



Liceo Scientifico Statale "Giovanni Marinelli"

Viale Leonardo da Vinci, 4 - 33100 UDINE tel. 0432/46938 - fax 0432/471803
C.F. 80006880308 - COD. MECC. UDPS010008 - COD. IPA UFYXMC

e-mail: udps010008@istruzione.it - PEC: udps010008@pec.istruzione.it sito: www.liceomarinelli.edu.it



Protocollo n. 4711 del 23/05/2023

All'ALBO d'Istituto
Agli interessati
Agli ATTI

**Oggetto: AVVISO PUBBLICO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO GESTIONE BAR E RISTORAZIONE PER TUTTE LE SEDI DEL LICEO SCIENTIFICO STATALE "G. MARINELLI" DI UDINE - QUINQUENNIO 2023 - 2028
CIG. n. Z513B3F706**

- VISTO** il D.Lgs n. 50/2016 "Nuovo Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture" e le successive Linee guida ANAC;
- VISTO** il D. Lgs n. 56/2017 "Correttivo al Codice degli appalti" e successive modifiche ed integrazioni;
- VISTO** Il Decreto n. 129 del 28 agosto 2018 "Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche";
- VISTO** **Il Programma Annuale 2023 approvato dal Consiglio di Istituto in data 09/02/2023;**
- VISTA** la comunicazione di selezione aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione, mediante bar, all'interno del Liceo Scientifico statale "G. Marinelli" di Udine di cui al protocollo n. 117/C14 del 14/01/2015;
- VISTO** Il contratto stipulato con la Ditta CORAZZA ELISA vincitrice della selezione di cui al protocollo n. 360/C14 del 26/01/2015 con scadenza in data 31/12/2020;
- VISTE** le conseguenze su tutti i rapporti giuridici in essere dal 2020 in poi determinati dall'evento straordinario ed imprevedibile della pandemia da Covid-19;
- VISTA** la chiusura obbligatoria per la pandemia da Covid-19 anche del BAR interno secondo la normativa emanata dal Ministero della Sanità già dal Marzo 2020;
- VISTO** il protrarsi del contratto per la gestione del servizio di ristorazione BAR interno in essere con la Ditta CORAZZA ELISA fino al termine dell'anno scolastico 2022/2023 per le motivazioni sopra riportate;
- RAVVISATA** la necessità d'individuare una Ditta nel circondario a cui affidare la concessione del suddetto servizio al fine di supportare le attività didattiche ed educative anche sotto il profilo del benessere individuale nei momenti di pausa;
- VISTA** La determina dirigenziale protocollo n. 4704/2023 del 23/05/2023;

questa Istituzione Scolastica indice un Avviso di selezione per l'affidamento del servizio gestione bar e ristorazione per tutte le sedi del Liceo Scientifico Statale "G. Marinelli" di Udine per il quinquennio 2023 - 2028 destinato al personale interno dell'Istituto (Studenti- Docenti e personale ATA) visitatori e ospiti autorizzati.

Il servizio indicato è rivolto a **circa 1800 utenti complessivi** (tale numero, riferito all'anno scolastico 2022/2023, è soggetto a variazioni dovute al numero di frequentanti, tra Studenti, Docenti, Personale non docente, Esperti esterni, Genitori e Persone autorizzate ad accedere nell'Istituto).

Il locale adibito a BAR che dovrà servire tutte le sedi del Liceo Scientifico "G. Marinelli" è situato presso la sede centrale in V.le Leonardo Da Vinci, 4. Si specifica che locali e loro pertinenze, nonché gli impianti (elettrici e idrici) sono di proprietà dell'Ente Decentramento Regionale (EDR) di Udine sono quindi soggetti al "Canone di concessione relativo alla gestione di bar interni presso sedi di edifici scolastici".

Agli operatori economici, per la partecipazione al presente AVVISO, prima della presentazione delle offerte, è consentito effettuare un sopralluogo, al fine di prendere visione delle ubicazione del locale adibito a BAR.

Il sopralluogo potrà essere eseguito dal legale rappresentante o da persona debitamente delegata, contattando l'istituto (Ufficio di Segreteria) per concordare data e ora al seguente recapito telefonico: 0432 46938 riferimento D.S.G.A. Sig.ra Merlo Eliana.



Liceo Scientifico Statale "Giovanni Marinelli"

Viale Leonardo da Vinci, 4 - 33100 UDINE tel. 0432/46938 - fax 0432/471803
C.F. 80006880308 - COD. MECC. UDPS010008 - COD. IPA UFYXMC



e-mail: udps010008@istruzione.it - PEC: udps010008@pec.istruzione.it sito: www.liceomarinelli.edu.it

Art. 1 Informazioni riguardanti la Stazione Appaltante

Amministrazione aggiudicatrice	Liceo Scientifico Statale "G. Marinelli"
Sede	Via Leonardo da Vinci n. 4 – Udine
Codice Meccanografico	UDPS010008
Codice Fiscale	C.F. 80006880308
Codice Univoco	UFYXMC
Telefono	0432 46938
Posta elettronica	udps010008@istruzione.it
Posta elettronica certificata (PEC)	udps010008@pec.istruzione.it
Sito Internet	www.liceomarinelli.edu.it
Settore di attività	Ente Pubblico Istruzione Superiore
Responsabile Unico del Procedimento (RUP)	Dirigente Scolastico Stefano Stefanel

Art. 2 Durata ed oggetto della concessione

Oggetto della presente procedura è l'affidamento del servizio gestione bar e ristorazione all'interno del Liceo Scientifico Statale "G. Marinelli" di Udine per il **quinquennio 2023 - 2028**.

L'avviso di selezione è regolato, in via generale, dall'articolo 164 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50, mediante procedura aperta ai sensi dell'Art.60 del Codice degli Appalti.

L'aggiudicazione sarà effettuata in ossequio ai principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità, trasparenza, **secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa**, di cui all'Art.95 c.2 del D.Lgs. 50/2016 e successive modifiche e integrazioni.

La durata della concessione è di cinque anni (sessanta mesi) dal 01 settembre 2023 al 30 agosto 2028 e comunque non prima della data di sottoscrizione del contratto tra la Ditta aggiudicatrice della procedura e l'amministrazione.

Non sarà ammesso nessun tacito rinnovo del contratto come previsto dalle Legge n. 62/2005, art. 23

Non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte dell'Istituto, in quanto il contratto s'intende automaticamente risolto alla scadenza.

Il contratto si risolverà automaticamente, prima del termine previsto, nei seguenti casi di:

- cessazione della Ditta;
- cessazione dell'Istituto in caso di dimensionamento scolastico;
- inadempimento degli obblighi e delle dichiarazioni rilasciate nelle offerte;
- perdita della capacità giuridica e morte del titolare della Ditta;
- fallimento o altra procedura concorsuale a carico della Ditta o del titolare;
- mancaza delle necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento delle attività;
- avviso di selezione dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- mancato pagamento del contributo annuo.

Le spese e gli oneri fiscali del contratto sono a carico della Ditta.

Art.3 – Periodo e orari di apertura del bar

Il bar dovrà funzionare dal 01/07/2023 con le seguenti modalità:

- all'avvio di ogni anno scolastico (1^a settembre) e ininterrottamente, fino al termine dei lavori delle Commissioni per gli Esami di Stato (indicativamente 10 luglio)
- nei giorni di attività didattica:
dalle ore **7:30 alle ore 13:30 dal lunedì al sabato** con possibilità di apertura pomeridiana e nei giorni di sospensione dell'attività didattica a discrezione del titolare dell'esercizio;
- Il bar osserverà il turno di riposo nei giorni di domenica, nei giorni festivi, nelle giornate di chiusura della scuola deliberate dal Consiglio d'Istituto, senza diritto di indennizzo alcuno;
- L'accesso presso l'edificio è consentito esclusivamente nelle ore e nei giorni di apertura del plesso scolastico.

Art.4 - Requisiti per l'ammissione

Potranno partecipare alla gara i soggetti iscritti alla Camera di Commercio Industria e Agricoltura e Artigianato, in possesso dei requisiti per l'esercizio dell'attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, con esclusione dei RTI



Liceo Scientifico Statale "Giovanni Marinelli"

Viale Leonardo da Vinci, 4 - 33100 UDINE tel. 0432/46938 - fax 0432/471803

C.F. 80006880308 - COD. MECC. UDPS010008 - COD. IPA UFYXMC

e-mail: udps010008@istruzione.it - PEC: udps010008@pec.istruzione.it sito: www.liceomarinelli.edu.it



(raggruppamento temporaneo d'impresе) – ATI (associazione temporanea di impresе).

Saranno, quindi, ammesse all'Avviso di selezione, le Ditte che si trovino in possesso dei requisiti definiti dal presente articolo e dall'Avviso di selezione e che abbiano reso tutte le dichiarazioni richieste dall'Avviso stesso.

Art. 5 Modalità e termini di presentazione dell'offerta

Le Ditte interessate dovranno presentare l'offerta, firmata digitalmente dal legale rappresentante, **a pena di inammissibilità, entro e non oltre le ore 24.00 del 06/06/2023 tramite:**

POSTA ELETTRONICA CERTIFICATA indirizzata a udps010008@pec.istruzione.it recante nell'oggetto la dicitura

"OFFERTA SERVIZIO BAR E RISTORAZIONE"

Faranno fede, al fine della regolare presentazione, esclusivamente l'orario e la data di ricezione.

L'offerta ricevuta oltre il termine verrà ritenuta esclusa dalla selezione.

L'offerta, una volta presentata, non potrà essere ritirata, né modificata (se non su richiesta dell'Istituto scrivente, per sopravvenute esigenze), né sostituita con altre.

L'offerta dovrà includere l'accettazione integrale di tutte le condizioni previste nel presente Avviso di selezione.

L'offerta dovrà contenere le seguenti parti, ciascuna in una propria busta virtuale firmata digitalmente dal legale rappresentante:

1. **Busta virtuale – "Documentazione AMMINISTRATIVA"** dovrà contenere gli **allegati 1,2,3 firmati**;
2. **Busta virtuale - "Offerta TECNICA"** dovrà contenere l'offerta tecnica compilata secondo il modello predisposto dall'amministrazione, che costituisce l'**allegato 4 firmato** alla documentazione di selezione e dovrà inoltre contenere una relazione in cui vengono descritti e illustrati, anche attraverso l'ausilio di cataloghi e materiale illustrativo, tutti i criteri di valutazione dell'offerta tecnica sotto riportati.
3. **Busta virtuale - "Offerta ECONOMICA"**, dovrà contenere l'offerta economica con specifica indicazione dei **prezzi offerti per singoli prodotti**, nonché il contributo annuo offerto utilizzando l'**allegato 5** integrato dalla compilazione degli **allegati a1-a2-b1**.

Art. 6 Procedura della selezione e criteri di aggiudicazione

Un'apposita commissione nominata dal Dirigente Scolastico valuterà le proposte pervenute. La commissione provvederà, in seduta pubblica, **presso l'ufficio di presidenza del Liceo Scientifico "G. Marinelli" il giorno 07/06/2023 alle ore 11,00** e al controllo di validità dei documenti contenuti nella busta virtuale "Documentazione amministrativa".

Le dichiarazioni sostitutive rese dai concorrenti hanno valore di piena assunzione di responsabilità da parte dei dichiaranti e sono pertanto sottoposte al disposto di cui all'art. 76 del D.P.R. n. 445 dd. 28/12/2000.

L'accertamento definitivo in ordine all'effettivo possesso dei requisiti auto-dichiarati potrà essere effettuato dall'Istituto anche dopo l'adozione del provvedimento di aggiudicazione, ferma restando la decadenza della concessione per mancanza dei requisiti auto-dichiarati.

Terminata l'analisi della documentazione amministrativa, le operazioni proseguiranno, in seduta riservata, per la valutazione dell'offerta tecnica, contenuta nella busta virtuale "Offerta Tecnica".

Successivamente i concorrenti saranno riammessi per la valutazione dell'offerta economica contenuta nella busta virtuale "Offerta Economica".

Alla seduta pubblica è ammessa la presenza dei concorrenti o di loro delegati, uno per ogni partecipante, muniti di un valido documento di riconoscimento ed eventualmente di delega sottoscritta dal legale rappresentante.

La presente selezione verrà aggiudicata a favore dell'offerta **economicamente più vantaggiosa**, ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs 50/2016 e successive modifiche.

Art. 7 Criteri di valutazione delle offerte

I criteri per la valutazione delle offerte, ai fini dell'aggiudicazione, saranno i seguenti:

REFERENZE - MAX 26 PUNTI

Referenze come gestore di esercizi per le attività di somministrazione di alimenti e bevande e gestore di servizi di ristorazione: 2 punti per ogni attività annuale svolta nell'ultimo decennio presso Istituzioni scolastiche o altri Enti a vocazione sociale quali ospedali, case di cura e comunità (fino ad un massimo di 26 punti)

CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ - PUNTI 4

Possesso di attestati e certificazioni di qualità:

- a) 5 punti per la ISO 22000:2005;
- b) 5 punti per la ISO 9001:2015;



Liceo Scientifico Statale "Giovanni Marinelli"

Viale Leonardo da Vinci, 4 - 33100 UDINE tel. 0432/46938 - fax 0432/471803

C.F. 80006880308 - COD. MECC. UDPS010008 - COD. IPA UFYXMC

e-mail: udps010008@istruzione.it - PEC: udps010008@pec.istruzione.it sito: www.liceomarinelli.edu.it



c) 3 punti per la ISO 9001/2008.

La ISO 9001:2008 e 2015 sono alternative e non cumulative.

PRODOTTI PARTICOLARI - PUNTI 4

Proposta di prodotti adatti ad un'alimentazione particolare (per esempio celiaci, diabetici, intolleranti al lattosio) – con indicazioni di detti prodotti

MIGLIORE OFFERTA (MAX 50 PUNTI)

La valutazione dell'offerta economica sarà basata sul criterio del prezzo migliore/inferiore relativo ai prodotti minimi indicati nell'Allegato 5 offerta ECONOMICA

Il punteggio massimo previsto per ogni singola voce, verrà assegnato al prezzo più basso offerto.

Alle altre offerte sarà attribuito un punteggio sulla base della seguente formula: "OFFERTA MIGLIORE per punteggio massimo previsto per la singola voce/offerta da valutare".

La mancata indicazione di uno o più prezzi dei prodotti sopra elencati determinerà l'assegnazione d'ufficio del prezzo più alto pervenuto relativo allo stesso prodotto, maggiorato del 10%; tale soluzione eviterà l'esclusione dalla gara.

I prezzi dell'offerta dovranno essere comprensivi di IVA e di ogni onere a carico del Gestore

CONTRIBUTO LIBERALE ALL'ISTITUTO (MAX 30 PUNTI)

Verranno assegnati 10 punti al valore migliore (contributo più alto)

Alle altre offerte verranno assegnati punteggi proporzionali secondo la formula: 10 per offerta proposta diviso offerta migliore.

L'importo del contributo dovrà essere espresso in lettere ed in cifre.

Art. 8 – Aggiudicazione

- Le offerte pervenute in ritardo, ancorché aggiuntive, migliorative o sostitutive di altra presentata in tempo utile, saranno considerate nulle e quindi non saranno aperte, ma conservate agli atti.
- Le offerte redatte in modo imperfetto, condizionate e comunque non conformi alle prescrizioni del presente capitolato, saranno considerate nulle.
- La mancata osservanza delle modalità richieste per la compilazione dell'offerta, la mancata trasmissione di quanto richiesto, la presentazione di dichiarazioni non veritiere, comportano l'automatica esclusione dalla selezione.
- La Scuola si riserva la facoltà di dar luogo all'aggiudicazione anche in presenza di un'unica offerta, purché sia valida o anche la facoltà di non procedere, a suo insindacabile giudizio, alla selezione o a nessuna aggiudicazione senza che i concorrenti possano vantare alcun diritto.
- Nel caso di offerte che abbiano riportato uguale punteggio, ai partecipanti con parità di punteggio verrà concessa, in sede di riammissione dell'offerta economica, la possibilità di aumentare il contributo economico offerto.
- Nel caso di rinuncia da parte dell'azienda aggiudicataria il Dirigente Scolastico con apposito provvedimento affiderà l'incarico alla concorrente collocata in posizione immediatamente successiva.
- Nell'esecuzione del servizio non è ammessa la cessione totale o parziale del contratto né il subappalto.
- L'esito della selezione verrà comunicato a tutti i partecipanti entro 5 giorni** dal suo espletamento e verrà pubblicato all'albo dell'istituto.
- Esperiti i controlli di rito sulla documentazione presentata, il Dirigente scolastico provvederà alla sottoscrizione del contratto con la parte prevalente.
- Anche dopo l'affidamento, l'accertamento definitivo sull'effettivo possesso dei requisiti auto-dichiarati in ordine alla dichiarazione ex art. 41 e 42 del D.P.R. n. 445/2000 (di cui all'Allegato 2) potrà essere effettuato dall'Istituto fermo restando la decadenza della concessione per mancanza dei requisiti auto-dichiarati.

Art. 9 Pagamento del contributo

Il versamento del contributo annuo dovrà essere effettuato entro e non oltre il **10 Giugno di ciascun anno**.

Qualora non si proceda al pagamento del contributo nei termini sopra indicati, verrà applicata una penale pari al 10% della rata. Trascorsi i trenta giorni dalla data di scadenza senza che sia stato effettuato il versamento, compreso l'ammontare della penale maturata, la concessione sarà automaticamente annullata ed entro i dieci giorni successivi le strutture dovranno essere rimosse, in caso contrario provvederà la Scuola, disponendo il ritiro e la custodia ad una Ditta di traslochi addebitando le spese alla Ditta inadempiente.

Il concessionario inadempiente non potrà partecipare ai successivi bandi per l'aggiudicazione del servizio per il quale è stato considerato inadempiente. L'incarico passerà alla Ditta posta al secondo posto e a seguire in ordine di punteggio.



Liceo Scientifico Statale "Giovanni Marinelli"

Viale Leonardo da Vinci, 4 - 33100 UDINE tel. 0432/46938 - fax 0432/471803

C.F. 80006880308 - COD. MECC. UDPS010008 - COD. IPA UFYXMC

e-mail: udps010008@istruzione.it - PEC: udps010008@pec.istruzione.it sito: www.liceomarinelli.edu.it



La Ditta aggiudicataria si impegna inoltre a corrispondere, se richieste dall' EDR di Udine, le eventuali spese per il consumo dell'energia elettrica e per l'utilizzo della superficie occupata.

Art. 10 Assunzione di responsabilità da parte del vincitore della selezione

- a) L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'esecuzione del servizio oggetto della concessione e, pertanto, il concessionario si obbliga alla completa ottemperanza di tutte le disposizioni legislative e dei regolamenti riguardanti l'assicurazione infortunistica, previdenziale e mutualistica dei propri dipendenti addetti ai lavori e della legge sulla prevenzione e la sicurezza del lavoro, assumendone la piena responsabilità anche in caso d'inadempienza.
- b) La Ditta concessionaria s'impegna ad applicare nei confronti del proprio personale dipendente il vigente contratto di lavoro, a rispettare le norme in materia retributiva, contributiva e previdenziale, di sicurezza sul lavoro, sollevando la Scuola da ogni responsabilità.
- c) La Ditta si assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni e in caso di danni arrecati, per manchevolezza o trascuratezza nell'esecuzione delle prestazioni, alle persone o cose sia di proprietà dell'Istituto scolastico che di terzi.
- d) L'Istituto è sollevato da ogni responsabilità in ordine ai mancati pagamenti del concessionario nei confronti dei fornitori della merce a lui destinata.
- e) La Ditta deve provvedere a proprie spese per quanto necessario all'ottenimento di tutte le autorizzazioni.
- f) Il mancato possesso delle autorizzazioni di carattere amministrativo necessarie all'esercizio dell'attività di cui trattasi, come pure l'eventuale revoca di dette autorizzazioni comporterà il venir meno della concessione del servizio in questione senza che la Ditta possa vantare diritti di alcun genere nei confronti dell'Istituto.
- g) La Ditta dovrà assicurare che tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, è in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria.
- h) Il Gestore si impegna a pulire quotidianamente i locali destinati al bar e prima della riapertura, dopo i periodi di chiusura per le vacanze natalizie, pasquali ed estive ad effettuare una pulizia più approfondita e particolareggiata.
- i) Il Gestore si impegna a mantenere in buono stato quanto consegnato, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazione dei locali, nonché a tutti gli impianti, senza previa autorizzazione dell'EDR di Udine.
- j) **La Ditta deve garantire il mantenimento dei prezzi per tutta la durata del contratto, le variazioni saranno ammesse esclusivamente in caso di modifica delle aliquote fiscali e dovranno essere preventivamente concordate con l'Istituto.**
- k) Il concessionario, prima dell'inizio dell'attività, dovrà stipulare un'apposita polizza assicurativa con primaria compagnia per un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 a copertura del rischio di incendio o altri danni causati ai beni dell'Istituto scolastico e al locale adibito a BAR nonché a copertura di qualunque tipo di danno che gli utenti potrebbero subire in conseguenza alla frequentazione del locale ovvero del consumo degli alimenti o bevande messi in vendita e darne comunicazione all'Istituto.

Art. 11 Sopralluogo

La sistemazione funzionale degli spazi, la fornitura degli arredi e delle attrezzature dei bar sono a carico del Gestore laddove non già esistenti.

Al fine di progettare sistemazione ed arredo degli spazi i concorrenti dovranno effettuare un sopralluogo obbligatorio in tempi da concordare con gli uffici amministrativi dell'Istituto prima della scadenza del bando e compilare l'Allegato 5.

Art. 12 Divieto di fumo

È fatto divieto di fumo, comunque generato, anche se da dispositivi a vapore (cosiddette sigarette aromatizzate - elettroniche) in tutti i locali dati in concessione per la gestione bar.

Gli obblighi da parte del Gestore attengono all'esposizione di cartelli con l'indicazione del divieto, della norma che lo impone e delle sanzioni applicabili

Art. 13 Listino prezzi e cartelli obbligatori

- a) Il listino prezzi dovrà essere affisso nei locali del bar in modo ben visibile.
- b) Dovrà essere esposta la lista degli ingredienti per ogni prodotto in vendita.
- c) Gli alimenti e le bibite non compresi nei prodotti campione potranno essere inseriti nel listino ed essere venduti solo se preventivamente autorizzati dal Dirigente scolastico.



Liceo Scientifico Statale "Giovanni Marinelli"

Viale Leonardo da Vinci, 4 - 33100 UDINE tel. 0432/46938 - fax 0432/471803

C.F. 80006880308 - COD. MECC. UDPS010008 - COD. IPA UFYXMC

e-mail: udps010008@istruzione.it - PEC: udps010008@pec.istruzione.it sito: www.liceomarinelli.edu.it



- d) I prezzi offerti inerenti i prodotti campione potranno essere sottoposti a revisione annuale, a richiesta della ditta aggiudicataria, facendo riferimento all'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati elaborato dall'Istat. I nuovi prezzi dovranno essere sottoposti ad autorizzazione del Dirigente scolastico.
- e) Il Gestore è tenuto a garantire una modalità di prenotazione delle consumazioni, sia per evitare assembramenti nei locali adibiti a bar sia per evitare sprechi alimentari.
- f) Il Gestore è tenuto all'emissione dello scontrino fiscale – o altro documento fiscale – ogni qualvolta si verifichi la vendita di un prodotto.
- g) Il Gestore è tenuto a garantire l'uso di imballaggi a basso impatto inquinante e a garantire la raccolta differenziata dei rifiuti.
- h) Le consumazioni sono pagate direttamente dal consumatore al Gestore: l'Istituto è sollevato da ogni responsabilità in merito ad eventuali insolvenze.

Art. 14 – 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 in ogni lembo, dal Gestore presso la dirigenza dell'Istituto.

Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, il Gestore 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.

Art. 15 – Controlli

L'Istituto effettuerà controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza e sulle modalità di conservazione degli alimenti. Pertanto, l'Istituto tramite propri incaricati, potrà disporre in qualsiasi momento e senza preavviso, a propria discrezione e giudizio e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali.

A titolo puramente esemplificativo, ma non esaustivo, si indicano come oggetto di controllo:

- data scadenza dei prodotti;
- rispetto dei prezzi di listino;
- stato igienico degli impianti e dei locali;
- qualità prescritta;
- quantità prescritta;
- abbigliamento e pulizia personale degli addetti;
- comportamento degli addetti verso gli utenti;
- presenza dei prodotti merceologici obbligatori al banco;
- osservanza della manutenzione ordinaria dei locali. Inoltre, si effettueranno prelievi di campioni alimentari e non.

Il personale della gestione non dovrà interferire sulla procedura di controllo.

Gli incaricati al controllo non dovranno muovere alcun rilievo al Gestore e/o ai suoi collaboratori, ma presentare relazione scritta e dettagliata sul controllo al Dirigente Scolastico

Art. 16 Disposizioni di fine contratto

Alla fine del contratto, il Gestore deve restituire gli spazi e gli impianti dati in concessione nello stato in cui li ha avuti in consegna.

Art. 17 Modalità di accesso agli atti

L'eventuale accesso agli atti da parte dei partecipanti sarà consentito, secondo la disciplina prevista dalla Legge 7 agosto 1990, n. 241 e dell'art. 3 – differimento – comma 3 del decreto ministeriale 10 gennaio 1996, n. 60, solo dopo la conclusione del procedimento.

Art. 18 Documentazione

L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'Amministrazione.

La Ditta al momento dell'aggiudicazione provvisoria e comunque prima della stipula del contratto dovrà consegnare alla segreteria della Scuola la seguente documentazione:

- a) Certificato d'iscrizione alla C.C.I.A.A. (in copia conforme all'originale e autenticata);
- b) Certificato penale e dei carichi pendenti del titolare o legale rappresentante della Ditta;



Liceo Scientifico Statale "Giovanni Marinelli"

Viale Leonardo da Vinci, 4 - 33100 UDINE tel. 0432/46938 - fax 0432/471803

C.F. 80006880308 - COD. MECC. UDPS010008 - COD. IPA UFYXMC

e-mail: udps010008@istruzione.it - PEC: udps010008@pec.istruzione.it sito: www.liceomarinelli.edu.it



- c) Possesso del manuale di Corretta Prassi Igienica dei prodotti alimentari – H.A.C.C.P. o di autocontrollo alimentare;
- d) Elenco completo dei prezzi dei prodotti in vendita con relative schede informative;
- e) Polizza assicurativa;
- f) DURC in corso di validità.

Art. 19 Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D. Lgs n. 196/03 l'istituto si impegna a trattare e a trattenere i dati esclusivamente per fini istituzionali, secondo i principi di pertinenza e di non eccedenza. Il trattamento dei dati avviene in forma cartacea e informatizzata. Il titolare del trattamento dei dati e responsabile del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico Prof. Stefano Stefanel.

Art. 20 Responsabile del procedimento amministrativo

La stazione appaltante ha individuato, quale responsabile del procedimento RUP il Dirigente Scolastico Stefano Stefanel, che potrà essere contattato, per eventuali chiarimenti, ai seguenti recapiti istituzionali mezzo telefonico: 0432/46938 udps018000@istruzione.it

Art. 21 Norme di rinvio

Per quanto non previsto dal presente Avviso di selezione di selezione e dallo schema di convenzione valgono le vigenti disposizioni di legge, nazionali, regionali e regolamentari in quanto applicabili.

Art. 22 Controlli / Controversie

In caso di esito negativo di un'azione di controllo, il Dirigente Scolastico contesterà per iscritto il fatto alla Ditta. Per qualsiasi controversia o divergenza, qualora non si addivenga a bonario accordo extragiudiziale, si intende competente il Foro di Udine.

Allegati:

Allegato 1 - Istanza di partecipazione

Allegato 2 - Sopralluogo

Allegato 3 - Dichiarazioni e informative

Allegato 4 - Offerta tecnica

Allegato 5 - Offerta economica

Allegato a1 - Matrice dei rischi

Allegato a2 - Matrice dei rischi ILLUSTRAZIONE

Allegato b1 - Piano Economico in bianco

Allegato 6 - Normativa Quaderno n.2 MIM

Udine 23/05/2023

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Stefano Stefanel