasi di contratto attivo per l'Ente, che prevede un'entrata il cui ammontare annuale presunto è di euro 15.000,00 al netto di IVA per un valore complessivo a base di gara di euro 90.000,00 al netto di IVA per l'intero periodo contrattuale anni 3+3;
4. di procedere all'accertamento dell'entrata con il successivo atto di aggiudicazione al termine della procedura di gara sulla base dell'importo aggiudicato al migliore offerente;
5. di approvare il Capitolato Speciale d'Appalto e l'Elenco dei Requisiti di Partecipazione e Criteri di Aggiudicazione allegati al presente atto quali parti integranti;
6. di autorizzare la proroga tecnica del contratto attualmente vigente con la ditta Gestioni Romito S.r.l. di Campobasso fino al 31 luglio 2018 ;
7. di comunicare al servizio finanziario, relativamente alla proroga tecnica del contratto con la ditta Gestioni Romito S.r.l. di Campobasso, di incrementare l'accertamento n. 4/2018 di euro 4196,57 nel capitolo 8010 "Locazione Bar presso il Campus scolastico – Gestioni Romito";
8. di incaricare la struttura 5.3 Economato – Provveditorato – Patrimonio all'esecuzione del presente atto;
9. di trasmettere all'ufficio patrimonio gli elenchi degli arredi ed attrezzature acquisiti in

proprietà, di cui agli allegati C e D quali parti integranti del presente atto, per le conseguenti registrazioni inventariali;

10. di dare atto che l'Unità Organizzativa responsabile dell'istruttoria è la P.O. del Servizio 5.3 rag. Enzo Fazi, che il responsabile del procedimento è il sottoscritto e che la documentazione concernente la presente fattispecie può essere visionata presso la struttura 5.3 Economato – Provveditorato – Patrimonio;

11. di dare atto che ai fini della pubblicazione sulla rete internet, per assolvere al principio di trasparenza e pubblicità, il presente provvedimento verrà pubblicato all'Albo Pretorio online e sulla sezione Amministrazione Trasparente del profilo di committente di questa Amministrazione e sul sito del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti;

12. di dare atto che il Bando di gara sarà pubblicato su:

- Profilo di committente della Stazione Unica Appaltante:
www.appalticontratti.provincia.ps.it
- Albo Pretorio
- Sito del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti: www.serviziocontrattipubblici.it
- GURI
- su un quotidiano a diffusione nazionale ed un quotidiano a diffusione locale;

13. di rappresentare, ai sensi dell'art.3. comma 4 della L.241/1990, che avverso il presente atto è possibile proporre ricorso innanzi al TAR Marche, nel termine di decadenza di sessanta giorni; contro il medesimo atto è ammessa altresì, entro centoventi giorni, la presentazione del ricorso straordinario al Capo dello Stato ai sensi del D.P.R. n.1199/1971.

Il Dirigente
DOMENICUCCI MARCO
sottoscritto con firma digitale

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA

OGGETTO: DETERMINA A CONTRARRE PER L'INDIZIONE DELLA PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR – RISTORO ALL'INTERNO DELL'ISTITUTO LICEO SCIENTIFICO G. MARCONI DI VIA NANTERRE A PESARO PER IL TRIENNIO 2018/2021 CON OPZIONE DI PROROGA - APPROVAZIONE DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO E DELL'ELENCO DEI REQUISITI E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE – AUTORIZZAZIONE PROROGA TECNICA CONTRATTO DITTA GESTIONI ROMITO

PROPOSTA DI DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE: 675 / 2018

Ai sensi dell'art. 147 bis, comma 1 del D. Lgs. 267/2000, si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica della proposta di determinazione, attestando la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa

Pesaro, li 20/04/2018

Il responsabile del procedimento
DOMENICUCCI MARCO
sottoscritto con firma elettronica

Dichiarazione da sottoscrivere in caso di rilascio di copia cartacea

Il sottoscritto.....in qualità di. funzionario/P.O./Dirigente della Provincia di Pesaro e Urbino ATTESTA, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 23 del D.Lgs. 82/2005, che la presente copia cartacea è conforme all'originale della determinazione n..... delfirmata digitalmente comprensiva di n..... allegati, e consta di n.....pagine complessive, documenti tutti conservati presso questo Ente ai sensi di legge. Si rilascia per gli usi consentiti dalla legge

Pesaro, ___ / ___ / ___

TIMBRO

Firma

--



 Provincia
di Pesaro e Urbino



Servizio 5
Informatico – Bilancio –
Provveditorato – Economato –
Tributi – Finanziamenti –
Espropri e Acquisizioni
Immobiliari

Via Gramsci, n° 4 - 61100 Pesaro
Tel 0721 - 359336
Fax 0721 - 359248
P.I. 00 212 000 418

Allegato A:

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA
CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR
PRESSO IL LICEO SCIENTIFICO “G.
MARCONI” DI PESARO PER IL
TRIENNIO 2018/2021**



ART. 1

OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Oggetto della concessione è la prestazione del servizio di gestione del Bar ad uso interno presso il Liceo Scientifico “G. Marconi” di Pesaro – Via Nanterre.

ART. 2

DURATA CONTRATTUALE

Il contratto ha la durata di anni 3 (tre) anni a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio con possibilità di proroga annuale fino ad un massimo di anni 3 previo accordo tra le parti .

ART. 3

CANONE A BASE D’ASTA E VALORE DELLA CONCESSIONE

L’importo del canone a base d’asta per la durata triennale del contratto viene stabilito in **€ 45.000,00** al netto di IVA, che considerando l’opzione di proroga ammonta ad euro 90.000,00 IVA esclusa. Non sono ammesse offerte al ribasso.

Il valore complessivo della concessione calcolato sulla base del fatturato presunto ammonta a **euro 880.000,00** escluso IVA composto da euro 440.000,00 riferito al triennio contrattuale più l’opzione di proroga per il periodo massimo di tre anni.

ART. 4

MODALITA’ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO BAR

Il servizio consiste nella somministrazione di alimenti e bevande per consumazione secondo le seguenti prescrizioni e modalità:

- a. Il servizio bar dovrà svolgersi dal lunedì al sabato dal **1 settembre al 20 luglio**, ad esclusione delle festività natalizie e pasquali secondo l’orario minimo di apertura dalle **7.45** alle **15,30** che comunque potrà essere integrato od articolato diversamente su richiesta ed in accordo con la direzione del Liceo;
- b. La somministrazione dovrà essere rivolta esclusivamente ad utenza **interna** al **Liceo Scientifico Marconi** e pertanto non potranno esser utilizzate entrate che si affacciano all’esterno dell’edificio né essere messe indicazioni esterne ai locali del liceo ad uso di locale pubblico.
- c. Il gestore dovrà comunque garantire l’adempimento del servizio ed essere in grado di soddisfare in qualunque momento le esigenze degli alunni e del personale dell’Istituto.
- d. E’ vietata la vendita di alcolici e superalcolici.
- e. I generi di consumo devono essere di ottima qualità ed in quantità sufficiente da garantire la continuità del servizio di somministrazione di alimenti e bevande durante tutto l’orario di servizio. I prodotti in vendita dovranno esser di qualità e provenienza certe e documentabili a richiesta;



Via Gramsci, n° 4 - 61100 Pesaro
Tel 0721 - 359336
Fax 0721 - 359248
P.I. 00 212 000 418

- f. Il gestore, può, ove lo ritenga opportuno ed in accordo con la scuola, confezionare pasti completi, ad un prezzo preventivamente concordato con la stessa .
- g. I prodotti preconfezionati devono riportare tutte le indicazioni previste dalla legge, quali ad esempio e secondo il caso, il tipo di prodotto, l'elenco degli ingredienti utilizzati e degli additivi ammessi, il peso netto e/o lordo, la ditta produttrice e/o confezionatrice, il luogo di provenienza, la data di scadenza ecc. Le merende fresche e i panini (pane, panini, pizze, focacce, toast, ecc.) che vengono distribuiti manualmente devono essere freschi di giornata e non devono essere, in alcun caso, riciclati dagli avanzi dei giorni precedenti.
- h. Il gestore in accordo con la dirigenza scolastica può proporre prodotti freschi non deperibili, esponendoli in contenitori separati ed a prezzo ridotto in percentuale dal 30% al 50% e con indicazione esplicita della loro data di produzione.
- i. Il gestore nella preparazione degli alimenti e nella somministrazione degli stessi deve attuare le norme previste dal regolamento CE n.852/2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari , adottando i manuali previsti dall'art.4 dello stesso (HACCP).

ART.5

LISTINO PREZZI SERVIZIO BAR, PUBBLICITÀ, AGGIORNAMENTO

CAFFE' ESPRESSO (gr. 7 di caffè' in polvere)	Euro	0,80
CAFFE' ESPRESSO MACCHIATO	Euro	0,80
CAFFE' ESPRESSO DECAFFEINATO	Euro	0,80
CAFFE' D'ORZO	Euro	0,80
CAPPUCCINO (gr.7 di caffè' in polvere e ml. 70 di latte intero)	Euro	1,10
CAPPUCCINO DECAFFEINATO	Euro	1,10
LATTE bicchiere cl.20	Euro	0,80
LATTE macchiato	Euro	0,90
CIOCCOLATA in tazza	Euro	1,50
THE, CAMOMILLA, INFUSI	Euro	0,80
SUCCHI DI FRUTTA IN BRIK	Euro	1,00
SUCCHI DI FRUTTA IN BOTTIGLIA	Euro	1,50
BIBITE IN LATTINA da cl.33	Euro	1,70
ACQUA MINERALE (in bottiglia da lt. 0,5)	Euro	0,70
ACQUA MINERALE (un bicchiere)	Euro	0,30
PASTICCERIA FRESCA	Euro	0,90
BRIOCHE, CORNETTO E SALATI (produzione artigianale e grandezza normale)	Euro	0,90
SALATI FARCITI	Euro	1,10
YOGURT	Euro	1,00
Panini imbottiti (gr.70/100 di pane o spianate gr. 100) con:		
- gr.40 di mortadella	Euro	2,00
- gr.40 di formaggio o prosciutto cotto	Euro	2,00



Via Gramsci, n° 4 - 61100 Pesaro

Tel 0721 - 359336

Fax 0721 - 359248

P.I. 00 212 000 418

- gr.30 di salame crudo	Euro	2,00
- gr.30 di prosciutto crudo	Euro	2,00
- gr.40 mozzarella fresca e pomodoro e insalata	Euro	2,00
Toast	Euro	1,60
1 quadretto di pizza al pomodoro	Euro	1,00
1 quadretto di pizza margherita	Euro	1,00
1 quadretto di pizza farcita	Euro	1,10
Primi piatti	Euro	max 5,00
Secondi piatti	Euro	max 5,00
Contorni vari	Euro	max 3,50

Il listino delle consumazioni, quale requisito minimo, dovrà offrire la varietà di prodotti sopra indicata.

I prezzi di cui al presente listino non potranno essere modificati. Previa presentazione di richiesta motivata alla Direzione scolastica e a seguito di parere favorevole della stessa e di autorizzazione scritta da parte dell'Economato della Provincia di Pesaro e Urbino si potrà procedere al loro aggiornamento.

I prodotti e le prestazioni presenti nel listino potranno essere aggiornati e/o ampliati periodicamente previo accordo con la Direzione scolastica e comunicazione alla Provincia di Pesaro e Urbino.

Il listino dovrà essere affisso nei locali del bar in modo ben visibile e, per ritenersi valido, dovrà essere sottoscritto dal dirigente scolastico nonché datato e trasmesso per conoscenza all'Economato della Provincia di Pesaro e Urbino.

ART. 6

VIGILANZA E CONTROLLI SUL LIVELLO QUALITATIVO DEL SERVIZIO

E' demandata alla Direzione scolastica la facoltà di effettuare controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza e sulle modalità di conservazione degli alimenti.

La Provincia di Pesaro e Urbino si riserva la facoltà di effettuare sopralluoghi e verifiche finalizzate al controllo del rispetto delle norme previste dal Capitolato.

Analogamente sarà verificato che il comportamento degli addetti corrisponda in tutto ad un clima di correttezza, cortesia, decoro dell'ambiente lavorativo.

L'esito negativo di controlli e verifiche può dar luogo all'applicazione di penali, alla sospensione del servizio o alla risoluzione del contratto.

L'adozione di tali provvedimenti è di competenza della Provincia di Pesaro e Urbino.



ART.7

PERSONALE

7.1 Personale addetto

La ditta affidataria dovrà utilizzare personale in numero adeguato e tale da consentire il soddisfacimento ottimale delle esigenze di servizio, con rispetto del numero minimo di tre persone nelle fasce orarie di maggiore affluenza in occasione delle colazioni, ricreazioni, pranzo ed eventuali eventi scolastici particolari. Tutto il personale adibito alla vendita, alla distribuzione, alla manipolazione ed alla preparazione delle bevande, dei cibi e di tutti gli altri generi di vendita, deve:

- aver frequentato istituto professionale alberghiero ed aver acquisito il relativo titolo di studio;
- oppure aver frequentato un corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande riconosciuto idoneo dalla vigente normativa nazionale e regionale con attestazione di durata e di esito positivo;
- in alternativa aver svolto per almeno 2 anni anche non continuativi l'attività di somministrazione di alimenti e bevande previa presentazione di idonea attestazione;
- curare scrupolosamente l'igiene personale;
- avere un comportamento rispettoso e corretto.

Il gestore dovrà trasmettere all'Amministrazione Provinciale, e per conoscenza alla Direzione della scuola, la documentazione attestante i requisiti professionali del personale in caso di variazione dello stesso rispetto alle comunicazioni già effettuate.

La Direzione scolastica per il tramite dell'Amministrazione Provinciale potrà richiedere la sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

7.2- Vestiario

Il gestore deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, abbigliamento e pulizia del personale (DPR 327/80 art.42), da indossare durante le ore di servizio.

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

7.3 – Rispetto delle normative vigenti in materia di oneri previdenziali e sicurezza sul lavoro

Il gestore dovrà ottemperare e farsi carico degli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi, sanciti dalla normativa vigente, conseguenti all'assunzione di collaboratori, secondo gli accordi sindacali di categoria. Le prestazioni retributive erogate ai dipendenti non dovranno essere inferiori a quelle stabilite dai contratti collettivi di lavoro vigenti nel luogo e al tempo della stipulazione del relativo contratto.

Il gestore deve attuare l'osservanza delle norme previste dal Regolamento CE n. 852/2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari, adottando i manuali previsti dall'art. 4 dello stesso (HACCP) qualora necessari.

L'impresa deve, altresì, osservare le disposizioni in materia di sicurezza del lavoro, di igiene del lavoro e di prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.P.R. 547/55, D.P.R. 303/56, D.Lgs 626/94



Provincia
di Pesaro e Urbino



*Servizio 5
Informatico – Bilancio –
Provveditorato – Economato –
Tributi – Finanziamenti –
Espropri e Acquisizioni
Immobiliari*

*Via Gramsci, n° 4 - 61100 Pesaro
Tel 0721 - 359336
Fax 0721 - 359248
P.I. 00 212 000 418*

D.Lgs.81/2008 e le direttive macchina 892/392/CEE e 91/368 /CEE), nonché le disposizioni in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro.

Qualora l'Amministrazione accerti che il gestore si è avvalso, per l'esecuzione del contratto, di personale non assunto regolarmente secondo le norme vigenti in materia, saranno applicate le penalità e le eventuali modalità di risoluzione di cui al presente capitolato.

ART.8

LOCALI ED ARREDI

L'Amministrazione metterà a disposizione della ditta affidataria i locali e gli arredi indicati nella planimetria allegata, mentre il gestore dovrà procurare tutte le attrezzature necessarie a garantire un regolare ed efficiente espletamento del servizio.

La ditta affidataria prima di iniziare il servizio dovrà provvedere alla tinteggiatura dei locali a propria cura e spese.

Il gestore potrà eseguire a proprie spese ogni intervento di modifica, aggiunta o trasformazione degli impianti interni esclusivamente previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione provinciale;

Il gestore si impegna ad adottare tutte le attrezzature necessarie all'esecuzione del servizio nel rispetto dei criteri di igiene, rapidità, salvaguardia delle qualità organolettiche degli alimenti, ecc. e sarà sua responsabilità mantenerli in perfetta efficienza.

Il gestore si impegna a mantenere in buono stato quanto consegnatogli, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, agli impianti senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Provinciale.

Il gestore ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto ivi compresi i periodi in cui non viene effettuato il servizio .

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico del gestore, che dovrà provvedere ad adeguata copertura assicurativa.

L'inosservanza delle indicazioni di cui ai precedenti punti darà luogo all'applicazione delle penali di cui al successivo art. 18.

8.2 - Consegna, Restituzione dei locali

Sia al momento della consegna che in quello della restituzione dei locali tra le parti saranno sottoscritti appositi verbali, previo accertamento in contraddittorio dello stato di consistenza dei medesimi, fatta eccezione per le attrezzature e quant'altro di proprietà del gestore.



*Via Gramsci, n° 4 - 61100 Pesaro
Tel 0721 - 359336
Fax 0721 - 359248
P.I. 00 212 000 418*

8.3 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

I locali concessi in uso devono essere utilizzati esclusivamente per il servizio oggetto dell'concessione.

Il gestore, per sè ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata dell'concessione a non mutare, per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati e a non utilizzare gli stessi per un uso diverso da quello espressamente previsto dal presente capitolato.

ART. 9

MACCHINETTE DISTRIBUTRICI

Su richiesta della Scuola la ditta aggiudicataria potrà installare delle macchinette distributrici di alimenti e bevande esclusivamente previo accordo con la direzione scolastica, il relativo canone dovrà essere concordato e versato al suddetto istituto.

ART. 10

MANUTENZIONE - CONSUMI

11.1 – Utenze

I consumi di acqua e luce sono a carico dell'Istituto Scolastico.
La TARI è a carico del gestore del bar per i metri di loro spettanza.

Qualora si verificano anomalie rilevanti nei consumi, l'Amministrazione Provinciale in collaborazione con la Direzione scolastica si riserva di verificare il corretto utilizzo da parte del gestore e conseguentemente di imputare al medesimo la parte di spese non giustificate.

11.2 . Manutenzioni ordinarie e straordinarie

Sono a carico del gestore le spese di manutenzione ordinarie di quanto costituisce arredamento e attrezzature.

Il gestore si impegna a tinggiare a proprie spese i locali ogni qualvolta la situazione lo richieda, previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione Provinciale e della direzione scolastica.

Caratteristiche, colore, forma e ubicazione di eventuali nuovi arredi, a totale carico del gestore, dovranno essere preventivamente autorizzate dall'Amministrazione Provinciale e Direzione Scolastica.



ART. 11

PULIZIA, IGIENE DEI LOCALI E SICUREZZA

Il gestore si obbliga a pulire quotidianamente i locali, gli arredi e le attrezzature destinati all'esercizio bar compresi i servizi igienici e lo spazio esterno antistante l'entrata utilizzato dall'utenza. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per il servizio di smaltimento e ritiro sono a carico del gestore.

La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi del D.lgs 22/97 e successive modifiche.

Tutte le attrezzature necessarie per la completa funzionalità del posto di ristoro dovranno essere conformi alle norme igieniche e sanitarie e di sicurezza vigenti. A tal fine dovrà essere redatto apposito DUVRI nonché tutti gli altri adempimenti previsti ai sensi delle vigenti normative in materia. L'Amministrazione Provinciale in collaborazione con la Direzione scolastica si riserva di adottare le modalità di controllo e vigilanza che riterrà più opportune.

ART.12

CORRISPETTIVO DI GESTIONE – CONTRIBUTO ANNUO

La ditta aggiudicataria sarà tenuta al pagamento del canone annuale aggiudicato in sede di gara in rate trimestrali anticipate maggiorate di IVA entro e non oltre quindici giorni dalla data di ricevimento della fattura.

Nel caso in cui si proceda alla installazione di macchine distributrici di alimenti e bevande di cui all'art. 9 i relativi termini di pagamento si intendono da concordare con la direzione scolastica.

ART. 13

ADEMPIMENTI A CARICO DEL GESTORE

Il gestore deve:

- attenersi a tutte le norme del presente capitolato e a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva;
- essere in possesso, dalla data di avvio del servizio, dei requisiti di idoneità professionale di tutto il personale addetto e delle licenze e/o autorizzazioni commerciali, previste dalla normativa nazionale e regionale, per l'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato;

Qualora la Direzione Scolastica si avvalga della facoltà di cui al precedente art. 7.1, il gestore dovrà provvedere, entro 15 giorni dalla richiesta da parte della suddetta Scuola alla sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dati motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.



Via Gramsci, n° 4 - 61100 Pesaro
Tel 0721 - 359336
Fax 0721 - 359248
P.I. 00 212 000 418

ART. 14

ONERI E OBBLIGHI DEL GESTORE

- 1) Il gestore deve mettere a disposizione proprio personale da destinare al servizio e deve ottemperare a quanto specificatamente indicato al precedente art.7.
- 2) Entro 30 giorni dalla data di inizio del servizio il gestore deve presentare all'Amministrazione Provinciale ed alla Direzione Scolastica il proprio piano di sicurezza ai fini delle verifiche dei dati e degli adempimenti previsti dal D.Lgs. 81/2008;
A tal fine il gestore dovrà procedere, ai sensi degli artt. 17 e 18 del D.Lgs 81/2008 s.m.i. ad una attenta visita dei locali e dei luoghi oggetto del servizio, ad una ponderata valutazione dei rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori, all'individuazione di idonee misure di prevenzione e protezione ed all'opportuna istruzione ed addestramento del personale tutto adibito al servizio;
- 3) Il gestore si obbliga a provvedere, a cura e carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire, in ossequio al D.Lgs 81/2008, la completa sicurezza durante l'esecuzione del servizio e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisorie ed esonerando di conseguenza l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità;
- 4) Nei cinque giorni precedenti l'inizio del servizio appaltato, il gestore dovrà comunicare all'Amministrazione Provinciale ed alla Direzione Scolastica il nominativo del personale che sarà adibito al servizio (compresi i soci – lavoratori se trattasi di società cooperativa), con l'indicazione degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data del rilascio) i numeri di posizione INPS e INAIL nonché il nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione e del medico competente ai sensi del D.Lgs 81/2008;
- 5) Tale comunicazione, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornata in caso di sostituzione di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per servizio militare, malattia, infortunio, ferie e maternità, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.
- 6) L'allontanamento dal servizio di detto personale per trasferimento o per cessazione dal lavoro dovrà essere comunicato all'Amministrazione Provinciale ed alla Direzione Scolastica entro 5 giorni .
- 7) Il gestore deve esibire ad ogni richiesta dell'Amministrazione, la documentazione in originale o in copia idonea all'uso, prevista dalle vigenti norme, attestante il rispetto delle disposizioni di legge relativi ai dipendenti impiegati nel servizio.
- 8) Il gestore è obbligato ad accettare come corrispettivo di pagamento i buoni mensa da parte dei dipendenti dell'Istituto scolastico, salvo accordi differenti con la Direzione scolastica.



Provincia
di Pesaro e Urbino



*Servizio 5
Informatico – Bilancio –
Provveditorato – Economato –
Tributi – Finanziamenti –
Espropri e Acquisizioni –
Immobiliari*

*Via Gramsci, n° 4 - 61100 Pesaro
Tel 0721 - 359336
Fax 0721 - 359248
P.I. 00 212 000 418*

ART.15

RESPONSABILÀ PER DANNI E POLIZZA ASSICURATIVA

Il gestore è responsabile delle provviste, dei mobili, degli oggetti e degli attrezzi che si trovano nei locali a lui affidati in concessione, rimanendo la custodia e la conservazione a totale suo carico, rischio e pericolo.

Il gestore, per fatto proprio o di un suo dipendente, è espressamente obbligato per ogni danno, sia diretto che indiretto, che possa derivare a chiunque in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente capitolato.

A tal fine il gestore è obbligato a provvedere, per tutta la durata del rapporto contrattuale, ad adeguata copertura assicurativa. Con riguardo all'inizio del rapporto copia della relativa polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Provinciale alla stipula del contratto:

Ove la polizza avesse durata inferiore al periodo di durata prevista dal contratto, il gestore è obbligato a rinnovare la garanzia assicurativa senza soluzione di continuità e a consegnare all'Amministrazione Provinciale copia della relativa polizza entro 15 giorni successivi alla scadenza della precedente. In tal caso il mancato o tardivo rispetto di tale obbligo potrà comportare l'applicazione di penali fino alla risoluzione del contratto.

ART. 16

GARANZIA DI ESECUZIONE – CAUZIONE DEFINITIVA

La cauzione definitiva deve essere costituita prima della stipula del contratto ed è stabilita nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo complessivo aggiudicato.

Essa può essere costituita a mezzo assegno circolare intestato all'Amministrazione Provinciale di Pesaro e Urbino – via Gramsci, 4 – o a mezzo fideiussione bancaria o polizza fidejussoria rilasciate da primari istituti bancari o compagnie assicuratrici.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957. comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia fidejussoria dovrà essere senza obbligo di preventiva escussione del debitore principale e l'istituto fideiussore non potrà opporre eccezione alcuna alla eventuale richiesta di escussione della fideiussione. Essa dovrà avere la scadenza convenuta alla stipula del contratto e prevedere una disposizione di rinnovo automatico nel caso di rinnovo e/o proroga del contratto fino alla scadenza dei medesimi semprechè eventuale proroga e/o rinnovo siano previsti da norme di legge.

La fideiussione deve essere tempestivamente reintegrata qualora in corso d'opera essa sia stata parzialmente o totalmente incamerata dall'Amministrazione Provinciale.



Via Gramsci , n° 4 - 61100 Pesaro
Tel 0721 - 359336
Fax 0721 - 359248
P.I. 00 212 000 418

ART. 17

PENALI

In caso di mancato o ritardato versamento della rata di canone contrattuale nei termini stabiliti si conviene che saranno applicate le norme relative ai contratti di locazione previste dal C.C.

Inoltre sarà applicata una penale relativamente ai seguenti casi:

- mancato rispetto delle prescrizioni previste per la gestione dei rifiuti, la pulizia dei locali o l'utilizzo delle attrezzature per l'igiene delle stoviglie (euro 500,00) ;
- incuria nella custodia degli arredi e dei locali (euro 500,00);
- Variazione dei prezzi del listino non autorizzato (Euro 400,00) ;
- mancata comunicazione relativa alla sostituzione del personale (euro 200,00) ;
- mancato rispetto degli orari (euro 200,00) ;
- mancata esposizione del tariffario (euro 100,00) ;

Nel caso emergano disservizi imputabili a responsabilità del gestore, l'Amministrazione Provinciale su indicazione della Scuola si riserva di applicare al gestore una penale che sarà determinata in rapporto alla gravità dell'inadempimento da un minimo di euro 100,00(cento/00) ad un massimo di euro 1.000,00 (mille/00) per ogni disservizio riscontrato .

Si precisa che queste ultime saranno contestate tramite comunicazione scritta da parte dell'ufficio Economato della Provincia a seguito di rilevazione diretta effettuata e documentata dal personale della scuola.

Le penali saranno liquidate mediante recupero sull'importo della cauzione , con obbligo del gestore di procedere, nel corso del contratto, alla sua reintegrazione o con compensazione sul corrispettivo dovuto dall'amministrazione al gestore per i servizi eseguiti.

L'Amministrazione Provinciale si riserva, comunque, in caso di constatata applicazione di n. 3 penali, di risolvere espressamente, ai sensi dell'art.1456 C.C. il contratto con semplice provvedimento amministrativo, provvedendo a sostituire il gestore con altro incaricato, il quale eseguirà il servizio contrattualmente pattuito con le attrezzature e relative spese e costi a carico della Società inadempiente, fino a nuovo affidamento, salvi l'incameramento a titolo definitivo dell'importo lasciato in cauzione e l'eventuale risarcimento per maggiori danni.

ART. 18

INADEMPIMENTI CONTRATTUALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificatamente contestata al gestore dall'Amministrazione Provinciale in accordo con la direzione scolastica a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata anche per telefax in cui farà fede esclusivamente la data, e ora di trasmissione dell'Amministrazione Provinciale, inoltrata al domicilio eletto dal gestore; nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore di 5 giorni per la presentazione di eventuali osservazioni, decorso il suddetto termine



Via Gramsci, n° 4 - 61100 Pesaro
Tel 0721 - 359336
Fax 0721 - 359248
P.I. 00 212 000 418

L'Amministrazione Provinciale qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, applicherà le penali di cui all'art. 18, o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune.

L'amministrazione Provinciale ha facoltà di risolvere il contratto con semplice provvedimento amministrativo, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- Ritardo superiore alla settimana dell'inizio del servizio, non dovuto a cause di forza maggiore o dipendenti dall'Ente appaltante;
- Verificarsi di gravi o ripetute inadempienze relativamente alle prescrizioni del presente capitolato in merito al comportamento verso l'utenza, l'igiene del locale, la qualità dei prodotti offerti e nel caso di mancato rispetto delle norme sul personale addetto,.
- Frode nell'esecuzione del servizio;
- Inadempimento alle disposizioni dell'Amministrazione Provinciale riguardanti le modalità di esecuzione del servizio;
- mancato rispetto delle procedure di HACCP e delle norme sulla sicurezza dei lavoratori;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio aggiudicato;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- interruzione parziale o totale del servizio verificatasi, senza giustificati motivi, per tre giorni anche non consecutivi nel corso dell'anno;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, del regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio;
- accertata sostituzione del gestore da parte di un soggetto terzo nella gestione parziale o totale, del servizio;
- ritardo nei pagamenti del canone trimestrale superiore a 15 giorni, ai sensi del precedente art. 13;
- cessione dell'azienda, per cessione ramo di attività 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.

Ove si verificano deficienze e inadempimenti tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, l'Amministrazione Provinciale potrà provvedere a sostituire il gestore, con altro incaricato il quale eseguirà il servizio contrattualmente pattuito con spese e costi a carico della società inadempiente.

Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, il gestore oltre alla immediata perdita della cauzione e del corrispettivo per l'anno in corso, a titolo di penale, sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'Amministrazione Provinciale dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

Nel caso in cui si rescinde il contratto per colpa dell'affidatario, si conviene che l'Amministrazione Provinciale potrà provvedere all'esecuzione del servizio tramite altra ditta in attesa degli esiti della nuova gara di affidamento utilizzando le medesime attrezzature al momento presenti senza che la ditta inadempiente abbia nulla a cui pretendere con facoltà dell'Amministrazione Provinciale di riscattare gli arredi prima della scadenza contrattuale alle condizioni aggiudicate in gara anche tramite compensazione con eventuali canoni arretrati.



ART. 19

RECESSO

L'Amministrazione Provinciale ha facoltà di recedere dal contratto, con preavviso di sei mesi a mezzo raccomandata salvo restituire, se ricevuto nei termini previsti dall'art.13 il contributo trimestrale in proporzione al periodo di servizio non espletato senza ulteriori indennizzi, risarcimenti, interessi o quant'altro .

Il gestore ha facoltà di recedere dal contratto con preavviso di almeno sei mesi a mezzo lettera raccomandata, pena la perdita del corrispettivo trimestrale versato o da versare, così come previsto dall'art.13 che verrà trattenuto dall'Amministrazione Provinciale a titolo di indennizzo, in tale eventualità resta in capo alla ditta l'obbligo di garantire il servizio fino all'operatività del nuovo affidamento.

ART.20

SUBAPPALTO E CESSIONE

E' fatto espresso divieto di cessione totale o parziale del contratto, a pena di nullità e salvo quanto stabilito dall'art.116 del D.Lgs n.163/2006.

In considerazione delle peculiarità del servizio in questione non è consentito al gestore il subappalto del servizio di somministrazione, nemmeno in forma parziale.

In caso di infrazione alle norme del presente capitolato commessa dal subappaltatore occulto, unica responsabile verso l'Amministrazione e verso terzi s'intende la ditta aggiudicata

ART. 21

ONERI CONTRATTUALI

Tutte le spese contrattuali e di registrazione nonché ogni altra spesa o onere fiscale inerente il contratto saranno a carico della Ditta aggiudicatari

ART. 22

TUTELA DELLA PRIVACY

Il soggetto aggiudicatario non potrà divulgare, comunicare o diffondere le informazioni e i dati dei quali verrà a conoscenza durante l'espletamento delle attività.

Il soggetto affidatario si impegna a rispettare, nello svolgimento delle attività oggetto dell'concessione, tutti i principi, contenuti nelle disposizioni normative vigenti, relativi al trattamento dei dati personali e in particolare quelli contenuti nel D.Lgs n° 196/03 e a garantire che le informazioni personali, patrimoniali, statistiche, anagrafiche, e/o di qualunque altro genere, di cui verrà a conoscenza in conseguenza dei servizi resi, in qualsiasi modo acquisite, vengano considerati riservati e come tali trattati .



Provincia
di Pesaro e Urbino



*Servizio 5
Informatico – Bilancio –
Provveditorato – Economato –
Tributi – Finanziamenti –
Espropri e Acquisizioni
Immobiliari*

*Via Gramsci, n° 4 - 61100 Pesaro
Tel 0721 - 359336
Fax 0721 - 359248
P.I. 00 212 000 418*

L'affidatario del servizio deve impegnarsi formalmente a dare istruzioni al proprio personale affinché tutti i dati e le informazioni vengano trattati nel rispetto della normativa di riferimento.

ART. 23

DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

La concessione è regolata dal bando e dal presente capitolato speciale d'appalto e quindi dalle disposizioni ivi contenute o espressamente richiamate.

Per quanto qui non contenuto si farà riferimento: alla legislazione vigente in materia di appalti pubblici di servizi

Allegato B: Elenco dei requisiti di partecipazione e criteri di aggiudicazione per l'affidamento della concessione del servizio bar interno all'Istituto Liceo Scientifico G. Marconi di Via Nanterre - Pesaro

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione alla presente procedura di gara è riservata agli operatori economici di cui all'art.45 del D.Lgs. n.50/2016 in possesso dei seguenti requisiti minimi di partecipazione.

Requisiti di carattere generale (da dichiarare nella parte III del DGUE)

Costituiscono motivi di esclusione dell'operatore economico dalla partecipazione alla procedura di gara, ai sensi dell'**art.80 del D.Lgs. n.50/2016 e dell'ulteriore normativa vigente in materia:**

- 1) la condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, anche riferita a un suo subappaltatore nei casi di cui all'articolo 105, comma 6, per uno dei seguenti reati:
 - a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291-quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;
 - b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;
 - c) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
 - d) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale, reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
 - e) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;
 - f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;
 - g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

L'esclusione va disposta se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; di un socio o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice; dei membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio.

In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti **cessati** dalla carica

nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora il concorrente non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata.

L'esclusione non va disposta e il divieto non si applica quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.

Al fine di non incorrere in dichiarazioni mendaci, si consiglia di acquisire presso il competente ufficio del Casellario Giudiziale una “visura” (art. 33 DPR 14.11.2002, n. 313) in luogo del certificato del casellario giudiziale, perché in quest'ultimo documento non compaiono tutte le condanne subite quando è rilasciato a favore di soggetti privati (art. 689 c.p.p. e art. 24 D.P.R. 313/2002);

- 2) la sussistenza di cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto. Resta fermo quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia.
- 3) la commissione di violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti.

Costituiscono gravi violazioni quelle che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse superiore all'importo di cui all'articolo 48-bis, commi 1 e 2-bis, del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 602.

Costituiscono violazioni definitivamente accertate quelle contenute in sentenze o atti amministrativi non più soggetti ad impugnazione.

Costituiscono gravi violazioni in materia contributiva e previdenziale quelle ostantive al rilascio del documento unico di regolarità contributiva (DURC), di cui all'articolo 8 del decreto del Ministero del lavoro e delle politiche sociali 30 gennaio 2015, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 125 del 1° giugno 2015.

L'esclusione non si applica quando l'operatore economico ha ottemperato ai suoi obblighi pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, purché il pagamento o l'impegno siano stati formalizzati prima della scadenza del termine per la presentazione delle domande.

- 4) la presenza di gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3, del D.Lgs. n.50/2016, che la stazione appaltante possa dimostrare con qualunque mezzo adeguato;
- 5) lo stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, o l'essere in corso di un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'articolo 110 del D.Lgs. n.50/2016;
- 6) l'essersi reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia l'integrità o l'affidabilità dell'operatore economico, che la stazione appaltante dimostri con mezzi adeguati.

Tra questi rientrano: le significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione anticipata, non contestata in giudizio, ovvero confermata all'esito di un giudizio, ovvero hanno dato luogo ad una condanna

al risarcimento del danno o ad altre sanzioni; il tentativo di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate ai fini di proprio vantaggio; il fornire, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione ovvero l'omettere le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione;

- 7) la determinazione, con la propria partecipazione, di una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2, del D.Lgs. n.50/2016 non diversamente risolvibile;
- 8) una distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento degli operatori economici nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'articolo 67 del D.Lgs. n.50/2016 che non possa essere risolta con misure meno intrusive;
- 9) la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 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 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
- 10) l'iscrizione nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione;
- 11) la violazione del divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55.
L'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa;
- 12) la mancata presentazione della certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, ovvero la mancata autocertificazione della sussistenza del medesimo requisito;
- 13) la mancata denuncia dei fatti all'autorità giudiziaria, quando l'operatore economico è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689.

La suddetta circostanza deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha omesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'ANAC, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio;

- 14) il trovarsi rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale;
- 15) il trovarsi nelle condizioni di cui all'art.53, comma 16-ter, del D.Lgs. n.165/2001.

I dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, non possono svolgere,

nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti;

16) il trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 1-bis, comma 14, della L. n.383/2001.

I soggetti che si avvalgono dei piani individuali di emersione sono esclusi dalle gare di appalto pubblico fino alla conclusione del periodo di emersione;

17) il trovarsi nelle condizioni di cui all'art.48, comma 7, del D.Lgs. n.50/2016.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

I consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, consorzi tra imprese artigiane e consorzi stabili, sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

L'esclusione sarà disposta in qualunque momento della procedura qualora risulti che l'operatore economico si trovi, a causa di atti compiuti o omessi prima o nel corso della procedura, in una delle situazioni di cui ai precedenti punti da 1 a 17.

Nelle situazioni di cui al precedente punto 1, limitatamente alle ipotesi in cui la sentenza definitiva abbia imposto una pena detentiva non superiore a 18 mesi ovvero abbia riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita per le singole fattispecie di reato, o di cui ai precedenti punti da 4 a 14, l'operatore economico è ammesso a provare di aver risarcito o di essersi impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito e di aver adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti. Se la stazione appaltante ritiene che le misure adottate siano sufficienti, l'operatore economico non è escluso dalla procedura d'appalto; viceversa dell'esclusione viene data motivata comunicazione all'operatore economico.

Un operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di appalto, non può avvalersi della possibilità prevista al precedente capoverso nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza.

Se la sentenza di condanna definitiva non fissa la durata della pena accessoria dell'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione, ovvero non sia intervenuta riabilitazione, tale durata è pari a cinque anni, salvo che la pena principale sia di durata inferiore, e in tale caso è pari alla durata della pena principale.

Le cause di esclusione di cui ai precedenti punti da 1 a 14 non si applicano alle aziende o società sottoposte a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 12-sexies del decreto-legge 8 giugno 1992, n. 306, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 1992, n. 356 o degli articoli 20 e 24 del decreto legislativo 6 settembre 2011 n. 159, ed affidate ad un custode o amministratore giudiziario o finanziario, limitatamente a quelle riferite al periodo precedente al predetto affidamento.

In caso di presentazione di falsa dichiarazione o falsa documentazione, nella presente procedura di

gara, la stazione appaltante ne darà segnalazione all'Autorità che, se ritiene che siano state rese con dolo o colpa grave in considerazione della rilevanza o della gravità dei fatti oggetto della falsa dichiarazione o della presentazione di falsa documentazione, dispone l'iscrizione nel casellario informatico ai fini dell'esclusione dalle procedure di gara e dagli affidamenti di subappalto ai sensi del comma 1 fino a due anni, decorso il quale l'iscrizione è cancellata e perde comunque efficacia.

Criteri di selezione (da dichiarare nella parte IV sezione A, B 6 e C 1b e 13 del DGUE)

L'operatore economico deve soddisfare i criteri di selezione definiti a norma **dell'art.83 del D.Lgs. n.50/2016**.

In particolare, ai fini della sussistenza dei **requisiti di idoneità professionale**, i concorrenti, se cittadini italiani o di altro Stato membro residenti in Italia, devono:

- a) **essere iscritti alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura** per le attività oggetto della presente gara. Nel caso di organismo non tenuto all'obbligo di iscrizione alla C.C.I.A.A., deve essere presentata la dichiarazione del legale rappresentante resa in forma di autocertificazione ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, con la quale si dichiara l'insussistenza del suddetto obbligo. In tale caso è necessaria la presentazione di copia dell'Atto Costitutivo e dello Statuto da cui risulti l'operatività del concorrente nel settore oggetto della presente gara;
- b) **essere in possesso di almeno uno dei seguenti requisiti professionali previsti dall'art.61 comma 5, della L.R. Marche n.27 del 10/11/2009, ovvero:**
 - b.1) avere frequentato, con esito positivo, un corso professionale per il commercio o per la preparazione o la somministrazione degli alimenti;
 - b.2) avere, per almeno due anni anche non continuativi nel quinquennio precedente, esercitato in proprio attività d'impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera presso tali imprese in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o, se trattasi di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'INPS;
 - b.3) essere in possesso di laurea, anche triennale, o diploma di scuola secondaria superiore o di altra scuola a indirizzo professionale, almeno triennale, purché nei corsi di studio siano previste materie attinenti al commercio ovvero alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

Si precisa che sia per le imprese individuali che in caso di società, associazioni od organismi collettivi, i suddetti requisiti professionali previsti dalla legge regionale devono essere posseduti dal titolare o rappresentante legale ovvero, in alternativa, dalla persona eventualmente preposta all'attività commerciale.

Ai soggetti provenienti da altre regioni o da paesi dell'Unione europea sono riconosciuti i requisiti per l'esercizio dell'attività previsti dalle rispettive normative.

Ai cittadini e alle società di Stati non appartenenti all'Unione europea si applicano le norme statali ed internazionali in materia di riconoscimento di titoli di studio.

Ulteriori requisiti previsti solo per le cooperative sociali:

- c) **essere iscritto nell'Albo Nazionale delle Società Cooperative** gestito dal Ministero delle Attività Produttive avvalendosi degli uffici delle Camere di Commercio (D.M.

23/06/2004);

d) essere iscritto all'Albo Regionale delle cooperative sociali;

2) requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionali in particolare:

- a) possedere **idonee referenze bancarie, rilasciate da uno o più istituti bancari o intermediari autorizzati** ai sensi del D. Lgs n. 385/1993, attestanti la solvibilità del medesimo nel triennio 2015/16/17. Le società costituite da meno di 3 anni dovranno indicare i dati relativi al periodo di effettiva attività e potranno provare la propria capacità economica e finanziaria mediante la produzione di altre documentazioni. Le referenze bancarie dovranno essere prodotte in originale o copia conforme ai sensi di legge;
- b) aver realizzato nell'ultimo triennio (2015 – 2016 – 2017) un **fatturato annuo minimo di euro 150.000,00** per attività di somministrazione di alimenti e bevande per un periodo minimo di due anni da comprovarsi tramite estratti dei bilanci depositati relativi al periodo richiesto,
- c) aver gestito nell'ultimo triennio (2015 – 2016 - 2017) **attività di somministrazione di alimenti e bevande per un periodo minimo di due anni da comprovarsi tramite dichiarazione di essere iscritto/a agli elenchi INPS** e indicando l'elenco dei servizi effettuati nel settore oggetto di gara con i relativi importi, date e destinatari pubblici o privati attestanti il fatturato richiesto al punto c);

Si precisa che i servizi di cui al punto d) dovranno essere stati svolti regolarmente e con buon esito (senza che si siano verificate inadempienze gravi formalizzate con provvedimenti definitivi, anche amministrativi, aventi caratteristiche ed effetti sanzionatori).

I servizi sono provati da attestazioni rilasciate e vistate dalle amministrazioni o dagli enti medesimi ovvero da dichiarazioni dei soggetti privati.

CRITERI PER LA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

L'offerta si compone di un'offerta tecnica e di un'offerta economica alle quali vengono assegnati i seguenti punteggi massimi:

OFFERTA TECNICA: 70 punti

OFFERTA ECONOMICA: 30 punti

All'**offerta tecnica** verrà assegnato un punteggio massimo di 70 punti su 100 sulla base dei seguenti criteri/sub-criteri:

Criterio / sub-criterio	Punti
1. Qualità delle bevande e degli alimenti	Tot. 30
1.1 Programmazione di approvvigionamento delle derrate alimentari con indicazione delle marche degli alimenti e bevande principali.	24*

Indicazione dei fornitori e loro attestazioni di qualità Procedura di conservazione, preparazione e distribuzione dei prodotti e alimenti	
1.2 Eventuali caratteristiche di eccellenza dei prodotti quali la provenienza da produzione biologica, la compatibilità verso intolleranze alimentari, ecc	6
2. Qualità del servizio sotto gli aspetti organizzativi	Tot. 40
2.1 Numero, orari e qualificazione del personale addetto al servizio al banco	18*
2.2 Modalità organizzative per turni e sostituzioni	12*
2.3 Indicazione degli orari, della frequenza e dei prodotti con cui verrà garantita l'igiene dei locali.	6*
2.4 Eventuali interventi migliorativi riguardanti le attrezzature per lo svolgimento del servizio, la manutenzione ed abbellimento locale bar a carico dell'aggiudicatario. Eventuali proposte migliorative relative al listino prodotti e prezzi.	4

L'attribuzione dei punteggi a ciascun criterio qualitativo di valutazione avverrà attraverso la formulazione di un giudizio unanime da parte della Commissione giudicatrice. Il punteggio sarà quindi attribuito moltiplicando il coefficiente correttivo (variabile da 0 a 1) corrispondente al giudizio espresso per il peso di ciascun criterio con la seguente scala di valori:

Giudizi	Coefficiente correttivo
Ottimo	1
Distinto	0,90
Buono	0,80
Discreto	0,70
Sufficiente	0,60
Insufficiente	0

Le offerte che non otterranno un giudizio sufficiente anche per uno solo dei criteri tecnici indicati con asterisco saranno escluse dalla procedura di aggiudicazione.

Soglia di sbarramento: per poter accedere alla fase successiva relativa all'offerta economica, il concorrente dovrà ottenere un punteggio complessivo (dato dalla somma dei punteggi ottenuti per ciascun criterio) pari ad almeno **40/70**. Il mancato raggiungimento del punteggio minimo comporterà l'esclusione dalla gara.

Riparametrazione: al termine della valutazione tecnica i punteggi attribuiti ai singoli criteri verranno riparametrati attribuendo il massimo punteggio alla migliore offerta e un punteggio proporzionalmente decrescente alle altre offerte.

Per il calcolo di tutti i punteggi relativi all'offerta tecnica e all'offerta economica verranno utilizzati due decimali arrotondando il secondo decimale all'unità superiore qualora il terzo decimale sia uguale o superiore a 5.

In caso di discordanza tra le indicazioni in cifre e quelle in lettere avrà valore quella più conveniente per la Provincia.

All'**offerta economica** verrà assegnato un punteggio massimo di 30 punti su 100 assegnando il corrispondente punteggio massimo al concorrente che ha presentato la migliore offerta e un punteggio proporzionale agli altri concorrenti.

La concessione sarà aggiudicata alla ditta che otterrà il punteggio più alto risultante dalla somma dei punteggi assegnati all'offerta tecnica ed economica.



Allegato D:

ELENCO ATTREZZATURA LABORATORIO

1. Forno “Italforni” camera cm 90x90
2. Mobile armadio in acciaio cm 90x90
3. Condipizza “Ilsa” cm 200
4. Affettatrice 33 cm
5. Tavolo in acciaio cm 160
6. Tavolo in acciaio cm 200
7. Tavolo in acciaio cm 150
8. Lavello due vasche con gocciolatoio
9. Impastatrice “Ilsa”
10. Scaffalatura in metallo



Allegato C:

ELENCO ARREDI E ATTREZZATURE

1. Banco bar 2 sportelli 2,50 ml*0,81 ml
2. Banco pizza 1,00 ml*0,81 ml
3. Vetrina refrigerata espositiva 2,00 ml*0,81 ml
4. Banco centrale 2,00 ml*0,55 ml
5. Banco bar 3 sportelli 3,00 ml* 0,81 ml
6. Banco pizza 1,00 ml*0,81 ml
7. Vetrina refrigerata espositiva 2,00 ml*0,81 ml
8. Retrobanco macchina da caffè 2,25 ml*0,55 ml



Provincia
di Pesaro e Urbino

ATTESTAZIONE DI PRESA VISIONE
Ufficio RAGIONERIA

Anno : 2018
N.Prop. : 675

Oggetto: DETERMINA A CONTRARRE PER L'INDIZIONE DELLA PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR – RISTORO ALL'INTERNO DELL'ISTITUTO LICEO SCIENTIFICO G. MARCONI DI VIA NANTERRE A PESARO PER IL TRIENNIO 2018/2021 CON OPZIONE DI PROROGA - APPROVAZIONE DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO E DELL'ELENCO DEI REQUISITI E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE – AUTORIZZAZIONE PROROGA TECNICA CONTRATTO DITTA GESTIONI ROMITO

Il sottoscritto DOMENICUCCI MARCO ha preso visione.

Pesaro li, 20/04/2018

il Direttore Generale
Dirigente ad interim del servizio 5
DOMENICUCCI MARCO
(Sottoscritto con firma digitale)



**Provincia
di Pesaro e Urbino**

CERTIFICATO DI INIZIO PUBBLICAZIONE

Registro per le Determinate N. 373 DEL 20/04/2018

OGGETTO: DETERMINA A CONTRARRE PER L'INDIZIONE DELLA PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR – RISTORO ALL'INTERNO DELL'ISTITUTO LICEO SCIENTIFICO G. MARCONI DI VIA NANTERRE A PESARO PER IL TRIENNIO 2018/2021 CON OPZIONE DI PROROGA - APPROVAZIONE DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO E DELL'ELENCO DEI REQUISITI E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE – AUTORIZZAZIONE PROROGA TECNICA CONTRATTO DITTA GESTIONI ROMITO

Si certifica che l'atto in oggetto viene oggi pubblicato all'Albo Pretorio on line di questa Amministrazione per 15 giorni interi e consecutivi.

Pesaro, li 23/04/2018

L'Addetto alla Pubblicazione
LUCHETTA EMANUELA
sottoscritto con firma digitale